

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

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE  
MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE  
ALIMENTARI E NON ALIMENTARI, DEI PASTI CRUDI  
SEMILAVORATI E DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE**

**Allegato Tecnico n. 3  
al capitolato speciale descrittivo e prestazionale**





## INDICE

SEZIONE I .....	6
TABELLE FOOD.....	6
CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI.....	7
CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI.....	8
CONDIZIONI GENERALI.....	9
PRODOTTI CARNEI.....	14
BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO .....	14
VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP .....	14
MAIALE-SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO .....	14
CONIGLIO FRESCO REFRIGERATO .....	15
POLLO FRESCO REFRIGERATO.....	15
TACCHINO FRESCO REFRIGERATO .....	16
AGNELLO FRESCO REFRIGERATO .....	17
ABBACCHIO ROMANO IGP .....	17
SALUMI.....	19
SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI).....	19
PANCETTA .....	19
PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' .....	20
PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.....	20
PRODOTTI LATTIERO CASEARI.....	22
LATTE FRESCO INTERO DI ALTA QUALITA' .....	22
LATTE UHT .....	22
YOGURT BIANCO, YOGURT ALLA FRUTTA.....	22
YOGURT AL LATTE DI CAPRA.....	23
BURRO .....	23
FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI.....	23
FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA.....	24
FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA.....	24
FORMAGGI A PASTA PRESSATA.....	25
PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. ....	25



RICOTTA – RICOTTA ROMANA DOP .....	25
UOVA .....	27
UOVA FRESCHE BIOLOGICHE .....	27
PRODOTTI ITTICI.....	28
PRODOTTI ITTICI SURGELATI .....	28
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.....	29
FRUTTA FRESCA BIOLOGICA.....	29
PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI BIOLOGICI.....	33
PATATE BIOLOGICHE .....	33
PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI .....	34
SPEZIE E CONDIMENTI .....	35
ERBE AROMATICHE E SPEZIE FRESCHE E DISIDRATATE .....	35
ZUCCHERO .....	35
SALE FINO E GROSSO IODATO .....	36
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP .....	36
OLIO DI SEMI DI MAIS O GIRASOLE .....	36
ACETO.....	37
SCATOLAME .....	38
POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI) .....	38
CAPPERI DI PANTELLERIA IGP .....	38
PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA.....	39
PESTO ALLA GENOVESE.....	39
GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI .....	40
FARINA DI FRUMENTO TENERO BIOLOGICA .....	40
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO .....	40
PASTA ALL'UOVO SECCA.....	41
PASTA RIPIENA FRESCA .....	41
RISO .....	42
LEGUMI SECCHI E CEREALI IN GRANELLA BIOLOGICI .....	42
PANE FRESCO "CASERECCIO" TIPO GENZANO BIOLOGICO .....	43
PANE FRESCO TIPO ROSETTA.....	43



PANE IN CASSETTA (PANCARRE').....	43
PANINI ALL'OLIO.....	44
FOCACCIA BIANCA E ROSSA BIOLOGICA.....	44
PANGRATTATO BIOLOGICO.....	45
BISCOTTI TIPO FROLLINI EQUO SOLIDALI.....	45
BISCOTTI SECCHI.....	46
FETTE BISCOTTATE.....	46
CRACKERS BIOLOGICI.....	47
PLUMCAKE ALLO YOGURT.....	47
CROSTATINA CON CONFETTURA DI FRUTTA.....	47
ALTRI PRODOTTI.....	48
INFUSI.....	48
DESSERT PRONTI UHT BIOLOGICI.....	48
LIEVITO.....	49
BICARBONATO DI SODIO.....	49
MARMELLATE E CONFETTURE BIOLOGICHE.....	49
MIELE BIOLOGICO.....	50
GELATI.....	50
BARRETTA DI CIOCCOLATO EQUO SOLIDALE BIOLOGICO.....	51
FRULLATO DI FRUTTA BIOLOGICO.....	51
GRANULARE DI SOIA.....	52
BEVANDE.....	52
ACQUA MINERALE NATURALE OLIGOMINERALE.....	52
SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI.....	52
POLPA DI FRUTTA BIOLOGICA.....	53
BEVANDA DI SOIA BIOLOGICA.....	53
PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA.....	53
LATTE PER LATTANTI E LATTE DI PROSEGUIMENTO.....	53
CREMA Istantanea di RISO BIOLOGICA.....	54
CREMA Istantanea di MAIS E TAPIOCA BIOLOGICA.....	54
CREMA Istantanea MULTICEREALI BIOLOGICA.....	54

SEMOLINO ISTANTANEO BIOLOGICO .....	55
PAPPA LATTEA ISTANTANEA BIOLOGICA.....	55
BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI BIOLOGICI (DAL 4° MESE).....	55
BISCOTTI PRIMA INFANZIA INTERI O GRANULATI BIOLOGICI (DAL 6° MESE) .....	56
PASTINA PRIMI MESI.....	56
LIOFILIZZATI DI CARNE .....	56
OMOGENEIZZATI DI CARNE BIOLOGICI .....	57
OMOGENEIZZATI DI PESCE BIOLOGICI .....	57
OMOGENEIZZATI DI FRUTTA BIOLOGICI .....	57
SEZIONE II.....	58
TABELLE NON FOOD.....	58
CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE .....	59
CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO.....	59
VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE .....	59
VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE.....	59
STOVIGLIE BIODEGRADABILI E COMPOSTABILI.....	59
STOVIGLIE IN CERAMICA .....	59
BICCHIERI DURALEX.....	60
POSATE IN ACCIAIO INOX .....	60
TOVAGLIAME DI CARTA RICICLABILE PER ALIMENTI.....	60
NAPPING COPRITAVOLO .....	60
TOVAGLIA IN COTONE E BAVAGLINI .....	60
CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA CON COPERCHIO .....	60
CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO.....	60

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:

## SEZIONE I TABELLE FOOD

## CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

**Disponibili con regolarità nel corso dell'anno:** aromi, bietole o biette erbette, carote, cipolle, indivie, lattughe, patate.

### **GENNAIO**

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

### **FEBBRAIO**

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape, verze.

### **MARZO**

Broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

### **APRILE**

Cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.

### **MAGGIO**

Carciofi, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

### **GIUGNO**

Barbabietole, cavolfiori, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

### **LUGLIO**

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

### **AGOSTO**

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca.

### **SETTEMBRE**

Barbabietole, broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca.

### **OTTOBRE**

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

### **NOVEMBRE**

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

### **DICEMBRE**

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape, zucca.



## CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

**Disponibili con regolarità nel corso dell'anno:** banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi.

### **GENNAIO**

Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi.

### **FEBBRAIO**

Arance, clementine, kiwi, mandarini.

### **MARZO**

Arance, kiwi.

### **APRILE**

Arance, kiwi.

### **MAGGIO**

Ciliege, fragole, kiwi.

### **GIUGNO**

Albicocche, ciliege, fragole, meloni, nettarine, susine, anguria.

### **LUGLIO**

Albicocche, anguria, ciliege, fichi, fragole, meloni, nettarine, susine, pesche.

### **AGOSTO**

Albicocche, anguria, fichi, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva.

### **SETTEMBRE**

Meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva, anguria.

### **OTTOBRE**

Arance, clementine, mapo, uva.

### **NOVEMBRE**

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo, uva.

### **DICEMBRE**

Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi.



## CONDIZIONI GENERALI

### REQUISITI QUALITATIVI

Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti.

I prodotti alimentari non devono contenere microrganismi, né loro tossine o metaboliti, in quantità tali da rappresentare un rischio inaccettabile per la salute umana. I parametri microbiologici devono essere conformi al Reg. CE 1441/07 e s.m.i.

E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto. Per la fornitura delle derrate nei nidi e nelle strutture scolastiche, l'O.E.A. deve prevedere confezioni in imballaggi di piccola pezzatura.

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%.

### PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2).

### PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata" (Reg. CE n. 510/06, art. 2).



## **PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE**

L'agricoltura sociale (Legge 381/91 e Deliberazione di Giunta Comunale n.60 del 17 marzo 2010 del Comune di Roma) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo.

Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà.

Per l'Unione Europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare".

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68 - Norme per il diritto al lavoro dei disabili);
- Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 - Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti);
- Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

## **PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE**

Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale" sono:

1. Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati, rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato.
2. Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo.
3. Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone.
4. Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate.
5. Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste, tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati.
6. Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati.
7. Sostenere l'autosviluppo economico e sociale.



8. Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale.

9. Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali.

#### Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale

1. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.
2. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

#### **ELENCO DEI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE RICHIESTI**

(ogni volta che sono presenti nel menu)

Banana

Barretta di cioccolato al latte/fondente

Biscotti Tipo frollini al miele/al cacao

Polpa di frutta: banana-mela, banana-pera

#### **PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008 e al D. Lgs. 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

Tali normative si riferiscono a :

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:



- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- d) logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CE specifici.

<b>ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI</b> (ogni volta che sono presenti nel menu)	
Prodotti ortofrutticoli freschi	Succhi di frutta
Pane	Polpa di frutta
Farina di frumento tenero	Frullato di frutta
Focaccia (bianca e rossa)	Dessert
Pangrattato	Miele
Crackers	Marmellata e confettura
Legumi secchi (ceci, fagioli, lenticchie)	Semolino per la prima infanzia
Cereali in granella (orzo perlato, farro perlato o decorticato)	Biscottini primi mesi e prima infanzia
Uova	Crema istantanee per la prima infanzia
Prodotti orticoli surgelati (piselli, spinaci, fagiolini)	Pappa latte per la prima infanzia
Trota iridea	Omogeneizzati di carne, di pesce e di frutta
Bevanda di soia	

**PRODOTTI PROVENIENTI DA UN TERRITORIO RICOMPRESO NELL'ARCO DI 300 KM IN LINEA D'ARIA, DAL CAMPIDOGLIO, PER OGNI FASE DELLA FILIERA PRODUTTIVA (PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO)**

Per prodotti da 300 km si intendono prodotti per i quali ogni fase del ciclo di produzione, trasformazione e confezionamento si svolga all'interno di un territorio ricompreso nell'arco dei 300 Km in linea d'aria dal Campidoglio e che il trasporto avvenga utilizzando, almeno per il 50%, mezzi su ferro e/o veicoli euro 6 e/o veicoli elettrici e/o vetture ibride.

<b>ELENCO DEI PRODOTTI A 300 KM</b> (ogni volta che sono presenti nel menu)
Uova biologiche
Kiwi
Prodotti orticoli freschi biologici
Patate biologiche
Pomodori pelati normali interi o non interi
Pesto alla genovese
Legumi secchi
Cereali in granella biologici
Marmellata e confettura biologiche

**PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA**

Gli alimenti per la prima infanzia sono i prodotti espressamente destinati ai lattanti (i soggetti di età inferiore ai 12 mesi) e ai bambini nella prima infanzia (i soggetti da 1 a 3 anni).

Gli alimenti per la prima infanzia sono definiti: un prodotto alimentare destinato a soddisfare le esigenze specifiche dei lattanti in buona salute nel periodo di svezzamento e dei bambini nella prima infanzia in buona salute per integrarne la dieta e/o per abituarli gradualmente a un'alimentazione ordinaria (Reg. CE 1924/2006 e Regolamento (UE) 609/2013).

Detti alimenti devono corrispondere alle norme prescritte in materia anche per quanto riguarda le caratteristiche dei recipienti e degli involucri, al fine di garantire la buona conservazione degli stessi e delle loro qualità dietetiche.

Gli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia (baby food), sono disciplinati dalla direttiva 2006/125/CE.

## PRODOTTI CARNEI

### BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

### VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

#### Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti alla categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai due anni o femmine che non hanno figliato);
- classe di conformazione: U o R,
- classe di ingrassamento: 2.
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CE;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

Le carni devono essere conformi alle norme igieniche in materia, riferite in particolare alla carica batterica.

Le carni non devono presentare caratteri organolettici difformi da quelli tipici, né contenere sostanze estranee a qualunque titolo aggiunte.

Le carni deve essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione.

Frollatura minima 12 giorni.

#### Tipologie richieste:

deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti: polpa di spalla, fesa, muscolo anteriore, petto, reale sottospalla, sottofesa, scamone, noce, girello, lombata, campanello, muscolo posteriore, ecc.

#### Confezionamento:

confezionamento sottovuoto con indicazione della data di confezionamento;

la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 10 giorni dalla data di confezionamento per le monoporzioni e per le confezioni di peso inferiore al kg. e di 21 giorni per le altre pezzature.

### MAIALE-SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO

#### Requisiti qualitativi:

- deve provenire da carcasse appartenenti alla categoria: di peso: L (light, leggero);
- classe di carnosità: U;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CE;

- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

**Tipologie richieste:**

deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti: arista, lombata senza osso, spalla.

**Confezionamento:**

confezionamento sottovuoto con indicazione della data di confezionamento;

la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 10 giorni dalla data di confezionamento per le monoporzioni e per le confezioni di peso inferiore al kg e di 21 giorni per le altre pezzature.

**CONIGLIO FRESCO REFRIGERATO****Requisiti qualitativi:**

- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CE;
- la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi.

**Tipologie richieste:**

deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti: cosce posteriori dissossate

**Confezionamento:**

confezionamento sottovuoto con indicazione della data di confezionamento;

la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 10 giorni dalla data di confezionamento.

**POLLO FRESCO REFRIGERATO****Requisiti qualitativi:**

- deve essere allevati a terra, non deve essere trattato con antibiotici, provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CE;
- deve essere di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione;
- le carni devono appartenere alla classe A;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume

sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali.

**Tipologie richieste:**

deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti: coscia, coscetta, sovracoscia, fuso, petto:

Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;

Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo;

Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;

Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.

devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;

devono essere prive di zampe sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;

le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;

il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

Petto:

devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagine e pelle;

il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

**Confezionamento:**

confezionamento sottovuoto con indicazione della data di confezionamento;

la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 10 giorni dalla data di confezionamento.

**TACCHINO FRESCO REFRIGERATO****Requisiti qualitativi:**

- le carni devono appartenere alla classe A;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CE;
- l'animale non deve essere trattato con antibiotici ed allevato a terra;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti





- la fesa, di peso inferiore ai 4 kg deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.

**Tipologie richieste:**

deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti: fesa (petto intero o mezzo petto dissossato, privato di sterno e costole).

**Confezionamento:**

confezionamento sottovuoto con indicazione della data di confezionamento;

la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 10 giorni dalla data di confezionamento.

**AGNELLO FRESCO REFRIGERATO****Requisiti qualitativi:**

- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CE e da carcasse di circa 14 Kg;
- deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore
- bianco candido, leggermente infiltrato.

**Tipologie richieste:**

deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti: coscia disossata e non, lombo, spalla, costine

**Confezionamento:**

confezionamento sottovuoto con indicazione della data di confezionamento;

la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 10 giorni dalla data di confezionamento per le monoporzioni e per le confezioni di peso inferiore al kg e di 21 giorni per le altre pezzature.

**ABBACCHIO ROMANO IGP****Requisiti qualitativi:**

- deve provenire dall'area definita dal consorzio "Abbacchio Romano IGP";
- deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato;
- deve provenire da carcasse di circa 8 kg.

**Tipologie richieste:**

deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti: coscia disossata e non, lombo, spalla, costine.

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:

**Confezionamento:**

confezionamento sottovuoto con indicazione della data di confezionamento;

la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 10 giorni dalla data di confezionamento per le monoporzioni e per le confezioni di peso inferiore al kg e di 21 giorni per le altre pezzature.

## SALUMI

### SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI)

#### Requisiti qualitativi:

- deve riportare indicazione relativa al tipo di salame;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo;
- non deve presentare in modo percettibile parti connettivali;
- deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto;
- deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità;
- deve presentare il giusto grado di maturazione, di almeno due mesi, che deve essere dichiarato e presentare le seguenti caratteristiche:
  - Umidità 35 % +/-3%;
  - Grassi 40 % +/-3%;
  - Proteine min. 20 % +/-3%;
  - Collagene/proteine <0,12 +/-3%;
  - Acqua/proteine <2,1 +/-3%;
  - Grasso/proteine <1,8 +/-3%;
  - Ph>5 +/-3%.

#### Tipologie richieste:

Salame Milano, Felino, Soppressa veneta, Finocchiona, Ungherese.

#### Confezionamento:

forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto.

### PANCETTA

#### Requisiti qualitativi:

- le parti magre devono risultare in giusta proporzione e non devono essere eccessivamente molli;
- il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato;
- la stagionatura deve essere dichiarata;



- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

**Tipologie richieste:**

pancetta tesa priva di pepe o peperoncino

**Confezionamento:**

forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, o a tranci sottovuoto.

**PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA'****Requisiti qualitativi:**

- ricavato dalla coscia di suino;
- senza polifosfati, nè caseinati, nè lattati, nè proteine derivanti dalla soia;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- Umidità max 75,5 % +/-3%.

**Confezionamento:**

involucro plastico o carta alluminata;

su richiesta dovrà essere fornito anche il prodotto in monoporzione confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata.

**PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.****Requisiti qualitativi:**

- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una maturazione non corretta;



- può presentare rari cristalli di tirosina;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;
- Stagionatura minima 18 mesi;
- Umidità 35-45 % +/-3%;
- Grassi 8-10 % +/-3%.

**Confezionamento:**

confezionato sottovuoto;

su richiesta dovrà essere fornito anche il prodotto in monoporzione confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata.



## PRODOTTI LATTIERO CASEARI

### LATTE FRESCO INTERO DI ALTA QUALITA'

**Requisiti qualitativi:**

- deve provenire da animali alimentati con fieno e cereali, provenienti da coltivazioni che escludono l'uso di sostanze chimiche
- non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo

**Tipologie richieste:**

confezioni da 1 L

### LATTE UHT

**Requisiti qualitativi:**

- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali.

**Tipologie richieste:**

latte UHT intero;

latte UHT parzialmente scremato.

**Confezionamento:**

Tetrapack , bottiglia in vetro, PET.

### YOGURT BIANCO, YOGURT ALLA FRUTTA

**Requisiti qualitativi:**

- deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino intero di alta qualità pastorizzato;
- deve essere di colore bianco-latte, di consistenza liquida cremosa, di aspetto liscio e omogeneo, senza separazione di siero;
- non deve contenere coloranti artificiali o di sintesi né conservanti di alcun genere;
- lo yogurt alla frutta non deve contenere antifermmentativi e la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo;

- al momento della consegna la shelf life non deve superare un terzo della vita commerciale prevista in etichetta;

**Tipologie richieste:**

- gusti: banana, mela, pera e prugna;
- contenitori a perdere da 125 g.

**YOGURT AL LATTE DI CAPRA**

Lo yogurt con latte di capra presenterà le stesse caratteristiche di produzione e di prodotto riportate per lo yogurt bianco.

**BURRO****Requisiti qualitativi:**

- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- contenuto in grasso: >80 % +/-3%;
- umidità max 16%.

**Tipologie richieste:**

- panetti da 0,250, 0,5 e 1 kg;
- confezioni monoporzione.

**Confezionamento:**

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

**FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI****Requisiti qualitativi:**

- devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato;
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

**Tipologie richieste:**

- Mozzarella/Fiordilatte/Bocconcino
- Mozzarella di Bufala Campana DOP

**Confezionamento:**

- porzioni da circa 30, 80 o 200g, confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione;  
la shelf-life minima del prodotto al momento della consegna deve essere di 7 giorni prima della scadenza.

**FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA****Requisiti qualitativi:**

- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale od altre cause;
- devono avere superato un sufficiente periodo di stagionatura di 40-60 giorni, che deve essere indicato in etichetta.

**Tipologie richieste:**

Provolone dolce.

**Confezionamento:**

confezione sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

**FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA****Requisiti qualitativi:**

- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale od altre cause.

**Tipologie richieste:**

Crescenza/Stracchino: da solo latte vaccino fresco

Robiola: da solo latte vaccino fresco,

**Confezionamento:**

deve garantire un'adeguata protezione al prodotto.

il prodotto al momento della consegna deve avere una vita commerciale residua almeno del 70%





## FORMAGGI A PASTA PRESSATA

### Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono riportare indicazione sul tempo di stagionatura.

### Tipologie richieste:

Asiago DOP "Pressato": deve avere una maturazione di 20/40 giorni,

Asiago DOP "D'allevato": deve avere una maturazione di circa 1 anno,

Montasio DOP: stagionatura di 2-3 mesi,

Formaggio Italic tipo "Bel Paese": di solo latte vaccino, Stagionatura 20- 40 giorni

Caciotta dolce: di solo latte vaccino. Stagionatura 6-10 settimane

Caciotta mista: da latte vaccino e latte di pecora (minimo 30%). Stagionatura 20 – 30 giorni.

Pecorino romano DOP: deve essere prodotto esclusivamente con latte di pecora intero fresco.

Pecorino Misto: deve essere prodotto con latte vaccino (70% ) e latte di pecora (30%)

### Confezionamento:

confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

## PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

### Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme al Disciplinare di Produzione;
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve avere un periodo di stagionatura minimo di 18/24 mesi;

### Confezionamento:

forma intera o in tranci;

confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

## RICOTTA – RICOTTA ROMANA DOP

### Requisiti qualitativi:

non deve presentare odore, colore o sapore anomali;

le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative alla tipologia di prodotto

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:

**Tipologie richieste:**

Ricotta: prodotta dal siero di latte vaccino pastorizzato dopo la produzione.

Ricotta romana DOP: prodotta dal siero di latte di pecora.

**Confezionamento:**

confezione chiusa, deve garantire un'idonea protezione al prodotto;

la shelf-life minima del prodotto al momento della consegna deve essere di 7 giorni prima della scadenza.



## UOVA

### UOVA FRESCHE BIOLOGICHE

#### Requisiti qualitativi:

- uova fresche di gallina da allevamento a terra la cui produzione, trasformazione e confezionamento si svolgano in un territorio ricompreso nell'arco di 300 km in linea d'aria dal Campidoglio.
- categoria di freschezza A e di peso L;
- guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
- camera d'aria: altezza non superiore a 4 mm, immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombatura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- esente da odori anomali.

#### Confezionamento:

in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti.



## PRODOTTI ITTICI

### PRODOTTI ITTICI SURGELATI

#### Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza, la nomenclatura commerciale, il nome latino della specie ittica;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima: 20%;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- non è consentito l'utilizzo di prodotti ricostituiti/ricomposti (es. bastoncini, cuori, ecc);
- Pesci filetti: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i filetti non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm;
- TMA (trimetilammina) 1 mg/100g; TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100g.

#### Tipologie richieste:

##### *Pesci filetti:*

- merluzzo atlantico (Gadus Morua)
- nasello (Merlucius Capensis e Merlucius Paradoxus)
- platessa N°3 (Pleuroctones platessa)
- sogliola (Solea solea)
- limanda (Limanda limanda)
- spigola (Dicentrarchus Labrax)
- trota iridea BIOLOGICA (Oncorhynchus mykiss)
- orata (Sparus Aurata)

#### Confezionamento:

deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

## PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

### FRUTTA FRESCA BIOLOGICA

#### Requisiti qualitativi:

- di produzione nazionale;
- sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con attacchi di parassiti;
- intera, di buona qualità, deve essere stata raccolta con cura; senza parassitari od alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili;
- esente da danni da gelo o basse temperature;
- priva di umidità esterna anormale;
- esente da odori e/o sapori estranei;
- deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
- può presentare lievi difetti di forma, di colorazione dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti.

In merito al grado rifrattometrico (RSR) si faccia riferimento all' Allegato tecnico n. 9 "Standard dei valori microbiologici e chimico-fisici delle derrate alimentari e degli ambienti".

#### Tipologie richieste:

##### ARANCIA DA SPREMUTA E TAROCCO

Grado o livello di maturazione: colorazione completa senza difetti esterni (punture d'insetti, fumaggine o altro), né ammorbidenti localizzati.

Condizione del frutto: colore tipico per varietà con possibilità di verde, inferiore a 1/5 limitatamente alle forniture precoci.

Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo calibro 11 per tutte le varietà.

Presenza di foglie: ammesso ramoscello verde e foglia.

##### CLEMENTINE, MANDARINI

Colorazione: oltre 1/5 colorato a inizio stagione per clementine; oltre 2/3 colorato a inizio stagione per mandarini.

Per le clementine, devono essere impiegate le varietà senza semi.

Caratteristiche per singolo pezzo: in forma tipica per varietà.

Lunghezza per singolo pezzo: differenze dal più grande al più piccolo entro 9 mm per calibri da 1 a 4; mm8 per calibri da 5 a 6 e mm 7 per calibri da 7 a 9.

### LIMONE

Grado o livello di maturazione: primo fiore e verdelli con succo superiore al 20%, altre varietà superiore al 25%.

Condizione del frutto: colorazione piena o parte verde per varietà verdelli colorazione non verde scuro.

Caratteristiche per singolo pezzo: differenza di calibro tra il più grande ed il più piccolo per confezione inferiore a 7 mm.

### MELA GIALLA TIPO GOLDEN

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.

Condizione del frutto: da verde/giallo a giallo pieno, tipica per varietà, ma senza alterazioni aranciate o rosse.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 65 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

### MELA ROSSA TIPO STARK

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.

Condizione del frutto: rosso intenso perfettamente distribuito tipico per varietà, ma senza alterazioni marroni o giallastre.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

### PERA

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.

Condizione del frutto: colorazione tipica per varietà perfettamente distribuita sull'intero frutto senza alterazioni.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

### PESCA

Grado o livello di maturazione: colorazione uniforme, polpa compatta e ben distribuita.

Condizione del frutto: piena colorazione tipica per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia che non superino complessivamente 1,5 cm.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 51 mm diametro.

### ALBICOCCA

Grado o livello di maturazione: Colorazione uniforme, polpa compatta e ben distaccata dal nocciolo.

Condizione del frutto: color arancione tipico per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia.

Caratteristiche per singolo pezzo: diametri omogenei per confezione superiori a mm.30 con differenza dal più grande al più piccolo inferiori a 3 mm.

#### PRUGNE ROSSE E GIALLE

Di forma ovale o tonda, la polpa della prugna risulta filamentosa, di colore giallo o rosso.

La polpa deve essere morbida, ma non risultare molle al tatto; il colore della buccia deve essere quello tipico della varietà, il frutto deve risultare sano, privo di tagli e ammaccature.

#### UVA DA TAVOLA BIANCA O ROSSA

Grado o livello di maturazione: Perfettamente matura priva di muffe con acini interni ben formati.

Condizione dei frutto: Tipico per varietà da verde/giallo a rosso/viola.

Caratteristiche per singolo pezzo: grappoli interi di peso superiore a gr. 250.

#### KIWI

Produzione, trasformazione e confezionamento si devono svolgere in un territorio ricompreso nell'arco di 300 km in linea d'aria dal Campidoglio.

Caratteristiche per singolo pezzo: Peso pezzo minimo gr. 65 uniformi per confezione con differenze dal più piccolo al più grande inferiori a gr. 20.

Grado o livello di maturazione: perfettamente sviluppati con polpa soda e ben distribuita.

Condizione del frutto: Marrone tipico per varietà.

#### BANANA EQUOSOLIDALE

Prodotto biologico e proveniente dal mercato equosolidale.

Grado o livello di maturazione: colorazione completa colore giallo con punte verdi.

Il frutto deve essere sodo, intero, sano, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Condizione del frutto: esente da parassiti, con il peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di malformazioni o ammaccature.

Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo pezzatura 100 gr.

#### MELONE

Grado o livello di maturazione: piena maturazione con accenno di distacco del picciolo.

Condizione dei frutto: tipico per varietà dal verdastro al giallo/arancio.

Caratteristiche per singolo pezzo: lievi difetti di buccia e colorazione sul lato di appoggio a terra.

Pezzatura da gr. 350 a gr. 700.

## ANGURIA

Grado o livello di maturazione: piena maturazione con accenno di distacco del picciolo, piena colorazione sia interna che esterna.

Condizione del frutto: tipica per varietà con sola attenuazione di colore sul lato di appoggio terra.

Caratteristiche per singolo pezzo: sopra gr. 1,500 e sotto 3,500, omogenei per confezione.

## CACHI O LOTI

Questi frutti devono essere caratterizzati da una buccia liscia e piuttosto lucida, mentre la polpa è soffice e il sapore è generalmente dolce. I frutti devono essere integri e sodi, seppure cedevoli al tatto. La buccia deve essere in ogni caso intatta. I frutti non devono essere troppo acerbi, quindi dal colore giallo e molto duri. In questi casi il frutto, è caratterizzato da parti che maturano in maniera differente tra loro.

Conservazione: i frutti acerbi, devono essere ben distanziati l'uno dall'altro, su un vassoio di cartone e conservati in un luogo asciutto e senza luce, fino a che non avranno raggiunto la giusta maturazione.

Per i frutti maturi, la data di consegna non deve superare i tre giorni rispetto al consumo previsto.

## FRAGOLE

I frutti devono essere privi di terra.

Possono essere meno omogenee per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto.

Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca.

## CILIEGIE

Devono essere munite del peduncolo (escluse le varietà il cui peduncolo si stacca naturalmente al raccolto, come ad es. le amarene).

Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di rugosità della buccia, leggere lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate.

Il calibro: il diametro minimo ammesso è di mm 17.

### **Confezionamento:**

cassette o contenitori tali da garantire una protezione adeguata del prodotto.



## PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI BIOLOGICI

### Requisiti qualitativi:

- produzione, trasformazione e confezionamento si devono svolgere in un territorio ricompreso nell'arco di 300 km in linea d'aria dal Campidoglio.
- interi e sani, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili;
- esenti da danni causati dal gelo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori o sapori anormali;
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti.

### Tipologie richieste:

Ortaggi a foglia: insalate (cappuccina, canasta e romana), bietina da taglio, spinaci, scarole, rucola, cavoli cappucci e verzotti;

Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio, porri;

Ortaggi a frutto: cetrioli, melanzane, peperoni dolci, pomodori, zucchine, zucche;

Altri ortaggi: carote, carciofi, finocchi, sedani a coste, broccoli, cavolfiori, fiori di zucchine, fagiolini.

### Confezionamento:

cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto.

## PATATE BIOLOGICHE

### Requisiti qualitativi:

- produzione, trasformazione e confezionamento si devono svolgere in un territorio ricompreso nell'arco di 300 km in linea d'aria dal Campidoglio.
- morfologia uniforme e peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar;
- sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, viriosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;



- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

**Tipologie richieste:**

Bintye Olanda, Francia, Novelle, Primura, Agata, Fabiana.

**Confezionamento:**

il confezionamento delle patate deve essere in cassa (imballaggi lignei) o in sacco.

**PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI****Requisiti qualitativi:**

- devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non devono presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- calo peso: < 20% +/-3%.

**Tipologie richieste:**

spinaci biologici;  
piselli finissimi biologici;  
fagiolini fini biologici ;  
fiori di zucca alla Romana pastellati (senza alici).

**Confezionamento:**

deve garantire una protezione adeguata del prodotto.

## SPEZIE E CONDIMENTI

### ERBE AROMATICHE E SPEZIE FRESCHE E DISIDRATATE

#### Requisiti qualitativi:

- fresche, intere e sane, senza lesioni, compatte e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni; esenti da danni causati dal gelo, prive di umidità esterna anormale;
- il prodotto deve risultare esente da terra, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie delle spezie/erbe aromatiche;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali.

#### Tipologie richieste:

Fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, menta, erba cipollina, basilico;

Disidratate: intere e in polvere:

erbe aromatiche: origano, maggiorana, prezzemolo, timo, menta;

spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano;

zafferano.

#### Confezionamento:

deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

per le erbe aromatiche fresche, presentazione in mazzetti singoli, in cassette.

### ZUCCHERO

#### Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- se semolato, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

#### Tipologie richieste:

zucchero semolato da 1 kg;

zucchero grezzo di canna bustine o da 1 kg;

zucchero a velo vanigliato.

**Confezionamento:**

deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

**SALE FINO E GROSSO IODATO****Requisiti qualitativi:**

- sale ad uso alimentare denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";
- sotto forma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato";
- il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP**

- deve essere ottenuto dal frutto dell'ulivo esclusivamente mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto;
- le olive, non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla spremitura, dalla centrifugazione, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli olii ottenuti mediante estrazione con solventi o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con olii di altra natura;
- il prodotto deve essere ottenuto dalle olive nazionali dell'ultima annata.

**Requisiti qualitativi:**

non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

**Tipologie richieste:**

olio extravergine di oliva.

**Confezionamento:**

bottiglia in vetro scuro da 1L provviste di tappo anti rabbocco.

**OLIO DI SEMI DI MAIS O GIRASOLE**

- Devono rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla normativa vigente.
- Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.
- I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni
- interne o altro.



- La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 del 30 aprile 1962 e s.m.i.; per limiti di piombo totale (mg / kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si fa riferimento al decreto ministeriale 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente Repubblica n° 777 del 23 agosto 1982.
- I contenitori devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. n° 109 del 27/1/92.

**Confezionamento:**

confezione da 1 L.

**ACETO****Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- acidità tot. (ac. Acetico) 6-12 % +/-3%.

**Tipologie richieste:**

aceto di vino rosso o bianco: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione.

aceto di mele: prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela.

**Confezionamento:**

bottiglie in vetro.



## SCATOLAME

### POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)

**Requisiti qualitativi:**

- deve essere conforme alle normative vigenti, e alla norma UNI 9876;
- produzione, trasformazione e confezionamento si devono svolgere in un territorio ricompreso nell'arco di 300 km in linea d'aria dal Campidoglio.
- deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;
- prodotti esclusivamente con pomodori San Marzano di produzione Nazionale;
- peso sgocciolato (sul peso netto) >60 % +/-3%;

Residuo Secco Rifrattometrico: >8 ° Brix.

**Tipologie richieste:**

- interi;
- non interi (a pezzettini).

**Confezionamento:**

- latta smaltata internamente da circa 400g, o 3 o 5 Kg;
- bag in box da 3 o 5 Kg.

### CAPPERI DI PANTELLERIA IGP

**Requisiti qualitativi:**

- ottenuti da frutti maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- non devono presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali.

**Confezionamento:**

- barattolo in vetro o PET;
- sacchetti.

## PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA

### Requisiti qualitativi:

- composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti;
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- confezione monoporzione e pluriporzione.

### Tipologie richieste:

tonno sott'olio di oliva;  
acciughe in filetti sotto sale.

### Confezionamento:

confezione monoporzione e pluri-porzione in latta o vetro.

## PESTO ALLA GENOVESE

### Requisiti qualitativi:

- produzione, trasformazione e confezionamento si devono svolgere in un territorio ricompreso nell'arco di 300 km in linea d'aria dal Campidoglio.
- di produzione industriale;
- prodotto esclusivamente con: basilico, olio extra vergine di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale;
- consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

### Confezionamento:

latta o barattolo in vetro.



## GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI

### FARINA DI FRUMENTO TENERO BIOLOGICA

#### Requisiti qualitativi:

- deve essere conforme la DPR 187/2001;
- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali.

#### Tipologie richieste:

Tipo 0, Tipo 00

#### Confezionamento:

deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;  
confezioni da 1 kg.

### PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

#### Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta con semola di grano duro e conforme al DPR 187/2001;
- non deve essere ottenuta da grano transgenico;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente ai formati richiesti;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate sulla confezione il tempo di cottura
- si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione collettiva; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;
- la pasta deve rimanere al dente dopo la cottura.

#### Tipologie richieste:

tutti i principali formati previsti dal menu.

#### Confezionamento:





confezioni da 0,5 – 1 – 5 kg.

## PASTA ALL'UOVO SECCA

### Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta conformemente al DPR 187/2001
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente ai formati richiesti.

### Tipologie richieste:

Tutti i formati previsti dal menu  
tagliatelle  
lasagne;  
formati per pastina.

### Confezionamento:

confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg.

## PASTA RIPIENA FRESCA

### Requisiti qualitativi:

- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%.

### Tipologie richieste:

Dovranno essere disponibili:  
ripieni: di carne di razza chianina, ricotta e spinaci, zucca;  
formati: tortellini, ravioli, agnolotti.

### Confezionamento:

confezioni da 0,5 – 1 – 2,5 - 5 kg sottovuoto o in atmosfera protettiva



## RISO

### Requisiti qualitativi:

- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee;
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.

### Tipologie richieste:

Comune: Originario;

Semifino: Vialone nano;

Fine: Ribe;

Superfino: Arborio, Carnaroli, Roma.

### Confezionamento:

confezioni da 1 – 5 - 10 kg, preferibilmente sottovuoto.

## LEGUMI SECCHI E CEREALI IN GRANELLA BIOLOGICI

### Requisiti qualitativi:

- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
- uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- per i cereali in granella (orzo perlato, farro perlato o decorticato) la produzione, trasformazione e confezionamento si deve svolgere in un territorio ricompreso nell'arco di 300 km in linea d'aria dal Campidoglio.

### Tipologie richieste:

Legumi: ceci;

fagioli cannellini, borlotti;

lenticchie verdi, piccole (tipo Castelluccio) o grandi;

misto legumi per zuppa o minestrone;

Cereali: orzo perlato, farro perlato o decorticato.

### Confezionamento:

devono essere confezionati in ATM.

## PANE FRESCO "CASERECCIO" TIPO GENZANO BIOLOGICO

### Requisiti qualitativi:

- prodotto con farine tipo 0 e 00 biologiche;
- non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato;
- il pane deve essere prodotto e confezionato non oltre 30 ore prima del consumo;
- deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
  - crosta friabile e omogenea;
  - mollica morbida, con alveolatura regolare;
  - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica;
  - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali odore eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
  - deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

### Tipologie richieste:

pane a fette

### Confezionamento:

fette da circa 20g in pellicola microforata riportante la data di produzione.

## PANE FRESCO TIPO ROSETTA

### Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotto secondo le modalità previste dalla legge n. 580 del 04 Luglio 1967 e successive integrazioni e modificazioni

### Tipologie richieste:

rosetta

### Confezionamento:

rosette da circa 40-60 g in pellicola microforata riportante la data di produzione.

## PANE IN CASSETTA (PANCARRE')

### Requisiti qualitativi:

- prodotto con farine tipo 0 e 00;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;



- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali odore eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- alcool etilico: < 2% s.s. +/-3%.

### PANINI ALL'OLIO

#### Requisiti qualitativi:

- prodotti con farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio extra vergine di oliva (5%), lievito, sale, malto d'orzo;
- il prodotto non deve manifestare odore di muffa, di rancido o altri odori estranei.

#### Tipologie richieste:

panini.

#### Confezionamento:

panini da circa 25 e 50 g confezionati in pellicola microforata per alimenti.

### FOCACCIA BIANCA E ROSSA BIOLOGICA

#### Requisiti qualitativi:

- prodotta con farina di grano tenero tipo 0 o 00 a lievitazione naturale
- gli ingredienti consentiti oltre alla farina sono: pomodori pelati e polpa, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale
- deve essere di consistenza soffice
- non è consentito l'utilizzo di additivi o grassi diversi dall'olio extravergine di oliva
- la produzione deve essere di giornata; lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme

#### Tipologie richieste:

focaccia bianca non salata in superficie e focaccia rossa

#### Confezionamento:

pezzatura da circa 30g

## PANGRATTATO BIOLOGICO

### Requisiti qualitativi:

- deve essere confezionato in busta chiusa di materiale tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto.
- deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune essiccato senza aggiunta di pani speciali, grassi emulsionati

### Tipologie richieste

confezioni da gr. 250/500.

### Confezionamento:

deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

## BISCOTTI TIPO FROLLINI EQUO SOLIDALI

### Requisiti qualitativi:

- devono contenere almeno il 30% sul peso totale di materie prime, provenienti dal mercato equo solidale;
- gli ingredienti principali devono essere: farina di frumento tipo 00, zucchero, sostanze grasse diverse dall'olio di palma, uova, agenti lievitanti;
- le materie grasse consentite sono: burro, oli vegetali;
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o grassi idrogenati alimentari;
- non sono ammessi additivi antiossidanti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali.

### Tipologie richieste:

frollini al miele /al cacao.

### Confezionamento:

confezione monoporzione da circa 16g.



## BISCOTTI SECCHI

### Requisiti qualitativi:

- gli ingredienti principali devono essere: farina di frumento tipo 00, zucchero, sostanze grasse diverse dall'olio di palma, uova, latte e agenti lievitanti;
- le materie grasse consentite sono: burro, oli vegetali;
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o grassi idrogenati alimentari;
- non sono ammessi additivi antiossidanti, coloranti, dolcificanti, edulcoranti;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore, odore e colore anomali.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non devono presentare difetti.

### Tipologie richieste:

secchi.

### Confezionamento:

confezione monoporzione da circa 16g.

## FETTE BISCOTTATE

### Requisiti qualitativi:

- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- devono essere fresche non presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- come grassi possono essere utilizzati solamente burro, e grassi vegetali non idrogenati diversi dall'olio di palma;
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

### Tipologie richieste:

classiche e senza sale.

### Confezionamento:

confezione monoporzione o multiporzione.



## CRACKERS BIOLOGICI

### Requisiti qualitativi:

- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- come grassi possono essere utilizzati solamente olio di oliva,
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

### Tipologie richieste:

crackers non salati in superficie;

### Confezionamento:

confezione monoporzione da 25g.

## PLUMCAKE ALLO YOGURT

### Requisiti qualitativi:

- prodotto da forno preparato con: farina di frumento tipo 00, zucchero, uova, sostanze grasse diverse dall'olio di palma, yogurt, agenti lievitanti.
- le materie grasse consentite sono: burro, oli vegetali;
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o grassi idrogenati alimentari.

### Confezionamento:

confezione monoporzione da circa 30g.

## CROSTATINA CON CONFETTURA DI FRUTTA

### Requisiti qualitativi:

- deve essere confezionata con i seguenti ingredienti: farina tipo 0 o 00, zucchero, latte, uova, burro, sale, confettura, agenti lievitanti

### Tipologie richieste:

deve essere con confettura dei seguenti gusti: albicocca, ciliegie.

### Confezionamento:

confezione monoporzione da circa 30g.



## ALTRI PRODOTTI

### INFUSI

**Requisiti qualitativi:**

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

**Tipologie richieste:**

- tè in filtri;
- tè deteinato in filtri;
- camomilla in filtri e solubile.

**Confezionamento:**

- bustine monodose.

### TÈ DETEINATO

**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve riportare sulla confezione la seguente dizione: "tè deteinato" con la precisazione "caffaina non superiore a 0,10%",
- non deve presentare tracce di solvente.

**Confezionamento:**

- in tetrabrick monodose o PET da 200ml.

### DESSERT PRONTI UHT BIOLOGICI

**Requisiti qualitativi:**

- deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- consistenza omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido, occhiature;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

**Tipologie richieste:**

- budino ai gusti: cioccolato, vaniglia;
- budino di soia ai gusti: cioccolato, vaniglia.



**Confezionamento:**

confezione monoporzione da circa 100g.

**LIEVITO****Requisiti qualitativi:**

- consistenza uniforme, priva di grumi, corpi estranei, muffe e segni di umidità;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

**Tipologie richieste:**

lievito di birra fresco;  
lievito chimico istantaneo.

**Confezionamento:**

lievito di birra fresco: in panetti da 25g;  
lievito chimico istantaneo: in bustine monodose.

**BICARBONATO DI SODIO****Requisiti qualitativi:**

- prodotto in polvere, privo di grumi, corpi estranei

**Confezionamento:**

Confezioni da 250 g

**MARMELLATE E CONFETTURE BIOLOGICHE****Requisiti qualitativi:**

- produzione, trasformazione e confezionamento si deve svolgere in un territorio ricompreso nell'arco di 300 km in linea d'aria dal Campidoglio;
- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali e devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- non si devono riscontrare:
  - caramellizzazione degli zuccheri;



- sineresi o cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

**Tipologie richieste:**

confetture Extra (minimo 45% di frutta e max 55% di zuccheri);

composizione: polpa di frutta, zucchero di canna o succhi vegetali dolcificanti (es. succo d'agave, succo d'uva, ecc), eventualmente succo di limone.

**Confezionamento:**

monoporzione da 25 g

**MIELE BIOLOGICO****Requisiti qualitativi:**

- di produzione nazionale;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o
- parti di insetti, covate e granelli di sabbia;
- esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati denaturati;
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione
- dell'origine.

**Confezionamento:**

confezioni monoporzio  
vasetti di vetro da 500g.

**GELATI****Requisiti qualitativi:**

- prodotto industriale;
- dovrà essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore);



- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

**Tipologie richieste:**

- coppette;
- gusti vaniglia, cacao, crema, frutta, fior di latte.

**Confezionamento:**

- confezioni monoporzione da 50g;
- per i nidi è prevista la vaschetta da 400 – 500 g.

**BARRETTA DI CIOCCOLATO EQUO SOLIDALE BIOLOGICO****Requisiti qualitativi:**

- privo di parassiti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

**Tipologie richieste:**

- confezione barretta di cioccolato al latte o fondente da g 20 circa;
- confezione barretta di cioccolato extrafondente da g 50.

**Confezionamento:**

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

**FRULLATO DI FRUTTA BIOLOGICO****Requisiti qualitativi**

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere privo di conservanti;
- deve essere privo di zuccheri aggiunti;
- deve essere costituito con 100% di frutta.

**Tipologie richieste:**

- pera, mela, banana-pera, mela-pera.

**Confezionamento:**

- confezioni in doypack da 100 g.



## GRANULARE DI SOIA

### Requisiti qualitativi

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente
- prodotto estruso a base di farina di soia
- provenire da coltivazioni non OGM

### Confezionamento:

confezioni da 350-400 g

## BEVANDE

### ACQUA MINERALE NATURALE OLIGOMINERALE

#### Requisiti qualitativi:

- acqua oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura ai sensi dell'art. 2 del D.M., 1 febbraio 1983 e del D.L. n° 105 del 25 gennaio 1992.
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

#### Confezionamento:

confezioni in PET da 500/1500 ml.

### SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI

#### Requisiti qualitativi:

- non è consentita l'aggiunta di zuccheri;
- deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

#### Tipologie richieste:

pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas, ecc.

#### Confezionamento:

confezioni in tetrabrik da 200ml.

## POLPA DI FRUTTA BIOLOGICA

### Requisiti qualitativi:

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

### Tipologie richieste:

prodotto con più tipologie di frutta: banana–mela , banana–pera.

### Confezionamento:

confezione monoporzione da 100g;

la purea di banana utilizzata dovrà provenire dal commercio equo e solidale.

## BEVANDA DI SOIA BIOLOGICA

### Requisiti qualitativi

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- deve essere di colore bianco o bianco giallino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- non deve presentare alterazioni microbiologiche

### Confezionamento:

confezione tetrabrik da 500 mL

## PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

### LATTE PER LATTANTI E LATTE DI PROSEGUIMENTO

#### Requisiti qualitativi

- devono essere conformi alla normativa vigente;
- non deve contenere glutine e sostanze coloranti;
- devono essere fornite le tipologie di latte adeguate all'età del lattante.

#### Tipologie richieste:

latte in polvere

latte liquido



## **CREMA ISTANTANEA DI RISO BIOLOGICA**

### **Requisiti qualitativi**

- deve contenere farina di riso biologica;
- deve essere priva di glutine e di zuccheri aggiunti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

### **Confezionamento**

deve essere confezionata in atmosfera modificata in confezioni da 200 – 250 g.

## **CREMA ISTANTANEA DI MAIS E TAPIOCA BIOLOGICA**

### **Requisiti qualitativi**

- deve contenere solo farine di mais e tapioca biologiche;
- deve essere priva di glutine e di zuccheri aggiunti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

### **Confezionamento**

deve essere confezionata in atmosfera modificata in confezioni da 200– 250 g.

## **CREMA ISTANTANEA MULTICEREALI BIOLOGICA**

### **Requisiti qualitativi**

deve contenere frumento, avena, farro e riso biologici

non deve presentare odore, colore e sapore anomali

deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

### **Confezionamento**

deve essere confezionata in atmosfera modificata

in confezioni da 200– 250 g.

## **SEMOLINO ISTANTANEO BIOLOGICO**

### **Requisiti qualitativi**

deve essere prodotto solo con semola di grano biologico

non deve presentare odore, colore e sapore anomali

deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

### **Confezionamento**

deve essere confezionata in atmosfera modificata in confezioni da 200– 250 g.

## **PAPPA LATTEA ISTANTANEA BIOLOGICA**

### **Requisiti qualitativi**

- deve contenere cereali biologici
- deve contenere frutta biologica
- deve essere priva di zuccheri aggiunti
- con aggiunta di vitamina essenziale B1
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

### **Tipologie richieste:**

prodotto con più tipologie di frutta: banana, mela, pera, frutta mista

prodotto con biscotti

### **Confezionamento**

deve essere confezionata in atmosfera modificata, in confezioni da 200– 250 g.

## **BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI BIOLOGICI (DAL 4° MESE)**

### **Requisiti qualitativi:**

- non devono contenere glutine e proteine del latte vaccino e dell'uovo;
- non devono contenere olio di palma;
- devono garantire un'adeguata solubilità;
- il prodotto non deve presentare colore, sapore e odore anomali;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti e muffe.

### **Confezionamento**

in confezioni da 400-500 g.

**BISCOTTI PRIMA INFANZIA INTERI O GRANULATI BIOLOGICI (DAL 6° MESE)****Requisiti qualitativi:**

- devono contenere cereali biologici;
- non devono contenere proteine dell'uovo;
- non devono contenere olio di palma;
- gli zuccheri consentiti devono essere solo saccarosio o fruttosio;
- il prodotto non deve presentare colore, sapore e odore anomali.
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti e muffe.

**Confezionamento**

in confezioni da 400-500 g.

**PASTINA PRIMI MESI**

- deve essere conforme alla normativa vigente;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- non devono essere presenti parassiti, larve, frammenti di insetti e muffe.

**Tipologie richieste**

deve essere garantita la fornitura delle tipologie: sabbiolina, puntine, stelline

**Confezionamento**

Confezioni da 300-320-350g

**LIOFILIZZATI DI CARNE****Requisiti qualitativi**

- non devono presentare odore, colore anomali;

**Tipologie richieste:**

deve essere garantita la fornitura delle tipologie richieste: coniglio, vitello, pollo, tacchino, agnello

**Confezionamento**

confezioni da 10 g





## OMOGENEIZZATI DI CARNE BIOLOGICI

### Requisiti qualitativi

- non devono contenere glutine;
- non devono contenere proteine del latte;
- senza aggiunta di sale;
- senza aggiunta di aromi.

### Tipologie richieste

deve essere garantita la fornitura delle tipologie richieste: coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello, maiale, cavallo, prosciutto cotto

### Confezionamento

vasetti da 80 g.

## OMOGENEIZZATI DI PESCE BIOLOGICI

### Requisiti qualitativi

- non devono contenere glutine;
- non devono contenere proteine del latte;
- senza aggiunta di sale;
- senza aggiunta di aromi;

### Tipologie richieste

deve essere garantita la fornitura delle tipologie richieste: platessa, trota, nasello, spigola, orata

### Confezionamento

vasetti da 80g.

## OMOGENEIZZATI DI FRUTTA BIOLOGICI

### Requisiti qualitativi

### Tipologie richieste

deve essere garantita la fornitura delle tipologie richieste - mela, pera e frutta mista  
non devono contenere zuccheri aggiunti

### Confezionamento

vasetti da 80-120 g.

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:

## SEZIONE II TABELLE NON FOOD

### **CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE**

Contenitore isotermico in polipropilene con coperchio a doppia parete, termoisolato con poliuretano espanso per garantire l'isolamento termico. Lati frontali dotati di robuste chiusure a staffe e manici ritraibili in materia plastica resistente. Parte inferiore e superiore sagomate per consentire l'accatastamento dei contenitori. Adatto per lavaggio in lavastoviglie. Contenitore idoneo per l'alloggiamento di Gastronorm GN 1/1 o relativi sottomultipli.

### **CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO**

Contenitore a tenuta stagna realizzato in acciaio inox 18/10. Cassa e coperchio con pareti a intercapedine saldati a tenuta ed isolati con poliuretano espanso privo di CFC. Maniglie a caduta isolate incassate su due lati corti del contenitore. Coperchio con chiusura a scatto; paraurti perimetrale; impilabile. Coperchio con guarnizione perimetrale omologata per alimenti; bordo coperchio protetto contro gli urti. Contenitore interno realizzato per contenere Gastronorm GN 1/1 o sottomultipli. Adatto per lavaggio in lavastoviglie.

### **VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE**

Vaschetta monoporzione in alluminio per uso alimentare, monouso con coperchio graffabile in alluminio. Da non utilizzare per alimenti acidi e/o salati

### **VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE**

Vaschetta monoporzione in polipropilene resistente agli sbalzi di temperatura da -20°C a + 120°C; lavabile, priva di spigoli vivi, impilabile; misure conformi agli standard europei GN; chiudibile con pellicola o con coperchio nello stesso materiale della vaschetta.

### **STOVIGLIE BIODEGRADABILI E COMPOSTABILI**

Fondo: in polpa di cellulosa, Diametro mm 190, capacità 600 cc;

Piano biscomparto: in polpa di cellulosa, Diametro mm 210;

Bicchieri: PLA - in polpa di cellulosa, Capacità 200 cc., bocca diametro 73 mm ca, base diametro 48 mm ca.;

Forchette, coltelli, cucchiari, cucchiaini: Mater-BI, Peso 4-5g.

### **STOVIGLIE IN CERAMICA**

In ceramica inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva, resistente agli urti ed alle punte acuminate di forchette e coltelli; lavabile in lavastoviglie.

- Fondo: Diametro mm 230;
- Piano: Diametro mm 240;
- Dolce/frutta: Diametro mm 190.

**BICCHIERI DURALEX**

Bicchieri realizzati in vetro infrangibile (duraless), resistente agli urti, all'acqua bollente della lavastoviglie, al calore del forno a micro-onde.

Capacità 200 cc.

**POSATE IN ACCIAIO INOX**

Posate in acciaio inox 18/10 lavabili in lavastoviglie e conformi alla normativa vigente (Reg. CE 1935/2004).

- Forchetta;
- Coltello non seghettato, leggermente alveolato;
- Cucchiaino;
- Cucchiaino;
- Forchetta dolce/frutta, da utilizzare per gli utenti dei Nidi e sezioni ponte.

**TOVAGLIAME DI CARTA RICICLABILE PER ALIMENTI**

Carta riciclata per alimenti, assolutamente atossica.

- Tovaglia: Dimensioni mm 1200x1800;
- Tovagliette: Dimensioni mm 300x450;
- Tovagliolo: Dimensioni mm 330x330.

**NAPPING COPRITAVOLO**

Realizzato con un lato plastificato stampato, impermeabile e un lato in materiale spugnoso di spessore di almeno 0,5 cm;

Adatto ad attutire colpi e assorbire rumori;

Dimensioni adeguate ai tavoli;

**TOVAGLIA IN COTONE E BAVAGLINI**

Per i Nidi deve essere prevista la fornitura di tovaglie in cotone e di bavaglini.

**CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA CON COPERCHIO**

Caraffa in policarbonato resistente all'usura e ai graffi; lavabile in lavastoviglie; impugnatura con profilo sagomato; base ampia a garanzia di stabilità; diametro superiore mm. 110/140, diametro della base mm. 70/110; altezza mm. 170/230.

**CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO**

Cestino portapane in policarbonato; lavabile in lavastoviglie.