



PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE NEI NIDI CAPITOLINI, NELLE SEZIONI PONTE,
NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI E STATALI,
PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO SITE NEL TERRITORIO
DI ROMA CAPITALE, IN CONFORMITA' AI PARAMETRI DI
SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DI CUI AL D.M. 25 LUGLIO 2011.
LOTTE PRESTAZIONALI E TERRITORIALI N.15

PERIODO 1° SETTEMBRE 2017 – 31 LUGLIO 2020

**STANDARD DEI VALORI MICROBIOLOGICI E
CHIMICO-FISICI DELLE DERRATE ALIMENTARI E
DEGLI AMBIENTI**

**Allegato Tecnico n. 9
al capitolato speciale descrittivo e prestazionale**

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

NOTE

Relativamente a materie prime, semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione), preparazioni gastronomiche pronte al consumo e igiene ambientale, i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici, chimici e fisici determinati dalla normativa, altrimenti definiti "limiti di legge", sono da ritenersi cogenti e reperibili nelle norme corrispondenti.

Di seguito sono riportati altri valori, originati dalla letteratura e da linee guida e Circolari regionali, da considerarsi come limiti critici di accettabilità.

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Aerobi mesofili totali	< 1.000ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Coliformi totali	< 5ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Escherichia coli	< 40ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Lieviti	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		Muffe	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Te freddo	Escherichia coli	Assente/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Te freddo	Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Te freddo	Muffe	< 100ufc/ml	IZS Umbria - 2009
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate	Te freddo	Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Carni	Carni fresche in pezzi			Bacillus cereus presunto	< 100ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi			Clostridium perfringens	< 10ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole		Aerobi mesofili totali	< 3.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole		Clostridi solfito riduttori	< 3.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole		Conta delle colonie a 30°C	< 3.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole		Escherichia coli	< 1.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni avicole		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 4.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006

ROMA



Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Escherichia coli	< 100ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di equino		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di ovicaprini		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di ovicaprini		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di ovicaprini		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di ovicaprini		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Carni fresche in pezzi	Carni di ovicaprini		Escherichia coli	< 100ufc/g	Galli, Bertoldi - Igiene degli alimenti - 2006
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Enterococchi	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Preparazioni di carne	Preparazioni di carne da consumarsi cotte		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "cotti"		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Enterococchi	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Escherichia coli	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati	Cereali e derivati	Cereali e derivati	Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Cereali e derivati	Cereali e derivati	Cereali e derivati	Cereali e derivati	Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori		Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori	Insaporitori	Aerobi mesofili totali	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori	Insaporitori	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori	Insaporitori	Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori	Insaporitori	Conta delle colonie a 30°C	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori	Insaporitori	Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Condimenti	Insaporitori	Insaporitori	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti		Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti	Prodotti cotti	Aerobi mesofili totali	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti	Prodotti cotti	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti	Prodotti cotti	Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti	Prodotti cotti	Conta delle colonie a 30°C	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti	Prodotti cotti	Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti cotti	Prodotti cotti	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi		Clostridium perfringens	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi	Prodotti crudi	Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi	Prodotti crudi	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi	Prodotti crudi	Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi	Prodotti crudi	Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi	Prodotti crudi	Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Condimenti, creme e salse	Salse e creme salate	Prodotti crudi	Prodotti crudi	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Conserven	Conserven di carne			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserven	Conserven di pesce	Conserven a base di prodotti ittici		Aerobi mesofili totali	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserven	Conserven di pesce	Conserven a base di prodotti ittici		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserven	Conserven di pesce	Conserven a base di prodotti ittici		Coliformi fecali	< 50ufc/g	AMIAT-2009
Conserven	Conserven di pesce	Conserven a base di prodotti ittici		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserven	Conserven di pesce	Conserven a base di prodotti ittici		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserven	Conserven di pesce	Conserven a base di prodotti ittici		Escherichia coli	< 10ufc/g	AMIAT-2009
Conserven	Conserven di pesce	Conserven a base di prodotti ittici		Listeria monocytogenes	Assente/25g	AMIAT-2009
Conserven	Conserven di pesce	Conserven a base di prodotti ittici		Salmonella spp.	Assenti/25g	AMIAT-2009
Conserven	Conserven di pesce	Conserven a base di prodotti ittici		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserven	Conserven di pesce	Conserven di pesce al naturale		Aerobi mesofili totali	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserven	Conserven di pesce	Conserven di pesce al naturale		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	AMIAT-2009

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020.

Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Coliformi fecali	< 50ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Escherichia coli	< 10ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Listeria monocytogenes	Assente/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Salmonella spp.	Assenti/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce al naturale		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Aerobi mesofili totali	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Coliformi fecali	< 50ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Escherichia coli	< 10ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Listeria monocytogenes	Assente/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Salmonella spp.	Assenti/25g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve di pesce	Conserve di pesce in olio		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 100ufc/g	AMIAT-2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta al naturale		Aerobi mesofili totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta al naturale		Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta al naturale		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta al naturale		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta al naturale		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta al naturale		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta sciroppata		Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta sciroppata		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta sciroppata		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Frutta sciroppata		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Aerobi mesofili totali	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Bacillus cereus presunto	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Conta delle colonie a 30°C	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dai vegetali		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Prodotti derivati dalla carne		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve di carne	Prodotti derivati dalla carne		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dalla frutta		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dalla frutta		Coliformi totali	< 5ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dalla frutta		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dalla frutta		Escherichia coli	Assenti/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dalla frutta		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dalla frutta		Muffe	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Prodotti derivati dalla frutta		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Aerobi mesofili totali	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Bacillus cereus presunto	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Conta delle colonie a 30°C	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Stafilococchi coagulasi positivi	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009

ROMA



Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

				(Staphylococcus aureus a 37°C)		
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia	Asparagi in scatola	Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Aerobi mesofili totali	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Bacillus cereus presunto	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Conta delle colonie a 30°C	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottaceto		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Aerobi mesofili totali	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Bacillus cereus presunto	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Conta delle colonie a 30°C	< 100.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali sottolio	Carciofi sottolio	Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Dessert	Dessert a base di latte			Aerobi mesofili totali	< 100.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Dessert	Dessert a base di latte			Conta delle colonie a 30°C	< 100.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Dessert	Dessert a base di latte			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo		Muffe	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009

ROMA



Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020;

Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte HTST (sterilizzato)		Aerobi mesofili totali	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte HTST (sterilizzato)		Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte HTST (sterilizzato)		Enterobacteriaceae	< 40ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte HTST (sterilizzato)		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte in polvere		Aerobi mesofili totali	< 300.000ufc/g	Inter. Comm. Micr. Spec. for Foods
Latte e derivati	Latte	Latte in polvere		Coliformi totali	< 100ufc/g	Inter. Comm. Micr. Spec. for Foods
Latte e derivati	Latte	Latte in polvere		Conta delle colonie a 30°C	< 300.000ufc/g	Inter. Comm. Micr. Spec. for Foods
Latte e derivati	Latte	Latte in polvere		Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte in polvere		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	latte pastorizzato		Aerobi mesofili totali	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	latte pastorizzato		Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	latte pastorizzato		Enterobacteriaceae	< 40ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	latte pastorizzato		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte UHT		Aerobi mesofili totali	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte UHT		Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Latte	Latte UHT		Enterobacteriaceae	< 40ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Latte e derivati	Latte	Latte UHT		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/ml	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Lactobacillus bulgaricus	> 100.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Lieviti	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Listeria monocytogenes	< 100ufc/ml	Ist. Sup. Sanità
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Salmonella spp.	Assenti/25g	Ist. Sup. Sanità
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Streptococcus thermophilus	> 100.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte parzialmente scremato		Coliformi totali	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato		Coliformi totali	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero		Coliformi totali	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Oli e grassi	Grassi animali	Burro		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Oli e grassi	Grassi animali	Burro		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Lieviti	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Bacillus cereus presunto	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Coliformi totali	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste a base di patate	Gnocchi	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo industriali secche		Lieviti	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo industriali secche		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite artigianali fresche non confezionate contenenti carne		Clostridium perfringens	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali fresche confezionate		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
 Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali fresche confezionate		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali fresche confezionate		Lieviti	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali fresche confezionate		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali secche		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali secche		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali secche		Lieviti	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali secche		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Altre tipologie prodotti			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche		Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Brioche	Brioche al naturale	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Crackers		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Crackers		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Crostatine		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Crostatine		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Crostini		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Crostini		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Fette biscottate		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Fette biscottate		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Focacce		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Focacce		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Galette di cereali		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Galette di cereali		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Galette di riso		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Galette di riso		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Grissini		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Grissini		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Merendine		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Merendine		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Pane		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno salati	Panc		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Pasticcini		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Pasticcini		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Pasticcini		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Pasticcini		Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Pasticcini	Pasticcini con frutta	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Sfogliatine		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Sfogliatine		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

ROMA



Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Sfogliatine		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Sfogliatine		Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Sfogliatine	Sfogliatine	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Torte non farcite		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Torte non farcite		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Torte non farcite		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Torte non farcite		Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Torte non farcite	Torte non farcite	Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Wafers		Aerobi mesofili totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti da forno	Prodotti da forno dolci	Wafers		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in filetti		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in filetti		Clostridi solfito riduttori	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in filetti		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in filetti		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in filetti		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in filetti		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in tranci		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in tranci		Clostridi solfito riduttori	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in tranci		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in tranci		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in tranci		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce in tranci		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce intero		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce intero		Clostridi solfito riduttori	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce intero		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce intero		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce intero		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti della pesca	Pesce fresco	Pesce intero		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Clostridium perfringens	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio			Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio			Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio			Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Focacce		Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Focacce		Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Panini		Aerobi mesofili totali	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Panini		Conta delle colonie a 30°C	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni a base di uova		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte		Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte	Preparazioni di carne cotte	Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte	Preparazioni di carne cotte	Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Preparazioni di carne cotte		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti	Primi piatti		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti	Primi piatti		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti	Primi piatti		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Primi piatti	Primi piatti		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria – 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Prodotti a base cereali		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	IZS Umbria – 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base cereali	Prodotti a base cereali		Coliformi totali	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio	Prodotti a base di formaggio		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio	Prodotti a base di formaggio		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio	Prodotti a base di formaggio		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di formaggio	Prodotti a base di formaggio		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria – 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi multiingredienti a base di pesce		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti	Secondi piatti	Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti	Secondi piatti	Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di carne avicunicola		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di carne bovina, equina e suina		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di carne ovicaprina		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Aerobi mesofili totali	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Conta delle colonie a 30°C	< 500.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Enterococchi	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Escherichia coli	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Secondi piatti	Secondi piatti di pesce		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti		Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti	Vegetali cotti	Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti	Vegetali cotti	Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti	Vegetali cotti	Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali cotti	Vegetali cotti	Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa	Aerobi mesofili totali	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa	Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa	Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa	Conta delle colonie a 30°C	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa	Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata capricciosa	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata contadina	Aerobi mesofili totali	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

ROMA



Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020;

Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata contadina	Clostridi solfito riduttori	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata contadina	Conta delle colonie a 30°C	< 3.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata contadina	Escherichia coli	< 50ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalata contadina	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite	Aerobi mesofili totali	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite	Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite	Conta delle colonie a 30°C	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite e non	Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate condite e non	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate scondite	Aerobi mesofili totali	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate scondite	Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate scondite	Conta delle colonie a 30°C	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate scondite	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Insalate scondite	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati	Aerobi mesofili totali	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati	Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati	Conta delle colonie a 30°C	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi	Aerobi mesofili totali	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi	Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi	Conta delle colonie a 30°C	< 10.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi	Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi	Vegetali crudi tagliati conditi	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi con ripieno		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi con salse		Bacillus cereus presunto	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali crudi, insalate		Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati		Bacillus cereus presunto	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati		Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati		Escherichia coli	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati	Vegetali impanati	Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati	Vegetali impanati	Clostridium perfringens	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati	Vegetali impanati	Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti di gastronomia	Prodotti a base di vegetali	Vegetali impanati	Vegetali impanati	Enterococchi	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Aerobi mesofili totali	< 10.000.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Conta delle colonie a 30°C	< 10.000.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Escherichia coli	< 1.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Lieviti	< 100.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Muffe	< 100.000ufc/g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Prodotti per infusi			Salmonella spp.	Assenti/125g	EHIA - 2009
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Burro di cacao		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Burro di cacao		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cacao		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cacao		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cioccolatini		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cioccolatini		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cioccolato		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cioccolato		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cioccolato al latte		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cioccolato al latte		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cioccolato bianco		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cioccolato bianco		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cioccolato ripieno		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cioccolato ripieno		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni		Clostridi solfito riduttori	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni		Escherichia coli	< 500ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni		Salmonella spp.	Assenti/25g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni in pezzi surgelate di bovino	Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni in pezzi surgelate di bovino	Enterococchi	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni in pezzi surgelate di equino	Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni in pezzi surgelate di equino	Enterococchi	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni in pezzi surgelate di maiale	Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni in pezzi surgelate di maiale	Enterococchi	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni intere surgelate di bovino	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni intere surgelate di bovino	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni intere surgelate di equino	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni intere surgelate di equino	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni intere surgelate di maiale	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni	Carni intere surgelate di maiale	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni e preparazioni di carne		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.

ROMA



Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Prodotti surgelati	Carni e preparazioni di carne	Carni e preparazioni di carne		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert	Gelati a base di frutta	Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert	Gelati a base di frutta	Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert	Gelati a base di latte	Coliformi totali	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert	Gelati a base di latte	Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert	Sorbetti a base di latte	Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Dessert	Dessert	Sorbetti alla frutta	Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Legumi		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Legumi		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Legumi		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Legumi		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Legumi		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Legumi		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Legumi		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a foglia ed erbe		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a foglia ed erbe		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a foglia ed erbe		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a foglia ed erbe		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a foglia ed erbe		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a foglia ed erbe		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a foglia ed erbe		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.

ROMA



Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Ortaggi a frutto		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite da cuocere		Aerobi mesofili totali	< 300.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite da cuocere		Conta delle colonie a 30°C	< 300.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite da cuocere		Escherichia coli	Assente/1g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite da cuocere		Listeria monocytogenes	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Preparazioni a base di cereali	Paste farcite da cuocere		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Clostridi solfito riduttori	< 50ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in filetti	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in filetti	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in filetti	Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in filetti	Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in filetti	Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in tranci	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in tranci	Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in tranci	Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci interi	Coliformi totali	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci interi	Enterococchi	< 1.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.

ROMA



Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci interi	Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci interi	Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci interi	Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Coliformi totali	< 500ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofrutticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Listeria monocytogenes	< 10ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati			Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati			Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Spezie			Aerobi mesofili totali	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Coliformi totali	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Spezie			Conta delle colonie a 30°C	< 5.000.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Enterobacteriaceae	< 10.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Lieviti	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Spezie			Muffe	< 1.000ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Spezie			Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 400ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoletti di Bruxelles	Bacillus cereus presunto	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi secchi		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009

ROMA



Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Clostridi solfito riduttori	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Coliformi totali	< 5.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Enterococchi	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Escherichia coli	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Muffe	< 1.000ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 500ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Piante aromatiche		Coliformi totali	< 10ufc/g	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Piante aromatiche		Escherichia coli	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Piante aromatiche		Listeria monocytogenes	Assente/25g	IZS Umbria - 2009
Uova e ovoprodotti	Uova			Enterobacteriaceae	< 40ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020;

Uova e ovoprodotti	Uova			Escherichia coli	< 10ufc/ml	IZS Umbria - 2009
--------------------	------	--	--	------------------	------------	-------------------

LIMITI CRITICI DEI VALORI CHIMICO- FISICI E DEGLI ALIMENTI

Matrice	Gruppo	Prodotto	Sottoprodotto	Parametro	Limite	Riferimento
Bevande	Bevande analcoliche	Bevande non gassate		pH	< 4,5unità di pH	Valore guida letteratura
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Ceneri	> 4%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Materia grassa	< 7%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Proteine	> 30%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Sodio cloruro	< 5%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Bresaola	Umidità	< 35%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Speck	Proteine	> 20%	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Speck	Rapporto acqua/proteine	< 2,5	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Speck	Rapporto grassi/proteine	< 2,0	Disciplinare di produzione
Carni	Prodotti a base di carne	Prodotti trasformati "crudi"	Speck	Sodio cloruro	< 5%	Disciplinare di produzione
Cereali e derivati	Cereali in granella			Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Cereali e derivati	Sfarinati			Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo	Indice di maturazione	16	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caciocavallo	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Indice di maturazione	15	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011, Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Caprino stagionato	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Sostanza secca	55 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Fontina D.O.P.	Umidità	35 - 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano	Indice di maturazione	50	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano	Proteine (azoto x 6,38)	> 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Parmigiano Reggiano	Sostanza secca	65 - 75%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino romano	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino romano	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino romano	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo	Pecorino romano	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Cacioricotta stagionato	Indice di maturazione	20	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Cacioricotta stagionato	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Cacioricotta stagionato	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Cacioricotta stagionato	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Cacioricotta stagionato	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Cacioricotta stagionato	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Latteria	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Latteria	Proteine (azoto x 6,38)	> 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Latteria	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

ROMA



Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Latteria	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio D.O.P.	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio D.O.P.	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Montasio D.O.P.	Sostanza secca	> 63%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Indice di maturazione	30	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Sodio cloruro	> 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Sostanza secca	> 62%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Provolone	Umidità	< 38%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Asiago pressato	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Asiago pressato	Sostanza secca	56 - 65%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Indice di maturazione	6	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Caprino	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella di bufala campana D.O.P.	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella di bufala campana D.O.P.	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella di bufala campana D.O.P.	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella di bufala campana D.O.P.	Sostanza secca	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella intera	Indice di maturazione	7	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella intera	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella intera	Sostanza secca	34 - 42%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella treccia	Indice di maturazione	7	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella treccia	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Mozzarella treccia	Sostanza secca	38 - 44%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di pecora	Indice di maturazione	12	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di pecora	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di pecora	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca	Indice di maturazione	5	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca	Materia grassa	> 20% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Indice di maturazione	6	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte crudo	Ricotta di vacca e pecora	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Materia grassa	> 48% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Sostanza secca	50 - 70%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di pecora	Umidità	30 - 50%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Sodio cloruro	2 - 4%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Caciotta di vacca	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Crescenza	Indice di maturazione	10	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Crescenza	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Crescenza	Sostanza secca	38 - 43%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Materia grassa	< 20% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fiocchi di formaggio magro	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fior di latte	Materia grassa	> 35% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fior di latte	Proteine (azoto x 6,38)	25 - 30%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fior di latte	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Fior di latte	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Indice di maturazione	20	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Materia grassa	> 48% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Proteine (azoto x 6,38)	15 - 20%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Sodio cloruro	1 - 2%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Italico	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Materia grassa	> 48% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Proteine (azoto x 6,38)	5 - 15%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Sodio cloruro	< 1%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Indice di maturazione	8	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Materia grassa	> 44% s.s.	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Proteine (azoto x 6,38)	20 - 25%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Sodio cloruro	1 - 3%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Sostanza secca	< 55%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Scamorza	Umidità	> 45%	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
Latte e derivati	Latte			Acidità	5,8 - 6,8°SH	Del Bono 1997
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT intero di vacca	Lattosio	4,7 - 5,4%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT intero di vacca	pH	6,5 - 6,7	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT intero di vacca	Residuo secco	> 12%	Ind. Lattiero-casaria
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT parzialmente scremato di vacca	Lattosio	4,7 - 5,4%	Ind. Lattiero-casaria
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT parzialmente scremato di vacca	pH	6,5 - 6,7	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT parzialmente scremato di vacca	Residuo secco	> 10,5%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT scremato di vacca	Lattosio	4,7 - 5,4%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT scremato di vacca	pH	6,5 - 6,7	Ind. Lattiero-casaria
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT scremato di vacca	Residuo secco	> 8,5%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt		Acidità	30 - 60°SH	Del Bono 1997
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte parzialmente scremato	Yogurt parzialmente scremato di vacca	pH	4,0 - 5,0	Del Bono 1997

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte parzialmente scremato	Yogurt parzialmente scremato di vacca	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,8%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca	pH	4,0 - 5,0	Del Bono 1997
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,8%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca con semilavorato	Materia grassa	< 0,8%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca con semilavorato	pH	4,0 - 5,0	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt da latte scremato	Yogurt scremato di vacca con semilavorato	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,2%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca	pH	4,0 - 5,0	Del Bono 1997
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,8%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca con semilavorato	Materia grassa	> 3,0%	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca con semilavorato	pH	4,0 - 5,0	Ind. Lattiero-casearia
Latte e derivati	Derivati del latte (ad esclusione dei formaggi)	Yogurt intero	Yogurt intero di vacca con semilavorato	Proteine (azoto x 6,38)	> 4,1%	Ind. Lattiero-casearia
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Grado di spappolamento	< 10%	Marini, Balestrieri - Cer. E Deriv. - 1989
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Pasta di semola		Grado di spappolamento	≤ 1	Marini, Balestrieri - Cer. E Deriv. - 1989
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste all'uovo industriali secche		Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Preparazioni a base di cereali	Paste alimentari	Paste farcite industriali secche		Filth test	Assenza frammenti insetti, larve e roditori	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008 + Legge 283/62
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in filetti	Istamina - ELISA	< 200mg/kg	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci in tranci	Istamina - ELISA	< 200mg/kg	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci interi	Istamina - ELISA	< 200mg/kg	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agurmi	Arance	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agurmi	Arance	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 10°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance	RSR/Acidità del succo	> 7%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance mosabi	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance mosabi	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance mosabi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 10°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance mosabi	RSR/Acidità del succo	> 7%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance navel	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance navel	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance navel	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 9°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance navel	RSR/Acidità del succo	> 6%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance pacitan	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance pacitan	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance pacitan	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 10°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance pacitan	RSR/Acidità del succo	> 7%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sanguigne	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sanguigne	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sanguigne	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 9°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sanguigne	RSR/Acidità del succo	> 6%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sathgudi	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sathgudi	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sathgudi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 10°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance sathgudi	RSR/Acidità del succo	> 7%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Clementine	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Clementine	Peso medio	> 60g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Clementine	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 9°Brix	Valore guida letteratura

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Clementine	RSR/Acidità del succo	> 6%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limoni	Calibro	> 43mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limoni	Peso medio	> 70g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limoni verdelli	Calibro	> 43mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Limoni verdelli	Peso medio	> 70g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mandarini	Acidità del succo (come acido citrico)	≥ 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mandarini	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mandarini	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 6°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mandarini	RSR/Acidità del succo	≥ 6%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Acidità del succo (come acido citrico)	≥ 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Calibro	> 34mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Contenuto in succo	> 33%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Peso medio	> 60g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	≥ 9°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Mapo	RSR/Acidità del succo	≥ 6%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Bacche	Fragole categoria extra	Peso medio	> 20g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Bacche	Fragole categoria I	Peso medio	> 20g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Bacche	Fragole categoria II	Peso medio	> 20g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoletti di Bruxelles categoria I	Calibro	> 10cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoletti di Bruxelles categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoletti di Bruxelles categoria I	Peso medio	> 200g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolfiori categoria extra	Calibro	> 11cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolfiori categoria extra	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolfiori categoria extra	Peso medio	> 500g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolfiori categoria I	Calibro	> 11cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolfiori categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolfiori categoria I	Peso medio	> 500g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolfiori categoria II	Calibro	> 11cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolfiori categoria II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolfiori categoria II	Peso medio	> 500g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli cappucci categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli cappucci categoria I	Peso medio	> 350g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli cappucci categoria II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli cappucci categoria II	Peso medio	> 350g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli rapa categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli rapa categoria I	Peso medio	> 200g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli rapa categoria II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli rapa categoria II	Peso medio	> 200g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli ricci categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli ricci categoria I	Peso medio	> 500g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli ricci categoria II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli ricci categoria II	Peso medio	> 500g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli verza categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli verza categoria I	Peso medio	> 500g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli verza categoria II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavoli verza categoria II	Peso medio	> 500g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolo broccolo categoria I	Calibro	> 60mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolo broccolo categoria I	Lunghezza	< 20cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolo broccolo categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolo broccolo categoria II	Calibro	> 60mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolo broccolo categoria II	Lunghezza	< 20cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Cavoli	Cavolo broccolo categoria II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Albicocche	Calibro	> 30mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Albicocche	Peso medio	> 40g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Albicocche	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 13°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Ciliegie	Calibro	> 17mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Ciliegie	Peso medio	> 5g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Ciliegie	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 15°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria extra	Durezza della polpa	< 6,0kg/cm ²	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria extra	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria extra estiva	Durezza della polpa	< 6,0kg/cm ²	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria extra estiva	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria I	Durezza della polpa	< 6,0kg/cm ²	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria I	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria I estiva	Durezza della polpa	< 6,0kg/cm ²	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria I estiva	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria II	Durezza della polpa	< 6,0kg/cm ²	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria II	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria II estiva	Durezza della polpa	< 6,0kg/cm ²	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche categoria II estiva	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria extra	Durezza della polpa	< 6,0kg/cm ²	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria extra	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria extra estiva	Durezza della polpa	< 6,0kg/cm ²	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria extra estiva	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria I	Durezza della polpa	< 6,0kg/cm ²	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria I	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria I estiva	Durezza della polpa	< 6,0kg/cm ²	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria I estiva	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria II	Durezza della polpa	< 6,0kg/cm ²	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria II	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria II estiva	Durezza della polpa	< 6,0kg/cm ²	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria II estiva	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Prugne	Calibro	> 25mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Prugne	Peso medio	> 50g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Prugne	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 15°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari a buccia commestibile	Cachi	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari a buccia commestibile	Cachi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 13°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Banane	Calibro	> 27mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Banane	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Banane	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 18°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Meloni	Calibro	> 7,5cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Meloni	Peso medio	> 250g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari grandi a buccia non commestibile	Meloni	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 8°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari piccoli a buccia non commestibile	Kiwi categoria extra	Calibro	> 20mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari piccoli a buccia non commestibile	Kiwi categoria I	Calibro	> 20mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Frutti vari piccoli a buccia non commestibile	Kiwi categoria II	Calibro	> 20mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati chiusi categoria I	Calibro cappello	> 15mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati chiusi categoria I	Lunghezza gambo	> 10mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati chiusi categoria II	Calibro cappello	> 15mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Funghi	Funghi coltivati non tagliati chiusi categoria II	Lunghezza gambo	> 10mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi	Fagiolini fini	Calibro	< 9mm	Valore guida letteratura

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi	Fagiolini medi	Calibro	< 9mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Legumi freschi	Fagiolini molto fini	Calibro	< 6mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Agli categoria extra	Calibro	> 45mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Agli categoria I	Calibro	> 30mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Agli categoria II	Calibro	> 30mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Cipolle categoria I	Calibro	> 20mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Cipolle categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Cipolle categoria II	Calibro	> 20mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a bulbo	Cipolle categoria II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Cicoria categoria I	Calibro	2,5 - 8cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Cicoria categoria I	Lunghezza	9 - 20cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Cicoria categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Calibro	> 25mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Lunghezza	> 9cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Calibro	> 25mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Lunghezza	> 9cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Calibro	> 25mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Lunghezza	> 9cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Calibro	> 25mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Lunghezza	> 9cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia belga (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia riccia (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia riccia (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia riccia (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Indivia riccia (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga a cappuccio (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga a cappuccio (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga a cappuccio (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga a cappuccio (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga a cappuccio (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga a cappuccio (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga a cappuccio (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga a cappuccio (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga da taglio (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga da taglio (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga da taglio (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga da taglio (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga da taglio (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga da taglio (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga da taglio (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga da taglio (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga Romana (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga tipo Iceberg (cultura campo aperto)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Lattuga tipo Iceberg (cultura protetta)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Scarola (cultura campo aperto da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Scarola (cultura campo aperto da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Scarola (cultura protetta da 1/10 a 31/3)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a foglia ed erbe fresche	Scarola (cultura protetta da 1/4 a 30/9)	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli categoria extra	Calibro	4 - 7cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli categoria extra	Peso medio	> 180g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli categoria I	Calibro	4 - 7cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli categoria I	Peso medio	> 180g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli categoria II	Calibro	4 - 7cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Cetrioli categoria II	Peso medio	> 180g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane globose categoria I	Calibro	> 70mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane globose categoria II	Calibro	> 70mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane oblunghe categoria I	Calibro	> 40mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane oblunghe categoria I	Lunghezza	> 10cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane oblunghe categoria II	Calibro	> 40mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Melanzane oblunghe categoria II	Lunghezza	> 10cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Peperoni dolci appiattiti	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Peperoni dolci lunghi	Peso medio	> 200g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Peperoni dolci quadrati appuntiti	Peso medio	> 200g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Peperoni dolci quadrati senza punta	Peso medio	> 200g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Pomodori allungati	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 2,5°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Pomodori ciliegia	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 2,5°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Pomodori costoluti	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 2,5°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Pomodori tondi	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 2,5°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Zucchine	Calibro	> 3cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Zucchine	Lunghezza	> 15cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a frutto	Zucchine	Peso medio	> 50g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria extra	Calibro	> 40mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria extra	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria extra	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 6°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria I	Calibro	> 20mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria I	Peso medio	> 50g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria I	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 6°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria II	Calibro	> 20mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria II	Peso medio	> 50g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice grossa categoria II	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 6°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice piccola	Calibro	10 - 40mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice piccola	Peso medio	8 - 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Carote a radice piccola	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 6°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Patate mature	Calibro	> 40mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Patate mature	Peso medio	> 30g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Patate novelle	Calibro	> 40mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Patate novelle	Peso medio	> 20g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Rape	Calibro	> 10cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a radice e tubero	Ravanelli	Calibro	> 20mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria extra	Calibro	> 6,5cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria extra	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria I	Calibro	> 6,5cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria II	Calibro	> 6,0cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Carciofi categoria II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Finocchi categoria I	Calibro	> 60mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Finocchi categoria I	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Finocchi categoria II	Calibro	> 60mm	Valore guida letteratura

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020;

Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Finocchi categoria II	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Porri	Calibro	> 10mm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Porri	Lunghezza	> 25cm	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Sedani	Percentuale di scarto	< 40%	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Ortaggi e prodotti derivati	Ortaggi a stelo	Sedani	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Durezza della polpa	< 5,5kg/cm ²	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Durezza della polpa	< 5,5kg/cm ² (RSR > 10,5°Brix)	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 10°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 10°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere altre varietà categoria extra	Durezza della polpa	< 4,0kg/cm ²	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere altre varietà categoria extra	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 12°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere altre varietà categoria I	Durezza della polpa	< 4,0kg/cm ²	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere altre varietà categoria I	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 12°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere altre varietà categoria II	Durezza della polpa	< 4,0kg/cm ²	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere altre varietà categoria II	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 12°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere varietà frutto grosso categoria extra	Durezza della polpa	< 4,0kg/cm ²	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere varietà frutto grosso categoria extra	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 12°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere varietà frutto grosso categoria I	Durezza della polpa	< 4,0kg/cm ²	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere varietà frutto grosso categoria I	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 12°Brix	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere varietà frutto grosso categoria II	Durezza della polpa	< 4,0kg/cm ²	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Pere varietà frutto grosso categoria II	Residuo secco rifrattometrico (RSR)	> 12°Brix	Valore guida letteratura

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Politiche della Famiglia e dell'Infanzia
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2017 – 31 luglio 2020:

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI DELL'IGIENE AMBIENTALE

Ambiente di lavoro	Igiene aria	Aria	Piastra SAS	Conta delle colonie a 30°C	< 500ufc/m3	INAIL - 2005
Ambiente di lavoro	Igiene aria	Aria	Piastra SAS	Muffe	< 500ufc/m3	INAIL - 2005
Ambiente di lavoro	Igiene degli operatori	Mani operatori	Tamponi mani	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene degli operatori	Mani operatori	Tamponi mani	Staphylococcus aureus	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Piastra contatto superfici	Coliformi totali	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Piastra contatto superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Piastra contatto superfici	Muffe	< 50ufc/24cm2	APHA's Standards
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Escherichia coli	< 1ufc/cm2	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Listeria monocytogenes	Assente	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Superfici	Tamponi superfici	Salmonella spp.	Assente	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi superfici	Coliformi totali	< 10ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/cm2	IZSUM-2004
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi superfici	Escherichia coli	< 1ufc/cm2	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi superfici	Listeria monocytogenes	Assente	AMIAT-2008
Ambiente di lavoro	Igiene delle superfici	Utensili	Tamponi	Salmonella spp.	Assente	AMIAT-2008

N.B. Per prodotti di gastronomia si intendono le preparazioni realizzate nei centri refezionali.