



PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA 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 CONFORMITÀ AI PARAMETRI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DI CUI AL D.M. 10 MARZO 2020. LOTTI PRESTAZIONALI E TERRITORIALI N.15

PERIODO 1° SETTEMBRE 2021 – 31 LUGLIO 2026

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

**Allegato Tecnico n. 9  
al Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale**

P.O. Pianificazione, programmazione, governo, monitoraggio  
ed efficientamento del servizio di ristorazione educativo – scolastica  
nei nidi, nelle scuole dell’infanzia e nella scuola dell’obbligo

Sabrina Scotto di Carlo

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

## 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



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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



# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

Conserve	Conserve ortofruitticole	Vegetali in liquido di governo o salamoia		Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus a 37°C)	< 50ufc/g	IZS Umbria - 2009
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



# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte crudo		Muffe	< 100ufc/g	IZS Umbria - 2009
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

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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
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

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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
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		Clostridium perfringens	< 500ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

		contenenti carne				
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
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

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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
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	Pane		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

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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
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



# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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
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



# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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
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

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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
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

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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
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

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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
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

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Cacao		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolatini		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolatini		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolato		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolato		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolato al latte		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolato al latte		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolato bianco		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolato bianco		Salmonella spp.	Assenti/25g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolato ripieno		Muffe	< 100ufc/g	Accordo ARPA e Dir. San. Piemonte 2008
Prodotti nervini	Cacao e prodotti derivati	Ciocolato 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

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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.
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



# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Ortaggi a frutto		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Ortaggi a frutto		Coliformi totali	< 3.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Ortaggi a frutto		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Ortaggi a frutto		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Ortaggi a frutto		Listeria monocytogenes	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	Ortaggi a frutto		Salmonella spp.	Assenti/25g	IZS Umbria - 2009
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruttili	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.



# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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.
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 ortofruitticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Aerobi mesofili totali	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Coliformi totali	< 500ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Conta delle colonie a 30°C	< 1.000.000ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	Prodotti elaborati a base di vegetali precotti		Escherichia coli	< 100ufc/g	Ist. Alim. Surg.
Prodotti surgelati	Prodotti ortofruitticoli	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

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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
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

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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
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

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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
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

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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
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

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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% <i>s.s.</i>	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
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% <i>s.s.</i>	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

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

Formaggi	Formaggi a pasta dura	Formaggi a pasta dura da latte pastorizzato	Latteria	Materia grassa	> 35% <i>s.s.</i>	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
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% <i>s.s.</i>	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



# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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
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

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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% <i>s.s.</i>	Atlante dei formaggi - Ottogalli - 2005
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% <i>s.s.</i>	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% <i>s.s.</i>	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% <i>s.s.</i>	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

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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
Formaggi	Formaggi a pasta molle	Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Robiola vaccina fresca	Materia grassa	> 48% <i>s.s.</i>	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% <i>s.s.</i>	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-casearia
Latte e derivati	Latte	Latte UHT	Latte UHT parzialmente scremato di vacca	Lattosio	4,7 - 5,4%	Ind. Lattiero-casearia
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-casearia

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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
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

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

Prodotti surgelati	Prodotti ittici crudi	Pesci	Pesci interi	Istamina - ELISA	< 200mg/kg	IZS Umbria - 2009
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance	Acidità del succo (come acido citrico)	> 5g/l	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Agrumi	Arance	Peso medio	> 150g	Valore guida letteratura
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

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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
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



# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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
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



# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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
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 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria extra estiva	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria I	Durezza della polpa	< 6,0kg/cm <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria I estiva	Peso medio	> 100g	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Drupacee	Pesche noci categoria II	Durezza della polpa	< 6,0kg/cm <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	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	Lunghezza gambo	> 10mm	Valore guida letteratura

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

			categoria I			
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
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

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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
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

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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
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

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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
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	> 2,5°Brix	Valore guida letteratura



# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

				(RSR)		
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
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



# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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
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 <sup>2</sup>	Valore guida letteratura
Prodotti vegetali	Frutta fresca	Pomacee	Mele	Durezza della polpa	< 5,5kg/cm <sup>2</sup> (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 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	Valore guida letteratura

# ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

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 <sup>2</sup>	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  
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 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. 15 marzo 2020. Lotti prestazionali e territoriali n. 15

Periodo 1 settembre 2021 – 31 luglio 2026

## 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 e nelle strutture educative.