



**CENTRALE UNICA  
DI  
COMMITTENZA  
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel San Pietro Romano, Ciciliano, Guidonia Montecelio, Marcellina, Poli, San Gregorio da Sassola, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

**COMUNE DI GUIDONIA MONTECELIO**

GARA TELEMATICA PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO, MEDIANTE AGGIUDICAZIONE SECONDO IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA, DEL **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA** PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DELLA CITTA' DI GUIDONIA MONTECELIO, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DI DURATA TRIENNALE ED EVENTUALE RINNOVO BIENNALE

CIG: 81482948EB

**Allegato 1 al CAPITOLATO SPECIALE**

Riferimento normativo generale: art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. ed articoli collegati

**Orari e turni mensa (attuali)**

Nome I.C.	turni mensa	orari mensa	
<b>I.C. E. de Filippo</b> via La Marmora	1	12:15	
	2	12:30	
	3	13:00	
<b>I.C. E. de Filippo</b> via Quintinio Sella	1	12:00	
	2	13:00	
<b>I.C. G. Montelucci</b> via Albuccione	1	11:45	
	2	12:00	
	3	13:00	
<b>I.C. L. Don Milani</b> via Marco Aurelio	1	13:00	
<b>I.C. L. Don Milani</b> via Colleferro	1	12:00	
	2	12:50	

<b>I.C. L. da Vinci</b>	1	12.00	
via Doueth	2	12 45	
	3	13 45	
<b>I.C. L. da Vinci</b>	1	11:40	
via Doueth	2	12:30	
	3	13-30	
<b>I.C L. Da Vinci</b>	1	12:00	
Via Verdi			
<b>I.C. A. Manzi</b>	1	12:30	
Via Rieti	2	13:30	
<b>I.C. A. Manzi</b>	1	11:45	
via Palermo	2	13:00	
<b>I.C. Giovanni XXIII</b>	1	11:40	
via Colle Mitriano	2	12:40	
	3	13:25	
<b>I.C. Giovanni XXIII</b>	1	12:30	
via Mazzini	2	13:30	
<b>I.C. Montecelio</b>	1	12:15	
via T. Sperandio			
<b>I.C. Montecelio</b>	1	13:00	
via Nuova			
<b>I.C. G. Garibaldi</b>	1	11:45	
via Todini	2	12:35	

	3	13:30	
<b>I.C. Garibaldi</b> via Appiano	1 2	12:15 13:15	
<b>I.C. E. de Filippo</b> via M.te Gran Paradiso	1 2 3	11:30 12:30 13:30	
<b>I.C. E. de Filippo</b> via Monte Bianco	1 2 3	12:10 13:10 14:10	
<b>I.C. G. Montelucci</b> via Rosata	1 2 3	11:45 12:00 13:00	

Il Responsabile unico del Procedimento  
Dott. Corrado Cardoni

Il Dirigente Area VII  
Diritto allo studio – Cultura – Sport  
Dott.ssa Carola Pasquali



**CENTRALE UNICA  
DI  
COMMITENZA  
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel San Pietro Romano, Cicaliano, Guidonia Montecelio, Marcellina, Poli, San Gregorio da Sassola, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

**COMUNE DI GUIDONIA MONTECELIO**

GARA TELEMATICA PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO, MEDIANTE AGGIUDICAZIONE SECONDO IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ' VANTAGGIOSA, DEL **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA** PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DELLA CITTA' DI GUIDONIA MONTECELIO, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DI DURATA TRIENNALE ED EVENTUALE RINNOVO BIENNALE

CIG: 81482948EB

**Allegato 2 al CAPITOLATO SPECIALE**

Riferimento normativo generale: art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. ed articoli collegati

**Attuali menu**

Il Responsabile unico del Procedimento  
Dott. Corrado Cardoni

Il Dirigente Area VII  
Diritto allo studio – Cultura – Sport  
Dott.ssa Carola Pasquali

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Pasta al pomodoro e ricotta romana Dop	Riso e piselli	Pasta al pomodoro	Pasta e patate	Pasta al sugo di pesce FRESCO
	Arrosto di tacchino (affettato)	Frittata al latte	Stracotti di bovino	Crochette di merluzzo	Formaggio morbido
	Insalata mista invernale	Spinaci al limone	Insalata di finocchi	Fagiolini all'olio	Purea di patate e carote
2° settimana	Yogurt	Pane	Pane	Pane	Pane
	Pasta al pomodoro	Macedonia di frutta	Ravioli burro e salvia	Frutta	Frutta
	Bocconcini di pollo croccanti	Medaglioni di pesce	Uova strapazzate al pomodoro	Risotto con zucca	Pasta e fagioli
3° settimana	Bietta all'agro	Spinaci al burro	fagiolini all'olio	Polpette di bovino	Stornato di patate con mozzarella
	Pane	Pane	Pane	carote julienne	Pane
	Frutta	Yogurt	Macedonia di frutta	Pane	Pane
4° settimana	Crema di verdure con orzo	Pasta al pomodoro	Zuppa di lentichie con pasta	Frutta	Frutta
	Mozzarella	Fusi di pollo al forno	Cuori di nasello al limone	Pasta con crema di zuccine	Risotto alla parmigiana
	Patate al forno	Mislo di verdure cotte	Insalata mista	Frittata	Spezzatino di bovino
5° settimana	Pane	Pane	Insalata mista	Spinaci all'olio	Insalata di finocchi
	Frutta	Frutta	Yogurt	Macedonia di frutta	Pane
	Pasta al burro	Pasta al sugo di pesce FRESCO	Arrosto di bovino	Pasta al forno	Pasta al forno
6° settimana	Merluzzo al pomodoro	Provolone dolce	Ricotto con crema di piselli	Prosciutto colto	Frittata saporita
	carote julienne	Zucchine gratinate	Arrosto di bovino	Pasta al forno	Pasta al forno
	Pane	Pane	Purea di patate	Broccolo/cavolfiore all'olio	Fagiolini all'olio
7° settimana	Frutta	Frutta	Pane	Pane	Pane
	Gnocchi di patate al pesto	Crema di verdure con farro	Pasta al pomodoro	Yogurt	Macedonia di frutta
	Bocconcini di suino alla cacciatrice	Stracotti di bovino alla pizzaiola	Frittata alle zucchine	Pasta e ceci	Riso allo zafferano
8° settimana	Insalata mista invernale	Spinaci all'agro	Carote julienne	Crescenza	Medaglioni di pesce
	Pane	Pane	Pane	Patate al forno	Insalata verde
	Frutta	Frutta	Frutta	Pane	Pane
9° settimana	Macedonia di frutta	Tagliatelle all'uovo al pomodoro	Crema di verdure con riso	Frutta	Yogurt
	Zuppa di lentichie con pasta	Bocconcini di tacchino al rosmarino	Caciotta	Pasta alla marinara	Pasta con crema di zuccine
	Frittata	Insalata mista invernale	Purea di patate e carote	Tomo	Polpette di bovino
10° settimana	Carote al burro	Pane	Frutta	Spinaci gratinati	Insalata di finocchi
	Pane	Pane	Frutta	Pane	Pane
	Yogurt	Macedonia di frutta	Pasta al ragu' vegetale	Frutta	Frutta
11° settimana	Risotto al pomodoro	Crema di fagioli con farro	Pasta al ragu' vegetale	Ravioli con ricotta e spinaci al pomodoro	Pasta alla amatriciana
	Provolone dolce	Arrosto di bovino	Crochette di merluzzo	Prosciutto colto	Frittata contadina
	Zucchine gratinate	Mislo verdure cotte	carote julienne	Insalata di finocchi	Fagiolini all'olio
12° settimana	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Yogurt	Macedonia di frutta	Frutta	Frutta
	Pasta al pomodoro e ricotta romana Dop	Polenta con bocconcini di bovino al pomodoro	Risotto allo zafferano	Zuppa di legumi con pasta	Pasta al burro
13° settimana	Cuori di merluzzo al pomodoro	Bietta all'agro	Frittata con verdure	Mozzarella	Fusi di pollo al forno
	Insalata verde	Pane	Carote all'olio	Patate al forno	Piselli al tegame
	Pane	Frutta	Pane	Pane	Pane
14° settimana	Risotto alla zucca	Gnocchi di patate al pomodoro	Yogurt	Macedonia di frutta	Frutta
	Torino di ricotta e spinaci	Bocconcini di tacchino al limone	Spezzatino di bovino con piselli e patate	Pasta al sugo di pesce FRESCO	Crema di ceci con pasta
	Pane	Carote julienne	Pane	Uova strapazzate	Hamburger di pesce
15° settimana	Frutta	Frutta	Frutta	Insalata mista	Insalata di finocchi
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Yogurt	Macedonia di frutta

'LA FRUTTA SARA' A ROTAZIONE SECONDO STAGIONALITA'



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Risotto al pomodoro	Pasta al burro	Pasta al sugo di pesce FRESCO	Zuppa di legumi con Pasta	Gnocchi di patate al pomodoro
	Provoloncino dolce	Straccetti di bovino	Frittata al latte	Cuori di merluzzo al limone	Bocconcini di pollo alla cacciatora
	Fagiolini all'olio	Insalata mista invernale	Spinaci all'olio	bieta all'olio	Carote julienne
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Fruita	Fruita	Dessert	Macedonia di frutta	Spremuta d'arancia
2° settimana	Pasta al pomodoro	Ravioli con ricotta e spinaci al pomodoro	Crema di ceci con pasta	Pasta al pesto	Crema di verdure con orzo
	Ova strapazzate	Arrosti di tacchino (affettato)	Medaglioni di pesce	Polpette di bovino al tegame	Formaggio morbido
	Insalata di finocchi	Fagiolini all'olio	Bieta all'agro	Insalata verde	Patate al forno
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Spremuta d'arancia	Fruita	Fruita	Dessert	Macedonia di frutta
3° settimana	Pasta al tonno	Crociante alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Pasta alla amatriciana	Pasta con crema di piselli
	Caciolina	Crociante di merluzzo	Spezzatino di bovino al limone	Frittata alle verdure	Bocconcini di tacchino agli aromi
	Carote julienne	Bieta all'agro	Purea di patate e Carote	Insalata di finocchi	Spinaci al limone
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Macedonia di frutta	Spremuta d'arancia	Fruita	Fruita	Dessert
4° settimana	Pasta con crema di zucchine	Pasta al ragu vegetale	Zuppa di legumi con Pasta	Tagliatelle all'uovo	Riso e patate
	Hamburger di bovino	Ova strapazzate	Arrosti di suino	Mozzarella	Polpette di tonno
	Insalata di finocchi	pure di patate	Spinaci all'olio	Misto di verdure cotte	Broccolo/cavolfiore all'olio
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Dessert	Macedonia di frutta	Spremuta d'arancia	Fruita	Fruita
5° settimana	Crema di verdure con riso	Pasta al tonno	Pasta al pomodoro e ricotta romana Dop	Crema di ceci con pasta	Pasta all'olio
	Crociante di merluzzo	Formaggio morbido	Frittata con patate	Straccetti di bovino al tegame	Fusi di pollo al forno
	Bieta all'agro	Patate al forno	Carote julienne	Spinaci al burro	Insalata mista invernale
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Fruita	Dessert	Macedonia di frutta	Spremuta d'arancia	Fruita
6° settimana	Zuppa di lenticchie con Pasta	Pasta al sugo di pesce FRESCO	Pasta al forno	Pasta zuccine e speck	Risotto allo zafferano
	Frittata	Cuori di merluzzo al pomodoro	Prosciutto cotto	Caciolina	Medaglioni di bovino
	Carote julienne	Spinaci all'agro	Insalata verde	Fagiolini all'olio	Piselli al tegame
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Macedonia di frutta	Fruita	Fruita	Dessert	Spremuta d'arancia
7° settimana	Pasta con crema di cavolfiore	Gnocchi di patate al pesto	Pasta al sugo di pesce FRESCO	Risotto al pomodoro	Crema di taglioli con farro
	Bocconcini di pollo panati	Ova strapazzate al pomodoro	Crescenza	Arrosti di bovino	Hamburger di pesce
	Spinaci all'olio	Fagiolini all'olio	Bieta all'olio	Insalata di finocchi	Carote julienne
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Spremuta d'arancia	frutta	Dessert	Fruita	Macedonia di frutta
8° settimana	Risotto alla zucca	Crema di ceci con pasta	Pasta alla marinara	Pasta al pomodoro	Pasta al sugo di pesce FRESCO
	Montasio	Straccetti di bovino	Medaglioni di pesce	Bocconcini di suino alla cacciatora	Ova strapazzate
	Patate all'olio	Carote julienne	Fagiolini all'olio	Insalata mista	Spinaci al limone
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Macedonia di frutta	Spremuta d'arancia	Fruita	Fruita	Dessert
9° settimana	Pasta al ragu vegetale	Pasta e piselli	Polenta con bocconcini di bovino al pomodoro	Riso alla parmigiana	Pasta al pomodoro e ricotta romana Dop
	Cuori di merluzzo al limone	Provoloncino dolce	Carote all'olio	Frittata alle zucchine	Bocconcini di tacchino al rosmarino
	Insalata di finocchi	Patate al forno	Pane	Fagiolini all'olio	Insalata mista invernale
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Fruita	Macedonia di frutta	Spremuta d'arancia	Fruita	Fruita



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	Pasta al pomodoro e ricotta romana Dopp Fritata al latte Carote julienne Pane Fruita	Pasta con zucchine Cuori di merluzzo al limone Spinaci all'aglio Pane Fruita	Risotto al pomodoro Straccetti di bovino Insalata di pomodori Pane Fruita	Gnocchi di patate al pesto Insalata mista Pane Budinno	Crema di ceci con pasta Mozzarella Patate al forno Pane Macedonia di frutta
2ª settimana	Pasta con crema di zucchine Provvolonchio dolce Fagiolini all'olio Pane Macedonia di frutta	Risotto con crema di piselli Bocconcini di suino alla cacciatore Patate all'olio Pane Fruita	Hamburger di pesce Bietola all'aglio Pane Fruita	Uova strapazzate Insalata mista Pane Fruita	Polpettone di bovino Carote julienne Pane Budinno
3ª settimana	Crema di verdure e fenticchie con riso Bocconcini di pollo panati Insalata di pomodori Pane Budinno	Pasta al pomodoro Fritata al prosciutto colto Fagiolini all'olio Pane Macedonia di frutta	Pasta al forno Formaggio morbido Insalata mista Pane Fruita	Insalata di pasta Spezzatino di bovino Patate croccanti al forno Pane Fruita	Pasta al sugo di pesce fresco Polpettone di tonno al limone Carote julienne Pane Fruita
4ª settimana	Riso alla parmigiana Uova strapazzate Spinaci all'olio Pane Fruita	Pasta al ragù vegetale Fusi di pollo al forno Carote all'olio Pane Budinno	Zuppa di legumi con pasta Tortino di patate e mozzarella Pane Macedonia di frutta	Pasta al pomodoro Hamburger di bovino Bietola all'aglio Pane Fruita	Insalata di farro (mozzarella e pomodoro) Crocchette di merluzzo Insalata verde Pane Fruita
5ª settimana	Gnocchi di patate al pomodoro Crescenza Piselli al legame Pane Fruita	Arosio di bovino Bietola all'olio Pane Fruita	Bocconcini di tacchino al rosmarino Zucchine gratinate Pane Budinno	Medaglioni di pesce Carote julienne Pane Macedonia di frutta	Pasta olio Fritata con zucchine Insalata di pomodori Pane Fruita
6ª settimana	Insalata di farro con tonno e pomodoro fresco Crocchette di merluzzo Insalata mista Pane Fruita	Pasta al sugo di pesce fresco Mozzarella Spinaci all'aglio Pane Fruita	Risotto allo zafferano Uova strapazzate Bietola all'aglio Pane Fruita	Pasta al pesto Arosio di suino Fagiolini all'olio Budinno	Pasta al pomodoro e basilico Straccetti di bovino con piselli Macedonia di frutta Zuppa di legumi con pasta
7ª settimana	Insalata mista con cetrioli Pane Macedonia di frutta	Zucchine trifolate Carote all'olio Pane Fruita	Carote all'olio Carote all'olio Pane Fruita	Insalata di pomodori Insalata di pomodori Pane Fruita	Tortino di ricotta e spinaci Pane Budinno
8ª settimana	Pasta al ragù vegetale Prosciutto colto Misto tricolore verdure cotte Pane Budinno	Pasta al pomodoro e ricotta romana Dopp Fritata saporita Fagiolini all'olio Pane Macedonia di frutta	Pasta e ceci Caciotta Insalata mista Pane Fruita	Risotto al pomodoro Spezzatino di bovino agli aromi Carote julienne Pane Fruita	Pasta all'ortolana Bocconcini di nasello al pomodoro Spinaci all'aglio Pane Fruita
9ª settimana	Insalata di riso Hamburger di bovino Bietolina olio e limone Pane Fruita	Pasta al tonno Crescenza Carote julienne Pane Fruita	Orzotto di zucchine con zafferano Medaglioni di pesce Insalata mista con cetrioli Pane Budinno	Pasta al pomodoro e basilico Fritata con patate Spinaci all'aglio Pane Macedonia di frutta	Ravioli al burro e salvia Bocconcini di tacchino croccanti Piselli al legame Pane Fruita



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Risotto al pomodoro	Crema di fagioli con farro	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico	Insalata di pasta	Pasta al sugo di pesce fresco
	Crochette di merluzzo al forno	Frittata primavera	Polpettine di bovino al tegame	Fusi di pollo al forno	Mozzarella
	Bieta all'aglio	Insalata mista	Carote julienne	Insalata di pomodori e cetrioli	Spinaci al limone
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
2° settimana	Fruita	Budino	Macedonia di frutta	Fruita	Fruita
	Pasta al tonno in bianco	Insalata di riso	Pasta al burro	Crema di ceci con pasta	Ravioli al pomodoro
	Provoloncino dolce	Arrostio di suino	Frittata alle zucchine	Spezzatino di bovino al limone	Cuori di merluzzo al limone
	Carote all'olio	Fagiolini all'olio	Patate al forno	Insalata di pomodori	Bieta all'aglio
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Fruita	Fruita	Biscotto	Macedonia di frutta	Fruita
3° settimana	Pasta al pesto	Pasta con crema di zucchine	Crema di verdure estiva con riso	Insalata di pasta	Pasta al pomodoro e basilico
	Bocconcini di tacchino al limone	Medaglioni di pesce	Hamburger di bovino	Prosciutto cotto	Frittata saporita
	Fagiolini all'olio	Insalata verde	Spinaci all'aglio	Patate al forno	Melanzane al pomodoro
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
4° settimana	Fruita	Fruita	Fruita	Budino	Macedonia di frutta
	Riso alla parmigiana	Crema di lenticchie con pasta	Tagliatelle al pomodoro	Pasta con crema di carciofi	Pasta alla marinara
	Straccetti di bovino	Caciotta	Polpettine di tonno al limone	Uova strapazzate	Arrostio di tacchino (affettato)
	Insalata di pomodori	Zucchine trifolate	Fagiolini all'olio	Insalata mista estiva	Carote julienne
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	Biscotto
5° settimana	Macedonia di frutta	Pasta all'olio	Orzotto con zucchine	Pasta al pomodoro	Crema di fagioli con pasta
	Pasta al sugo di pesce fresco	Arrostio di bovino	Bocconcini di pollo croccanti	Cuori di merluzzo al pomodoro	Frittata all'olio
	Crescenza	Carote julienne	Patate al forno	Fagiolini all'olio	Insalata verde
	Bieta all'aglio	Pane	Pane	Pane	Pane
	Pane	Macedonia di frutta	Fruita	Fruita	Fruita
	Budino	Insalata di pasta (tonno e pomodori)	Pasta al pomodoro e ricotta romana	Pasta all'ortolana	Gnocchi di patate al pesto
6° settimana	Risotto con crema di piselli	Uova strapazzate al pomodoro	DOP	Straccetti di bovino al pomodoro	Cuori di nasello al limone
	Mozzarella	Patate all'olio	Bocconcini di tacchino al rosmarino	Insalata mista estiva con cetrioli	Fagiolini all'olio
	Insalata di pomodori	Pane	Zucchine gratinate	Pane	Pane
	Pane	Biscotto	Macedonia di frutta	Fruita	Fruita
7° settimana	Fruita	Pasta al forno	Insalata di farro	Risotto allo zafferano	Crema di verdure con pasta
	Pasta al pomodoro e basilico	Prosciutto cotto	Medaglioni di pesce	Tortino di ricotta e spinaci	Polpettine di bovino al limone
	Frittata al formaggio	Insalata verde	Insalata di pomodori e cetrioli	Pane	Patate e fagiolini
	Carote all'olio	Pane	Pane	Macedonia di frutta	Pane
	Pane	Fruita	Budino	Crema di verdure estive con orzo	Fruita
	Insalata di riso	Pasta al pesto	Risotto al pomodoro	Spezzatino di bovino al tegame	Pasta all'olio
8° settimana	Tonno	Bocconcini di pollo al limone	Spezzatino di bovino al tegame	Caciotta	Frittata primavera
	Insalata di pomodori	Carote all'olio	Bieta all'olio	Pane	Insalata mista
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Fruita	Fruita	Fruita	Biscotto	Macedonia di frutta
9° settimana	Orzotto primavera	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta con crema di piselli	Riso alla parmigiana	Pasta al tonno
	Arrostio di tacchino (affettato)	Medaglioni di pesce	Uova strapazzate	Hamburger di bovino	Sformato di patate e mozzarella
	Carote julienne	Melanzane al pomodoro	Insalata mista estiva con cetrioli	Insalata di pomodori	Pane
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Macedonia di frutta	Fruita	Fruita	Fruita	Budino

\*LA FRUTTA SARA' A ROTAZIONE SECONDO STAGIONALITA'\*





	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1° settimana</b>	Risotto al pomodoro Provoloncino dolce Fagiolini all'olio Pane Frutta	Pasta al burro Straccetti di bovino Insalata mista invernale Pane Frutta	Pasta al sugo di pesce FRESCO Frittata al latte Spinaci all'olio Pane Dessert	Zuppa di legumi con Pasta Cuori di merluzzo al limone bieta all'olio Pane Macedonia di frutta	Gnocchi di patate al pomodoro Bocconcini di pollo alla cacciatora Carote julienne Pane Spremuta d'arancia
<b>2° settimana</b>	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Insalata di finocchi Pane Spremuta d'arancia	Ravioli con ricotta e spinaci al pomodoro Arrosti di tacchino (affettato) Fagiolini all'olio Pane Frutta	Cerchia di ceci con pasta Medaglioni di pesce Bieta all'agro Pane Frutta	Pasta al pomodoro Polpette di bovino al tegame Insalata verde Pane Dessert	Crema di verdure con orzo Formaggio morbido Patate al forno Pane Macedonia di frutta
<b>3° settimana</b>	Pasta al tonno Caciottina Carote julienne Pane Macedonia di frutta	Risotto alla parmigiana Crocchette di merluzzo Bieta all'agro Pane Spremuta d'arancia	Pasta al pomodoro Spezzatino di bovino al limone Pura di patata e Carote Pane Frutta	Pasta alla amatriciana Frittata alle verdure Insalata di finocchi Pane Frutta	Riso e patate Polpettine di tonno Broccoli/cavolfiore all'olio Pane Frutta
<b>4° settimana</b>	Pasta con crema di zuccatine Hamburger di bovino Insalata di finocchi Pane Dessert	Pasta al ragu vegetale Uova strapazzate pure di patate Pane Macedonia di frutta	Zuppa di legumi con Pasta Arrosti di suino Spinaci all'olio Pane Spremuta d'arancia	Tagliatelle all'uovo Mozzarella Misto di verdure cotte Pane Frutta	Pasta all'olio Fusi di pollo al forno Insalata mista invernale Pane Frutta
<b>5° settimana</b>	Crema di verdure con riso Crocchette di merluzzo Bieta all'agro Pane Frutta	Pasta al tonno Formaggio morbido Patate al forno Pane Dessert	Pasta al pomodoro e ricotta romana Dop Frittata con patate Carota julienne Pane Macedonia di frutta	Crema di ceci con pasta Straccetti di bovino al tegame Spinaci al burro Pane Spremuta d'arancia	Risotto allo zafferano Medaglioni di bovino Piselli al tegame Pane Frutta
<b>6° settimana</b>	Zuppa di lenticchie con Pasta Frittata Carote julienne Pane Macedonia di frutta	Pasta al sugo di pesce FRESCO Cuori di merluzzo al pomodoro Spinaci all'agro Pane Frutta	Pasta al forno Prosciutto cotto Insalata verde Pane Frutta	Pasta zuccatine e speck Caciottina Fagiolini all'olio Pane Dessert	Crema di fagioli con farro Hamburger di pesce Carote julienne Pane Macedonia di frutta
<b>7° settimana</b>	Spremuta d'arancia Risotto alla zucca Montasio Patate all'olio Pane Macedonia di frutta	frutta Crema di ceci con pasta Straccetti di bovino Carote julienne Pane Spremuta d'arancia	Dessert Pasta alla marinara Medaglioni di pesce Fagiolini all'olio Pane Frutta	Pasta al pomodoro Bocconcini di suino alla cacciatora Insalata mista Pane Frutta	Pasta al sugo di pesce FRESCO Uova strapazzate Spinaci al limone Pane Dessert
<b>8° settimana</b>	Pasta al ragu vegetale Cuori di merluzzo al limone Insalata di finocchi Pane Frutta	Pasta e piselli Provoloncino dolce Patate al forno Pane Macedonia di frutta	Polenta con bocconcini di bovino al pomodoro Carote all'olio Pane Spremuta d'arancia	Riso alla parmigiana Frittata alle zuccatine Fagiolini all'olio Pane Frutta	Pasta al pomodoro e ricotta romana Dop Bocconcini di tacchino al rosmarino Insalata mista invernale Pane Frutta
<b>9° settimana</b>					



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 <sup>a</sup> settimana	Pasta al pomodoro e ricotta romana Dop Arrosti di tacchino (affettato) Insalata mista invernale Pane Yogurt	Riso e piselli Frittata di latte Salmici al limone Pane Macedonia di frutta	Pasta al pomodoro Stracotti di bovino Insalata di finocchi Pane Frutta	Pasta e patate Crocchette di merluzzo Fagiolini all'olio Pane Frutta	Pasta al sugo di pesce FRESCO Formaggio morbido Purina di patate e carote Pane Frutta
2 <sup>a</sup> settimana	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo croccanti Bata all'aglio Pane Frutta	Pasta al tonno Medaglioni di pesce Salmici al burro Pane Yogurt	Uova strapazzate al pomodoro Fagiolini all'olio Pane Macedonia di frutta	Polpette di bovino carote julienne Pane Frutta	Pasta e fagioli Stornario di patate con mozzarella Pane Frutta
3 <sup>a</sup> settimana	Crema di verdure con orzo Mozzarella Pasta al forno Pane Frutta	Pasta al pomodoro Fusi di pollo al forno Misto di verdure cotte Pane Frutta	Zuppa di lentichie con pasta Cuori di nasello al limone Insalata mista Pane Yogurt	Pasta con crema di zucchine Frittata Salmici all'olio Pane Macedonia di frutta	Risotto alla parmigiana Spezzatino di bovino Insalata di finocchi Pane Frutta
4 <sup>a</sup> settimana	Pasta al burro Merluzzo al pomodoro carote julienne Pane Frutta	Pasta al sugo di pesce FRESCO Zucchine gratinate Pane Frutta	Ricotto con crema di piselli Arrosti di bovino Purina di patate Pane Frutta	Prosciutto cotto Broccolo/cavolfiore all'olio Pane Yogurt	Pasta al tonno Frittata saporta Fagiolini all'olio Pane Macedonia di frutta
5 <sup>a</sup> settimana	Gnocchi di patate al pesto Bocconcini di suino alla cacciatore Insalata mista invernale Pane Frutta	Crema di verdura con fieno Stracotti di bovino alla pizzaiola Salmici all'aglio Pane Frutta	Pasta al pomodoro Frittata alle zucchine Carote julienne Pane Frutta	Pasta e ceci Crescenza Patate al forno Pane Yogurt	Riso allo zafferano Medaglioni di pesce Insalata verde Pane Yogurt
6 <sup>a</sup> settimana	Macedonia di frutta Zuppa di lentichie con pasta Frittata Carote al burro Pane Yogurt	Tagliatelle all'uovo al pomodoro Bocconcini di tacchino al rosmarino Insalata mista invernale Pane Macedonia di frutta	Crema di verdure con riso Crocchia Purina di patate e carote Pane Frutta	Pasta alla marinara Tomato Salmici gratinati Pane Frutta	Yogurt Pasta con crema di zucchine Polpette di bovino Insalata di finocchi Pane Frutta
7 <sup>a</sup> settimana	Risotto al pomodoro Provolone dolce Zucchine gratinate Pane Frutta	Crema di fagioli con fieno Arrosti di bovino Misto verdure cotte Pane Yogurt	Pasta ai ragu vegetale Crocchette di merluzzo carote julienne Pane Macedonia di frutta	Ravioli con ricotta e spinaci al pomodoro Prosciutto cotto Insalata di finocchi Pane Frutta	Pasta alla amatriciana Frittata contadina Fagiolini all'olio Pane Frutta
8 <sup>a</sup> settimana	Pasta al pomodoro e ricotta romana Dop Cuori di merluzzo al pomodoro Insalata verde Pane Frutta	Polerita con bocconcini di bovino al pomodoro Biera all'aglio Pane Frutta	Risotto allo zafferano Frittata con verdure Carote all'olio Pane Yogurt	Zuppa di legumi con pasta Mozzarella Patate al forno Pane Macedonia di frutta	Pasta al burro Fusi di pollo al forno Piselli al tegame Pane Frutta
9 <sup>a</sup> settimana	Risotto alla zucca Tortino di ricotta e spinaci Pane Frutta	Gnocchi di patate al pomodoro Bocconcini di tacchino al limone Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pesto Spezzatino di bovino con piselli e patate Pane Frutta	Pasta al sugo di pesce FRESCO Uova strapazzate Insalata mista Pane Yogurt	Crema di ceci con pasta Hamburger di pesce Insalata di finocchi Pane Macedonia di frutta

\*LA FRUTTA SARÀ A ROTAZIONE SECONDO STAGIONALITÀ\*



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1ª settimana	Pasta al pomodoro e ricotta romana Dop Frittata al latte Carote julienne Pane Fruita	Pasta con zucchine Cuori di merluzzo al limone Sarnaci all'agro Pane Fruita	Risotto al pomodoro Straccetti di bovino Insalata di pomodori Pane Fruita	Gnocchi di patate al pesto Bocconcini di tacchino al rosmarino Insalata mista Pane Budino	Crema di ceci con pasta Mozzarella Patate al forno Pane Macedonia di frutta
2ª settimana	Pasta con crema di zucchine Pivoloncino dolce Fagolini all'olio Pane Macedonia di frutta	Bocconcini di salmone alla cacciatore Patate all'olio Pane Fruita	Hamburger di pesce Salsa all'agro Pane Fruita	Uova strapazzate Insalata mista Pane Fruita	Carote julienne Crocchette di merluzzo budino
3ª settimana	Crema di verdure e lentichiole con riso Bocconcini di polli panati Insalata di pomodori Pane budino	Frittata al prosciutto cotto Fagolini all'olio Pane Macedonia di frutta	Formaggio morbido Insalata mista Pane Fruita	Spazzolino di bovino Patate croccanti al forno Pane Fruita	Polpettone di tonno al limone Carote julienne Pane Fruita
4ª settimana	Riso alla garrigiana Uova strapazzate Sarnaci all'olio Pane Fruita	Pasta al ragu vegetale Fusi di polli al forno Carote all'olio Pane budino	Zuppa di legumi con pasta Tortino di patate e mozzarella Pane Macedonia di frutta	Pasta al pomodoro Hamburger di bovino Giacca all'agro Pane Fruita	Insalata di ferro (mozzarella e pomodoro) Crocchette di merluzzo Insalata verde Fruita Pasta olio
5ª settimana	Gnocchi di patate al pomodoro Crescenza Piselli al tegame Pane Fruita	Arrosti di bovino Biale all'olio Fruita	Bocconcini di tacchino al rosmarino Zucchine gratinate Pane budino	Crema di verdure con pasta Madrigiani di pesce Carciole julienne Pane Macedonia di frutta	Frittata con zucchine Insalata di pomodori Pane Fruita
6ª settimana	Insalata di ferro con tonno e pomodoro fresco Crocchette di merluzzo Insalata mista Pane Fruita	Pasta al sugo di pesce fresco Mozzarella Sarnaci all'agro Pane Fruita	Risotto allo zafferano Uova strapazzate Bietole all'agro Pane Fruita	Pasta al pomodoro e basilico Arrosti di storno Fusi di polli al forno Fagolini all'olio Pane Fruita	Pasta al pomodoro e basilico Straccetti di bovino con piselli Fruita
7ª settimana	Insalata di frutta Macedonia di frutta	Pasta al pomodoro e ricotta romana Dop Fruita	Pasta e ceci Fruita	Risotto al pomodoro Fruita	Pasta all'ortolana Bocconcini di nasello al pomodoro
8ª settimana	Pasta al ragu vegetale Prosciutto cotto Misto tricolore verdure cotte Pane Budino	Frittata saporita Fagolini all'olio Pane Macedonia di frutta	Caciotta Insalata mista Pane Fruita	Spezzolino di bovino agli erbori Carote julienne Pane Fruita	Bocconcini di nasello al pomodoro Sarnaci all'agro Pane Fruita
9ª settimana	Insalata di riso Hamburger di bovino Bietolina olio e limone Pane Fruita	Pasta al tonno Crescenza Carote julienne Pane Fruita	Orzotto di zucchine con zafferano Macedonia di pesce Insalata mista con cetrioli Pane budino	Pasta al pomodoro e basilico Frittata con patate Sarnaci all'agro Pane Fruita	Ravioli al burro e savoria Bocconcini di tacchino croccanti Piselli al tegame Pane Fruita



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 <sup>a</sup> settimana	Risotto al pomodoro Crochette di merluzzo al forno Basta all'aglio Pane Frutta	Crema di fagioli con tarro Frittata primavera Insalata mista Pane Buddino	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico Polpettine di bovino al legume Carote julienne Pane Macedonia di frutta	Insalata di pasta Fusi di pollo al forno Insalata di pomodori e cetrioli Pane Frutta	Pasta al sugo di pesce fresco Mozzarella Sporaci al limone Pane Frutta
2 <sup>a</sup> settimana	Pasta al tonno in bianco Provolone dolce Carote all'olio Pane Frutta	Insalata di riso Arrosti di suino Fagiolini all'olio Pane Frutta	Pasta al burro Frittata alle zucchine Patate al forno Pane Biscotto	Crema di ceci con pasta Spezzatino di bovino al limone Insalata di pomodori Pane Frutta	Ravioli al pomodoro Cuori di merluzzo al limone Biete all'aglio Pane Frutta
3 <sup>a</sup> settimana	Pasta al pesto Bocconcini di tacchino al limone Fagiolini all'olio Pane Frutta	Pasta con crema di zucchine Medaglioni di pesce Insalata verde Pane Frutta	Crema di verdure estiva con riso Hamburger di bovino Sporaci all'aglio Pane Frutta	Insalata di pasta Prosciutto cotto Patate al forno Pane Buddino	Pasta al pomodoro e basilico Frittata saporta Melanzane al pomodoro Pane Frutta
4 <sup>a</sup> settimana	Riso alla parmigiana Stracotti di bovino Insalata di pomodori Pane Macedonia di frutta	Crema di lentichie con pasta Caciotta Zucchine trifolate Pane Frutta	Tagliatelle al pomodoro Polpettine di tonno al limone Fagiolini all'olio Pane Frutta	Pasta al pomodoro Cuori di merluzzo al pomodoro Fagiolini all'olio Pane Frutta	Crema di fagioli con pasta Frittata al latte Insalata verde Pane Frutta
5 <sup>a</sup> settimana	Pasta al sugo di pesce fresco Crisolanza Biete all'aglio Pane Buddino	Pasta all'olio Arrosti di bovino Carote julienne Pane Macedonia di frutta	Orzotto con zucchine Bocconcini di pollo croccanti Patate al forno Frutta	Pasta al pomodoro Cuori di merluzzo al pomodoro Fagiolini all'olio Pane Frutta	Gnocchi di patate al pesto Frittata al latte Insalata verde Pane Frutta
6 <sup>a</sup> settimana	Risotto con crema di piselli Mozzarella Insalata di pomodori Pane Frutta	Insalata di pasta (tonno e pomodori) Uova strapazzate al pomodoro Patate all'olio Pane Biscotto	Pasta al pomodoro e nocca romana Dop Bocconcini di tacchino al rosmarino Zucchine gratinate Pane Macedonia di frutta	Pasta all'ortolana Stracotti di bovino al pomodoro Insalata mista estiva con cetrioli Pane Frutta	Gnocchi di patate al pesto Cuori di nasello al limone Fagiolini all'olio Pane Frutta
7 <sup>a</sup> settimana	Pasta al pomodoro e basilico Frittata al formaggio Carote all'olio Pane Frutta	Pasta al forno Prosciutto cotto Insalata verde Pane Frutta	Insalata di farro Medaglioni di pesce Insalata di pomodori e cetrioli Pane Buddino	Risotto allo zafferano Tortino di nocca e spinaci Frutta	Crema di verdure con pasta Polpettine di bovino al limone Patate e fagiolini Pane Frutta
8 <sup>a</sup> settimana	Insalata di riso Tortino Insalata di pomodori Pane Frutta	Pasta al pesto Bocconcini di pollo al limone Carote all'olio Pane Frutta	Risotto al pomodoro Spezzatino di bovino al legume Biete all'olio Pane Frutta	Macedonia di frutta Crema di verdure estive con orzo perlato Caciotta Frittata primavera Insalata mista Pane Frutta	Pasta all'olio Frittata primavera Insalata mista Pane Frutta
9 <sup>a</sup> settimana	Arrosti di tacchino (affettato) Carote julienne Pane Macedonia di frutta	Gnocchi di patate al pomodoro Medaglioni di pesce Melanzane al pomodoro Pane Frutta	Pasta con crema di piselli Uova strapazzate Insalata mista estiva con cetrioli Pane Frutta	Biscotto Riso alla parmigiana Hamburger di bovino Insalata di pomodori Pane Frutta	Pasta al tonno Stornato di patate e mozzarella Pane Buddino

\*LA FRUTTA SARA' A ROTAZIONE SECONDO STAGIONALITA'.





**CENTRALE UNICA  
DI  
COMMITENZA  
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel  
San Pietro Romano, Ciciliano,  
Guidonia Montecelio, Marcellina,  
Poli, San Gregorio da Sassola,  
San Polo dei Cavalieri, San Vito  
Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

**COMUNE DI GUIDONIA MONTECELIO**

GARA TELEMATICA PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO, MEDIANTE AGGIUDICAZIONE SECONDO IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DELLA CITTA' DI GUIDONIA MONTECELIO, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DI DURATA TRIENNALE ED EVENTUALE RINNOVO BIENNALE  
CIG: 81482948EB

**Allegato 3 al CAPITOLATO SPECIALE**

Riferimento normativo generale: art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. ed articoli collegati

**Tabelle dietetiche**

1		U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	pasta al sugo di tonno				
	pasta	g.	50	70	80
	salsa al pomodoro	g.	50	60	80
	tonno all'olio	g.	10	10	13
	olio extravergine	g.	3	4	5
	sale	g.	qb	qb	qb
	capperi sottosale	g.	qb	qb	qb

2		U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	maccheroni al pomodoro				
	maccheroni al pomodoro	g.	50	70	80
	carote, sedano, cipolle	g.	10	15	15
	pomodori pelati	g.	60	80	100
	sale	g.	qb	qb	qb
	parmigiano reggiano	g.	2	3	4
	olio extravergine	g.	3	4	5

3		U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	fettuccine al pomodoro				
	fettuccine secche all'uovo	g.	40	60	70
	carote, sedano, cipolle	g.	10	15	15
	pomodori pelati	g.	60	80	100
	sale	g.	qb	qb	qb
	parmigiano reggiano	g.	2	3	4
	olio extravergine	g.	3	4	5

4	pasta e fagioli	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	pasta e fagioli	g.	30	30	40
	fagioli borlotti secchi	g.	20	20	30
	cipolla	g.	5	5	5
	olio extravergine	g.	5	5	5
	sale	g.	qb	qb	qb

5	passato di verdura con pasta	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	pasta	g.	20	30	40
	parmigiano reggiano	g.	2	2	3
	verdure	g.	50	70	70
	patate	g.	30	40	50
	pomodori pelati	g.	20	30	35
	olio extravergine	g.	2	3	3
	sale	g.	qb	qb	qb

6	linguine al tonno	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	pasta secca	g.	50	70	80
	salsa al pomodoro	g.	50	60	80
	tonno al naturale	g.	10	10	13
	olio extravergine	g.	3	4	5
	sale	g.	qb	qb	qb
	capperi	g.	qb	qb	qb

7	minestra di legumi	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	fagioli borlotti secchi	g.	7	7	10
	piselli f. o s.	g.	15	15	20
	patate	g.	30	40	40
	carote	g.	10	10	15
	zucchine f. o s.	g.	10	10	15
	sedano	g.	10	10	15
	pasta	g.	20	30	40
	parmigiano reggiano	g.	2	3	3
	olio extravergine	g.	2	3	3
	sale	g.	qb	qb	qb

8	risotto burro e parmigiano	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	risotto alla parmigiana	g.	50	60	80
	burro	g.	5	6	7
	olio extravergine	g.	2	3	3
	parmigiano reggiano	g.	4	5	6
	cipolla	g.	5	7	10
	sale	g.	qb	qb	qb
	brodo	g.	qb	qb	qb

9	gnocchi al pomodoro	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	gnocchi freschi di patate	g.	180	200	220
	parmigiano reggiano	g.	2	3	4
	sale	g.	qb	qb	qb
	pomodori pelati	g.	60	80	100
	olio extravergine	g.	3	4	5
	carote, sedano e cipolle	g.	10	15	15

10	pasta e ceci	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	pasta	g.	30	30	40
	ceci secchi	g.	20	20	30
	cipolla	g.	5	5	5
	olio extravergine	g.	2	3	3
	sale	g.	qb	qb	qb
	brodo	g.	qb	qb	qb

11	gnocchetti sardi al pomodoro	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	gnocchetti	g.	50	70	80
	carote, sedano, cipolle	g.	10	15	15
	pomodori pelati	g.	60	80	100
	parmigiano reggiano	g.	2	3	4
	olio extravergine	g.	3	4	5
	sale	g.	qb	qb	qb

12	petto di pollo al limone	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	petto di pollo fresco	g.	70	90	110
	limone	g.	5	5	5
	olio extravergine	g.	2	2	3
	sale	g.	qb	qb	qb

13	maccheroni burro e parmigiano	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	pasta	g.	50	70	80
	burro	g.	5	8	10
	parmigiano reggiano	g.	4	5	6
	latte	g.	qb	qb	qb
	sale	g.	qb	qb	qb

14	fusilli al pomodoro	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	fusilli	g.	50	70	80
	carote, sedano, cipolle	g.	10	15	15
	pomodori freschi	g.	60	80	100
	sale	g.	qb	qb	qb
	parmigiano reggiano	g.	2	3	4
	olio extravergine	g.	3	4	5
mozzarella	g.	15	15	20	

15	pasta e lenticchie	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	pasta	g.	30	30	40
	lenticchie	g.	20	20	30
	cipolla	g.	5	5	5
	olio extravergine	g.	2	3	3
	sale	g.	qb	qb	qb
16	prosciutto cotto	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	prosciutto cotto	g.	40	50	60
17	mozzarella caprese	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	mozzarella fresca	g.	50	70	100
18	parmigiano reggiano	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	parmigiano reggiano	g.	30	50	60
19	frittata di uova	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	uova	n.	1	1	1
	sale	g.	qb	qb	qb
20	prosciutto crudo	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	prosciutto crudo	g.	40	50	60
21	fesa di tacchino agli aromi	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	fesa di tacchino fresca	g.	80	90	120
	olio extravergine	g.	3	4	5
	rosmarino, salvia	g.	qb	qb	qb
	sale	g.	qb	qb	qb
22	cosce di pollo al forno	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	coscia di pollo fresca	g.	100	150	200
	olio extravergine	g.	1	1	2
	sale e aromi	g.	qb	qb	qb
23	spezzatino di maiale con patate e piselli	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	carne di maiale	g.	70	90	110
	pelati	g.	40	50	60
	verdure miste	g.	25	30	40
	piselli f. o s.	g.	10	15	20
	patate	g.	80	100	150
	olio extravergine	g.	4	5	7
	sale	g.	qb	qb	qb
	vino bianco secco	c.c.	qb	qb	qb
farina bianca	g.	qb	qb	qb	



24	filetto di platessa impanato	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	platessa cong.	g.	80	100	130
	uova (n. 1 ogni 5 razioni)				
	pane grattugiato	g.	5	7	10
	olio extravergine	g.	2	2	3
	sale e limone .	g.	qb	qb	qb

25	petto di pollo impanato	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	petto di pollo fresco	g.	70	90	110
	uova (n. 1 ogni 3 razioni)				
	olio extravergine	g.	2	2	3
	sale	g.	qb	qb	qb

26	fesa di tacchino al latte	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	fesa di tacchino fresca	g.	80	90	120
	latte	g.	30	40	50
	burro	g.	4	5	6
	sale	g.	qb	qb	qb

27	cosce di pollo al forno	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	cosce di pollo fresche	g.	90	130	180
	limone	g.	5	5	5
	olio extravergine	g.	1	1	2
	sale	g.	qb	qb	qb

28	arista	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	arista	g.	80	100	120
	olio extravergine	g.	4	5	6
	sale	g.	qb	qb	qb

29	formaggio	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	galbanino/galbanone	g.	50	60	80

30	cotolette di tacchino	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	fesa di tacchino fresca	g.	60	80	100
	uova (n. 1 ogni 5 razioni)				
	pane grattugiato	g.	5	7	10
	olio extravergine	g.	2	2	3
	sale	g.	qb	qb	qb

31	sformato di patate	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	uova intere	g.	10	10	15
	patate	g.	60	80	100
	prosciutto cotto	g.	20	25	30
	parmigiano reggiano	g.	4	5	6
	olio extravergine	g.	4	5	6

sale	g.	qb	qb	qb
------	----	----	----	----

32	arrosto di tacchino	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	carne di tacchino fresca	g.	80	100	120
	olio extravergine	g.	3	4	5
	odori e sale	g.	qb	qb	qb

33	filetto di nasello alla pizzaiola	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	filetto di nasello cong.	g.	90	110	180
	pelati	g.	20	30	40
	olio extravergine	g.	3	4	5
	sale e aromi	g.	qb	qb	qb

34	filetti di platessa alia mugnaia	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	filetti di platessa cong.	g.	80	100	130
	farina	g.	5	7	10
	burro	g.	3	4	5
	sale e prezzemolo	g.	qb	qb	qb

35	filetti di merluzzo gratinati	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	filetti di merluzzo cong.	g.	90	110	130
	sedano	g.	10	15	20
	pane grattugiato	g.	5	7	10
	olio extravergine	g.	3	4	5
	sale, prezzemolo e limone	g.	qb	qb	qb

36	carote alla julien	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	carote	g.	80	100	120
	olio extravergine	g.	3	4	5
	limone e sale	g.	qb	qb	qb

37	insalata verde	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	insalata verde	g.	30	40	50
	olio extravergine	g.	5	6	7
	sale, aceto e/o limone	g.	qb	qb	qb

38	insalata di pomodori	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	pomodori	g.	100	100	150
	olio extravergine	g.	3	4	5
	sale e aceto	g.	qb	qb	qb

39	insalata mista	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	insalata	g.	20	25	30
	carote	g.	20	30	40
	finocchi o pomodori	g.	20	30	40
	olio extravergine	g.	5	6	7

sale	g.	qb	qb	qb
------	----	----	----	----

40	patate lesse o al vapore	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	patate	g.	100	150	200
	olio extravergine	g.	4	5	6
	sale	g.	qb	qb	qb

41	bieta all'agro	U.M.	materne	elementari	medie/adulti
	coste f.o.s.	g.	130	150	180
	olio extravergine	g.	5	6	7
	sale e limone	g.	qb	qb	qb

42	purea di patate	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	patate	g.	100	150	200
	latte	c.c.	15	20	30
	burro	g.	5	7	10
	parmigiano reggiano	g.	3	4	5
	sale	g.	qb	qb	qb

43	finocchi in insalata	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	finocchi	g.	100	150	200
	olio extravergine	g.	2	3	4
	sale	g.	qb	qb	qb

44	fagiolini lessati o al vapore	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	fagiolini freschi o surgelati	g.	5	6	7
	olio extravergine	g.	5	6	7
	sale	g.	qb	qb	qb

45	patate arrosto	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	patate	g.	100	150	200
	olio extravergine	g.	4	5	6
	sale	g.	qb	qb	qb

46	zucchine trifolate	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	zucchine f.o.s	g.	120	170	200
	olio extravergine	g.	4	5	6
	sale	g.	qb	qb	qb

47	spinaci al burro	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	spinaci f.o.s	g.	130	150	180
	burro	g.	3	5	7
	sale	g.	qb	qb	qb
	aceto	c.c.	qb	qb	qb
	parmigiano reggiano	g.	2	3	3

48	yougurt alla frutta	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	yougurt alla frutta	g.	125	125	125
49	budino	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	budino	g.	125	125	125
50	mela	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	mela	g.	130	150	150
51	pera	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	pera	g.	130	150	150
52	arancia	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	arancia	g.	130	150	150
53	banana	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	banana	g.	130	150	150
54	frutta di stagione	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	frutta di stagione	g.	130	150	150
55	pane	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	pane	g.	30	50	80
56	acqua minerale naturale	U.M.	infanzia	elementare	media/adulti
	acqua minerale naturale	l.	0,5	0,5	0,5

**Indicazioni specifiche:**

in riferimento ai "Criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" di cui all' Allegato 1 – Piano d' azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PANGPP), pubblicato sulla G.U. n. 220 del 21.09.2011, si raccomanda che le porzioni offerte siano adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti cui sono destinate, in modo da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari ed offrire un apporto dietetico equilibrato.

**Le tabelle saranno soggette a validazione da parte della competente ASL/SIAN a cura dell' Impresa aggiudicataria.**

Il Responsabile unico del Procedimento  
Dott. Corrado Cardoni

Il Dirigente Area VII  
Diritto allo studio – Cultura – Sport  
Dott.ssa Carola Pasquali



**CENTRALE UNICA  
DI  
COMMITENZA  
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel San Pietro Romano, Ciciliano, Guidonia Montecelio, Marcellina, Poli, San Gregorio da Sassola, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

**COMUNE DI GUIDONIA MONTECELIO**

GARA TELEMATICA PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO, MEDIANTE AGGIUDICAZIONE SECONDO IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA, DEL **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA** PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DELLA CITTA' DI GUIDONIA MONTECELIO, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DI DURATA TRIENNALE ED EVENTUALE RINNOVO BIENNALE  
CIG: 81482948EB

**Allegato 4 al CAPITOLATO SPECIALE**

Riferimento normativo generale: art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. ed articoli collegati

**Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari**

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

Lo scopo del presente allegato è quello di indicare le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari da fornire, nel rispetto delle vigenti leggi in materia e della qualità dei prodotti di seguito indicata.

Deve essere inoltre garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti, sia per il trasporto che per la conservazione.

**CARATTERISTICHE GENERALI**

I prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire l'assenza di Organismi Geneticamente Modificati (**OGM**) tramite certificazioni e a quanto disposto dal Regolamento CE n. 641 del 6 aprile 2004 (recante norme attuative del Regolamento CE n.1829/2003) e Regolamento CE n.1830 del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

Tutti i prodotti da **agricoltura biologica** devono provenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione Europea e, quindi, devono essere

assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i **prodotti DOP e IGP** devono rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari)

I prodotti provenienti dal **Mercato Equo e Solidale** devono ottemperare a quanto contenuto nella Risoluzione del Parlamento Europeo, 2005/2245 (INI), approvata il 6 luglio 2006 e devono provenire dai circuiti di commercializzazione e/o dalle associazioni indicate nell'allegato 1 di suddetta Risoluzione.

I generi alimentari dovranno essere di prima qualità e dovranno essere prodotti nel rispetto dalla vigente normativa generale e di settore sia per quanto riguarda la composizione delle materie prime sia per quanto riguarda l'approvvigionamento, la produzione, il confezionamento, lo stoccaggio e il trasporto.

Inoltre è vietato:

- congelare le materie prime acquistate fresche
- congelare il pane
- usare dadi o estratti per brodi o minestre.
- utilizzare cibi precotti.
- Utilizzare il minestrone surgelato per la preparazione dei primi piatti.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime sono:

- fornitura regolare
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato
- etichette provviste di indicazioni stabilite dalla vigente normativa (D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lvo n. 181/2003 e successive modifiche ed integrazioni e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica, Reg. CE 1169/2011)
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difettimerceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.), lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc. L'imballaggio

dovrà essere costituito da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa vigente.

Di tutte le derrate previste nel presente allegato deve essere garantita la fornitura, salva documentata irreperibilità sul mercato: in tal caso la ditta deve richiedere l'autorizzazione del prodotto proposto in sostituzione all'A.C. Inoltre, qualora durante il decorso dell'appalto si manifestasse l'esigenza di inserire un prodotto non contemplato nel presente allegato, l'A.C., valuterà la scheda tecnica del prodotto proposto ed esprimerà parere positivo o meno.

### **CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO PRODOTTI SURGELATI**

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare in perfette condizioni igieniche; la quantità richieste dovranno pervenire adeguatamente confezionate e sigillate.

Gli automezzi usati per il trasporto dal centro di produzione o stoccaggio al consumo dovranno essere provvisti dell'autorizzazione per trasporto di prodotti congelati/surgelati in base alla normativa vigente di settore ed impiegati in tutte le fasi del trasporto.

In ogni momento deve essere garantito il mantenimento della catena del freddo.

In generale: chiedere alle ditte fornitrici dichiarazioni circa le caratteristiche del sistema di autocontrollo esistente in azienda.

### **RINTRACCIABILITÀ**

L' I.A., ai sensi dell'art. 18 del Regolamento C.E. 178 del 28 Gennaio 2002, deve produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale. Non è necessario fornire tale documentazione per le seguenti tipologie di prodotti:

- provenienti da agricoltura biologica,
- provenienti dal Mercato Equo e Solidale,
- a Denominazione di Origine Protetta (DOP),
- a Indicazione Geografica Protetta (IGP),

Questi tipo di alimenti sono prodotti a filiera controllata e rintracciabile. La tracciabilità è, infatti, garantita dai diversi disciplinari che ne regolano e/o normano le produzioni. Alimenti per cui è richiesta la documentazione che evidenzia la rintracciabilità di filiera ai sensi dell'art. 18 del regolamento CE 178/2002:

- Tonno all'olio di oliva
- Olive snocciolate
- Prosciutto cotto arrosto
- Pancetta tesa

- Gnocchi di patate
- Prodotti ittici surgelati (diverse specie)
- Cuori di carciofo surgelati
- Gelato

## **CEREALI E DERIVATI**

### **1. FARINA BIANCA BIOLOGICA**

Prodotto da agricoltura biologica. Deve possedere le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla normativa vigente. Non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee. Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento e non deve presentare colore, odore e sapore anomali. L' imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e una idonea protezione del prodotto.

Le tipologie richieste sono:

#### Farina Tipo 0

- Umidità <14.5 % s.s. +/-3%;
- Ceneri <0.65 % s.s. +/-3%;
- Glutine secco >7 % s.s. +/-3%;

#### Farina Tipo 00

- Umidità <14.5 % s.s. +/-3%;
- Ceneri <0.55 % s.s. +/-3%;
- Glutine secco >7 % s.s. +/-3%;

### **2. PANE FRESCO BIOLOGICO**

Prodotto da agricoltura biologica. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla normativa vigente per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera, deve essere prodotto e confezionato non oltre otto ore prima della consegna ed è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

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

Le caratteristiche devono essere le seguenti:



- preparato con le farine di grano di tipo "0" e/o "00", acqua e lievito, con aggiunta di sale comune (cloruro sodico)
- fornito a fette in confezioni che dovranno avere tre pesi diversi: 30 gr, 40 gr, 50gr.
- fornito in formato panino per la preparazione dei cestini come riportato nell'Allegato 4. I panini devono avere un peso pari a 70 gr.
- con la crosta dorata e croccante e la mollica morbida ma non collosa e con alveolatura regolare
- alla rottura con le mani – o al taglio –deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica
- gusto e aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di muffa o altro.
- essere esente da parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti
- Confezionato in pellicola microforata con etichetta che riporta la data di produzione

Il trasporto deve essere effettuato ai sensi del D.L.vo n. 155/97 e dell'art. 26 della legge n. 580/1997 e cioè "in recipienti lavabili e muniti di coperchio a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento."

### **3. PANE SPECIALE (PANINI ALL'OLIO)**

Prodotto da agricoltura biologica. Nella produzione di pane speciale (panini all'olio) deve essere dichiarato il tipo di ingrediente utilizzato che deve rientrare tra quelli citati all'art. 20 - L. 580/67 e dai D.M. 5/2/70 e D.M. 2/2/76. Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio extra vergine di oliva (5%), lievito, sale, farina di malto d'orzo.

Caratteristiche chimiche e organolettiche:

a) Caratteristiche chimiche:

Umidità media: 23 %,

b) Caratteristiche organolettiche:

sapore e odore caratteristici, e devono essere assenti altri tipi di odore.

Confezionamento: con pellicola perforata per alimenti.

Ogni panino deve avere una grammatura di 30 gr e 40gr come indicato nell'Allegato 4

Il pane deve essere prodotto e confezionato non oltre otto ore prima della consegna.

### **4. PANE GRATTUGIATO**

Prodotto da agricoltura biologica. Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo "0" e "00". Deve essere consegnato in confezioni originali, sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale, destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma d'insudiciamento, inquinamento ed umidità.

Deve presentare odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe.

#### **5. IMPASTO FRESCO LIEVITATO PER PIZZA**

Ottenuto da lavorazione di farina tipo "0"o "00", acqua, olio extra vergine di oliva, lievito di birra e sale.

Non sono ammessi preparati nei quali sono presenti conservanti

Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro 4 ore dal ricevimento.

La modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione, devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo.

#### **6. RISO BIOLOGICO FINO RIBE PARBOILED**

Prodotto da agricoltura biologica Il riso deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per gruppo di appartenenza e varietà.

E' richiesto: riso fino ribe tipo parboiled

Deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone, con asportazione della lolla. Il riso deve avere un umidità non superiore al 14%. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna e non deve lasciare le mani incipriate.

Deve essere con chicchi integri, con tolleranza del 3% di rottura, deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e sostanze estranee;

Il riso non deve essere sottoposto a trattamento con agenti chimici o fisici o aggiunto di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque la composizione. Il riso non deve essere cosparso di polvere quale gesso, caolino o presentare un colore non proprio derivante da colorazione con sostanze diverse, quali ad esempio cromato di piombo, ossido di ferro, ecc., per renderlo di aspetto simile ad alcune qualità particolarmente pregiate

Deve essere confezionato sottovuoto in confezioni da 1 – 5 Kg.

#### **7. PASTA SECCA DI SEMOLA DI GRANO DUROBIOLOGICA**

Prodotto da agricoltura biologica. Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro di qualità superiore coltivato in Italia e acqua (art. 6 DPR 9/2/2001 n. 187) con i requisiti merceologici ed igienici precisati nelle norme vigenti di settore.

Si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione collettiva. Il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti.

Le confezioni devono presentarsi intatte e pulite, esenti da alterazioni dell'odore, integre e come pacchi dal peso di 0,5-1 o 5 kg. Inoltre, deve essere in perfetto stato di conservazione,

esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e non colorata artificialmente.

Non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria. Dopo la doppia cottura, deve rimanere al dente.

Al momento della distribuzione deve avere consistenza elastica e non molliccia.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

a) tempo di cottura

b) resa (aumento di peso con la cottura).

Formati utilizzati

FORMATI DI PASTA:

PENNE RIGATE, PENNETTE, MEZZE PENNE, PIPE RIGATE, PIPE RIGATE PICCOLE, CONCHIGLIE, SEDANI, TORTIGLIONI, RIGATONI, MEZZE MANICHE, SEDANINI, FUSILLI, GRAMIGNA, GNOCCHETTI SARDI, FARFALLE, CONGHIGLIE

FORMATI DI MINESTRE:

SEMI DI MELONE, STELLINE, CORALLINI, DITALINI RIGATI, CONCHIGLIETTE, GRATTINI, SEDANINI. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste nel menu. Quando non specificato nel menu, utilizzare i tipi di pasta riportati nel presente allegato.

## **8. ORZO PERLATO BIOLOGICO**

Prodotto da agricoltura biologica. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, privo di corpi estranei generici e semi infestanti. E' vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici, le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture.

L'etichettatura deve essere confacente alla vigente normativa.

I granelli d'orzo devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

## **9. FARRO PERLATO BIOLOGICO**

Prodotto da agricoltura biologica. I grani devono risultare uniformi e puliti: indenne da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

## **10. GNOCCHI DI PATATE**

Di semola con patate, in confezioni originali sotto vuoto o in atmosfera modificata da conservarsi in frigorifero.

Alla consegna devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 gg. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Il prodotto deve essere privo di corpi estranei e/o impuri ed essere esente da conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere.

Il prodotto deve essere confezionato con almeno il 60% di patate e/o loro derivati (fiocchi, farina, fecola), farina di grano tenero 00 e/osemolino, sale e acqua.

La percentuale dei diversi ingredienti dovrà garantire, al termine delle operazioni di cottura, il mantenimento della forma originale e di non disfarsi né diventare collosi. Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto; il formato deve quindi essere consono allo scopo.

La confezione e l'etichettatura devono essere conformi alla vigente normativa.

## **BISCOTTI**

Prodotto da agricoltura biologica. I biscotti da somministrare devono possedere i requisiti dei prodotti da forno e devono avere una perfetta lievitazione e cottura. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farine alimentari, anche se miscelate con sfarinati di grano, devono indicare anche la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione. Nella produzione dei biscotti, non devono essere impiegati coloranti e aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti.

Gli ingredienti principali devono essere: farina di frumento, farina di riso per la tipologia biscottidi riso, zucchero, materie grasse (burro, margarina vegetale, oli vegetali), uova. E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato, nonché di oli e di grassi idrogenati. Non devono essere dolcificati con edulcoranti di sintesi e non sono ammessi additivi antiossidanti

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali. Umidità: 4-6% s.s. +/-3%

Le tipologie richieste sono:

- secchi;
- allo yogurt;
- al riso;
- wafers al cacao e alla vaniglia.

Le confezioni da utilizzare in monoporzione devono riportare l'etichettatura a norma di legge. Deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

## **11. BISCOTTI EQUO SOLIDALI**

Requisiti qualitativi:

- devono contenere almeno il 30% sul peso totale di materie prime, provenienti dal mercato equo solidale;
- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova;
- le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali;
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non sono ammessi additivi antiossidanti;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- Umidità: 4-6% s.s. +/-3%.

Tipologie richieste:

- secchi;
- frollini al miele /al cacao.

Le confezioni da utilizzare in monoporzione devono riportare l'etichettatura a norma di legge. Deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

## **LEGUMI**

### **12. LEGUMI SECCHI**

Prodotto da agricoltura biologica. Da utilizzarsi secchi e confezionati in atmosfera modificata secondo la normativa vigente.

Essi dovranno essere consegnati in perfetto stato di conservazione, immuni da insetti, privi di corpi estranei, privi di muffe e con scadenza non superiore ad un anno della raccolta. Devono provenire da coltivazioni comunitarie.

Devono essere puliti, di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma), sani, uniformemente essiccati.

Le tipologie richieste sono:

- ceci
- fagioli cannellini, borlotti
- lenticchie verdi, piccole (tipo Castelluccio) o grandi

### **13. PISELLI SURGELATI BIOLOGICI**

Prodotto da agricoltura biologica, deve essere sano, brillante ed integro, da piselli maturi e interi.

Le tipologie richieste sono: "fini", "finissimi".

Il prodotto deve essere surgelato nei tempi e modalità previste dalla normativa vigente di settore. Il prodotto non deve presentare i seguenti difetti: frammenti di piselli e pelli; piselli macchiati e gialli.

Sono considerati e richiesti piselli "poco difettosi" i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto, "ad elevato grado di interezza", cioè che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

## **CONSERVE E SEMICONSERVE**

Le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente: per tutti i prodotti contenuti nella confezione dovranno essere indicati il peso lordo, il peso netto e il peso sgocciolato e tutte le indicazioni previste in materia di etichettatura in base alla vigente normativa.

### **14. POMODORI PELATI INTERI BIOLOGICI O POLPA DI POMODORO BIOLOGICI A CUBETTI**

Prodotto da agricoltura biologica. I frutti devono presentarsi, ben compatti, interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli e di parti depigmentate, immersi in liquido di governo nelle quantità previste dalla normativa vigente. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. Il prodotto deve essere esente da antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali. Non devono avere parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia. Il prodotto deve essere privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;

Sono richiesti esclusivamente pomodori di produzione Nazionale.

Le dimensioni delle confezioni devono essere tali da esaurire l'uso nella giornata.

I pomodori confezionati in banda stagnata devono provenire dall'ultimo raccolto.

Devono essere in confezioni originali, esenti da fenomeni di alterazione (non arrugginite, non ammaccate, non bombate, punti di corrosione interni) e in contenitori in banda stagnata.

L'etichetta deve riportare la quantità netta di prodotto e il peso del prodotto sgocciolato.

Il contenitore o il dispositivo di chiusura devono recare impressa o litografata o apposta in modo indelebile la dicitura d'identificazione del lotto di produzione.

All'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 3 anni di conservazione

Confezionamento:

- latte smaltate internamente da circa 400g, o 3 o 5 Kg

### **15. PESTO ALLA GENOVESE BIOLOGICO**

Prodotto da agricoltura biologica. Il prodotto di produzione industriale deve contenere i seguenti ingredienti: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale.

Deve avere consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti e non deve presentare odore, colore e sapore anomali. Va utilizzato il prodotto confezionato in barattoli in vetro.

### **17. TONNO IN SCATOLA**

Deve essere scelto tonno (*Thunnus Alcares*, tonno a pinna gialla) in olio di oliva, evitando quello di semi. Deve essere prodotto di prima scelta a tranci senza briciole o frammenti in confezioni esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno consistenza compatta e uniforme, non stopposa, deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue), assenza di macchie e anomalie. L'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti, non deve presentare colore e sapore anomali.

Le confezioni devono essere prodotte in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Le scatole devono avere dimensioni tali da esaurirne l'uso nel giro di un pasto e non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

Confezioni:

Lattine monoporzioni

Latte multiporzioni

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI BIOLOGICI**

I prodotti, da agricoltura biologica, devono essere di qualità superiore e saranno preferiti quelli di origine italiana a produzione tipica stagionale e di prima categoria.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti nel rispetto della normativa vigente:

- identificazione: imballatore e /o speditore
- natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno
- origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale
- caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e calibro
- se del caso, l'indicazione "ottenuti in coltura protetta".

All'inizio della fornitura i prodotti dovranno essere accompagnati da certificazioni analitiche relative alla ricerca di residui di fitofarmaci come da normativa.

La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei vegetali fino al momento del loro utilizzo o consumo.

## **18.ORTAGGI FRESCHI BIOLOGICI DI 1° CATEGORIA**

Le caratteristiche che tutti gli ortaggi devono avere sono:

- Prodotti da agricoltura biologica
- Di recente raccolta
- Asciutti e puliti
- Maturi fisiologicamente, non solo commercialmente
- Essere conformi in tutto alle caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste
- Essere omogenei e uniformi
- Privi di parti o porzioni non utilizzabili o non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso
- Turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione a seguito d'improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera
- Privi di parassiti animali o vegetali
- Indenni da difetti che possano alterare le caratteristiche organolettiche
- Presentare tracce d'appassimento e d'alterazioni anche iniziali.

Si rileva l'obbligo che le aziende produttrici osservino i tempi di legge relativi agli intervalli intercorrenti fra trattamenti con fitofarmaci e raccolta e che non siano utilizzati, per l'immagazzinamento, altri metodi di conservazione oltre alla bassa temperatura e all'umidità.

Gli ortaggi a bulbo e a tubero (aglio, cipolla, patate) non dovranno essere germogliati né trattati con raggi gamma.

Si richiede omogeneità nella calibrazione e nella pezzatura, così come determinato dalle norme CE

Le categorie richieste sono le seguenti:

ORTAGGI A RADICE: carote

ORTAGGI A BULBO: cipolla, aglio.

ORTAGGI A FRUTTO: pomodori(da insalata, ciliegino, S.Marzano), zucchine, zucca, melanzane

ORTAGGI A FIORE: cavolfiore, broccolo romanesco

ORTAGGI A FUSTO: finocchio, sedano

ORTAGGI A FOGLIA: bieta, spinaci, indivia, lattughe, scarola.

**AGLIO SECCO BIANCO** Grado e livello di maturazione: senza germogli esterni o interni allo spicchio. Condizione del frutto e della foglia: bianco o rosa per varietà con guaina internamente chiusa, forma da regolare ad irregolare. Caratteristiche del singolo pezzo: media mm. 40 con minimo mm. 35 e massimo mm. 50; differenza dal più grande al più piccolo inferiore a mm. 15. Presenza di foglie o fiore: non ammesse. Forma per la confezione: sfusi in cassetta, trecce o mazzi. Pezzi o quantità per confezione: casse da kg. 5 o kg. 10. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.



**BIETA** Grado o livello di maturazione: foglia aperta a consistenza coriacea. Condizione della foglia: verde intenso non ingiallito. Caratteristiche per singolo pezzo: mazzi legati intorno a Kg. 0,5. Presenza di foglie: SI. Forma per confezione: casse cm. 40xcm. 60. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Note: assenza di terra e residui di radice, differenza di peso tra mazzi inferiore al 15%.

**BROCCOLO TIPO ROMANESCO** Grado o livello di maturazione: da poco serrato a chiuso e duro. Condizione del fogliame: da verde a bluastro. Condizione del corimbo: verde intenso e di forma piramidale, i fioretti omogenei nel colore e nella forma, risultano essere ottimamente chiusi alla base della testa. Lunghezza per singolo pezzo: palle da Kg. 0,5 fino a kg. 0,8 (massimo Kg. 1) e taglio netto al gambo. Forma per confezione: cassette cm. 40 x cm. 60 da 8 - 10 - 12 pz/cassa. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Note: Differenze di peso dal più grande al più piccolo inferiori a Kg. 0,3.

**CAROTE** Grado o livello di maturazione: durezza regolare senza cuore significativo. Condizione del frutto: colorazione arancione uniforme da tenue a intenso tipica della varietà, non biforcate né spezzate. Caratteristiche per singolo pezzo: lavate e senza radici emesse o spaccature longitudinali. Lunghezza per singolo pezzo: da 14 cm/I 50 gr. - a 20 cm/250gr. Presenza di foglie: NO. Forma per confezione: sfuso in cassetta cm. 40 X cm. 60. Pezzi o quantità per confezione: casse da Kg. 10. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Note: confezioni uniformi per categoria e calibro con differenze tra la più grande e la più piccola inferiori a 30mm/100g.

**CAVOLFIORE** Grado o livello di maturazione: da poco serrato a chiuso e duro. Condizione del frutto o della foglia: da bianco a giallastro senza macchie e rosure di cavolaia. Caratteristiche per singolo pezzo: con spuntatura a corona di 1 - 2 palchi di foglie in corrispondenza del massimo diametro. Lunghezza per singolo pezzo: palle da Kg. 0,5 a kg. 0,8 (massimo Kg. 1) e taglio netto al gambo. Forma per confezione: cassette cm. 40 x cm. 60 da 8 - 10 - 12 pz/cassa. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Note: Differenze di peso dal più grande al più piccolo inferiori a Kg. 0,3.

**CIPOLLA DORATA E BIANCA** Grado o livello di maturazione: ad essiccazione quasi ultimata. Condizione del frutto o della foglia: dorato, pulito senza guaine staccate o invaiature da luce. Caratteristiche per singolo pezzo: rotondeggiante con diametro da 50 a 100 mm. Presenza di

foglie: NO. Forma per confezione: casse cm. 30 x cm. 40 – cm. 30 x cm. 50. Pezzi o quantità per confezione: da Kg. 5 a kg. 10 per cassa. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Note: differenza dalla più grande alla più piccola, per cassa, compresa tra 20 e 40 mm.

**FINOCCHIO** Grado o livello di maturazione: perfettamente croccante, non stopposo o vetrificato. Condizione del frutto o della foglia: bianco candido con gambo verde chiaro. Caratteristiche per singolo pezzo: da gr. 170 a gr. 400 a pezzo (ottimale gr. 250-360). Lunghezza per singolo pezzo: germogli tagliati a cm 2 con o senza ciuffo. Forma per confezione: cassetta 30x40 o 30x50. Pezzi o quantità per confezione: ordinati in un unico strato. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Note: uniformità di pezzatura per confezione con differenze dal più grande al più piccolo di max gr. 150.

**INDIVIA**(cultivar derivate da *Cichorium endivia* L. var. *crispa*), **SCAROLA**(cultivar derivate da *Cichorium endivia* L. var. *latifolia*) Grado o livello di maturazione: cesto pieno con internodi serrati a forma tipica per varietà. Condizione della foglia: tipica per varietà, ma a cuore sbiancato (bianco o giallastro per varietà). Caratteristiche per singolo pezzo: non meno di gr. 350 per cespo con differenza dal più grande al più piccolo non superiore a gr 150. Forma per confezione: cassa 40x60 in unico strato. Pezzi o quantità per confezione: 8-12 pezzi per cassa. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Note: foglie esterne non sfrangiate e smarginate in corso di incassetamento, né presenza di larve e di afidi che possano schiudersi durante il condizionamento.

**LATTUGHE** (cultivar *Lactuca sativa* L. *capitata*, lattuga a cappuccio, lattuga a cappuccio riccia "Iceberg"; *L. sativa* L. var. *longifolia*, lattuga romana),

Grado o livello di maturazione: cespo compatto di buona chiusura del grumolo con internodi serrati e forma tipica per varietà. Caratteristiche per singolo pezzo: con differenze dal più grande al più piccolo di non oltre gr. 100. Peso minimo 150 gr.

Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna Tolleranza: nelle lattughe è ammesso il difetto di colorazione tendente al rosso causato dall'abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo. Per tutte le categorie viene tollerato 10% nella pezzatura (riferito ad ogni singolo cespo)

Forma per confezione: cassetta 30x50 - 40x 60. Pezzi o quantità per confezione: 12 pezzi per cassa. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Note: foglie esterne non sfrangiate e

smarginate in corso di incassetamento, nè presenza di larve di afidi che possano schiudersi durante il condizionamento.

**MELANZANA** Condizione del frutto o della foglia: giunte ad uno stadio di sviluppo tale senza che la polpa sia fibrosa o legnosa, e senza sviluppo eccessivo di semi, prive di umidità esterna anormale e privo di odore e sapori estranei. Caratteristiche per singolo pezzo: diametro minimo per le melanzane lunghe 40 mm, per le melanzane globose 70 mm forma tipica per varietà. Forma per confezione: scatola di cartone o cassa aperta. Pezzi o quantità per confezione: collo da Kg. 5. Caratteristiche generali: devono essere intere, sane, prive di marciume, pulite, munite di calice e di peduncolo, consistenti, esenti da parassiti e da danni provocati da parassiti. Note: peso minimo 100 gr per singolo pezzo.

**POMODORO TIPO SAN MARZANO O DA INSALATA** Grado o livello di maturazione: leggermente arretrata. Condizione del frutto: oltre 1/3, ma meno di 4/5 in piena colorazione. Caratteristiche per singolo pezzo: diametro superiore a 35 mm. Lunghezza per singolo pezzo: lunghezza tipica per varietà. Presenza di foglie: NO. Forma per confezione: casse 40x60. Pezzi o quantità per confezione: da kg 15. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Note: frutto intero, turgido, senza cicatrici sull'epidermide, né crepe di alcun genere.

**POMODORO CILIEGINO** Grado o livello di maturazione: rosso, sugoso e saporito. Condizione del frutto: in piena colorazione. Caratteristiche: a grappolo. Caratteristiche per singolo pezzo: diametro compreso tra 1 e 2 cm. Lunghezza per singolo pezzo: lunghezza tipica per varietà. Presenza di foglie: NO. Forma per confezione: casse 30x40. Pezzi o quantità per confezione: da kg 4. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Note: grappolo intero, singolo frutto intero, turgido, senza cicatrici sull'epidermide, né crepe di alcun genere.

**SEDANO A COSTE** Condizione della foglia: verde pallido sbiancato alla base per 1/3. Caratteristiche per singolo pezzo: maggiore da gr. 400 a gr. 700, con differenza dal più grande al più piccolo inferiore a gr. 150. Lunghezza per singolo pezzo: pianta intera superiore a cm 30. Forma per confezione: cassetta 30x50 o 40x60. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Note: è ammessa leggera rugginosità e max due nervature aperte o rotte.

#### **SPINACI**

Grado o livello di maturazione: foglia aperta a consistenza coriacea. Condizione della foglia: verde intenso non ingiallito. Caratteristiche: essere privi di stelo fiorifero esenti da danni

causati da gelo o da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità. Per gli spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm. Forma per confezione: casse cm. 40xcm. 60. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Note: assenza di terra e residui di radice, differenza di peso tra mazzi inferiore al 15%.

**ZUCCA GIALLA** Condizione del frutto: arancione o giallo/marrone tipico. Caratteristiche per singolo pezzo: forma tipica per varietà da Kg. 0,5 a kg. 2,5. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

**ZUCCHINA CHIARA** Grado o livello di maturazione: polpa piena, senza abbozzi di semi o spaccature interne. Condizione del frutto: Verde chiaro tipico per varietà e apice chiaro. Caratteristiche per singolo pezzo: taglio netto alla base con parte del peduncolo. Lunghezza per singolo pezzo: da 8 a 15 cm. Presenza di foglie o di fiore: NO. Forma per confezione: cassetta da 30x40 - 30x50. Caratteristiche Generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto.

**ZUCCHINA SCURA** Grado o livello di maturazione: Polpa piena senza abbozzi di semi o spaccature interne. Condizione del frutto: verde intenso tipico per varietà con apice chiaro lattiginoso. Caratteristiche per singolo pezzo: taglio netto alla base con parte del peduncolo. Lunghezza per singolo pezzo: da 15 a 20 cm. Presenza di foglie o di fiore: NO. Forma per confezione: Cassetta 30x40 - 30x50 Caratteristiche Generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto.

## **19. PATATE BIOLOGICHE**

Prodotti da agricoltura biologica. Possono presentare un minimo di terra all'arrivo, sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazione incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, con abrasioni, maculosità bruna della polpa.

I prodotti non devono essere stati sottoposti a trattamenti anti germogliativi.

La morfologia deve essere uniforme, con un peso minimo di gr. 60 e un peso massimo di gr. 250 per tubero. Il peso minimo per tubero potrà essere inferiore a quello previsto solo nel caso di forniture di prodotto novello.

Le singole partite devono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola coltura e devono essere selezionate per qualità e grammatura.

Devono essere esenti da odori e/o sapori estranei e possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto. Sono ammessi i seguenti imballaggi: tele ed imballaggi lignei, tele di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

## **20.FRUTTA FRESCA BIOLOGICA DI 1° CATEGORIA**

Prodotto da agricoltura biologica. La frutta dovrà essere esente da difetti, presentare le caratteristiche organolettiche della specie e della varietà richieste, avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il pronto consumo, essere omogenea ed uniforme per specie e varietà, essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di vegetazione, a conseguenza di ferite o per improvviso sbalzo termico, non essere danneggiata da grandine, né durante il trasporto. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti frutticoli che abbiano subito una conservazione eccessiva che ne abbia pregiudicato i requisiti organolettici, gusto di fermentazione anche incipiente, che portino tracce d'appassimento, ulcerazioni, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogenei, che siano parassitate (larve in attività biologica all'interno della frutta, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche, crostone, spacchi semplici o raggianti da ticchiolatura, ecc.), che presentino distacco prematuro del peduncolo, sgambatura o morfologia irregolare dovuta ad anomalie di sviluppo.

Nel caso di frutta a provenienza necessariamente extracomunitaria (banane) è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto CE, il frutto non deve trasudare acqua, non deve essere eccessivamente maturo (macchie scure e polpa non consistente), né troppo acerba ed essere pronta al consumo nell'arco di 4 giorni per prodotto conservato a temperatura ambiente; in questo periodo deve essere mantenuto il colore e la consistenza tipica del frutto maturo.

E' auspicabile che la frutta, se sottoposta a frigo-conservazione e/o bagni conservativi, sia accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti post-raccolta.

La calibrazione è determinata dal calibro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Si richiede omogeneità nella calibrazione, così come determinato dalle norme CE.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- identificazione: imballatore e/o spedizioniere
- natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per i frutti per i quali tale designazione è obbligatoria in tutti i casi; denominazione della varietà per le arance, albicocche, mele, pere, pesche, nettarine, prugne, uva da tavola; designazione del tipo per limoni e clementine;
- origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale
- caratteristiche commerciali: categoria e calibro
- il marchio che certifica che il prodotto sia biologico

- se del caso, indicazioni dell'impiego di un agente conservante di superficie, in conformità alla regolamentazione comunitaria in materia
- se del caso, deverdizzazione per gli agrumi

Tipologie richieste:

**ALBICOCCHIE:** Grado o livello di maturazione: Colorazione uniforme, polpa compatta e ben distaccata dal nocciolo. Condizione del frutto: color arancione tipico per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi lievi difetti di buccia. Caratteristiche per singolo pezzo: diametri omogenei per confezione superiori a mm.30 con differenza dal più grande al più piccolo inferiori a 3 mm. Forma per confezione: cassetta 30X50. Pezzi o quantità per confezione: sfuso. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

**ARANCE** Varietà: Navel (varie tipologie), Ovale, Tarocco, Sanguinello, Moro. Grado o livello di maturazione: colorazione completa senza difetti esterni (punture d'insetti, fumaggine o altro), né ammorbidimenti localizzati. Condizione del frutto o della foglia: colore tipico per varietà con possibilità di verde, inferiore a 1/5 limitatamente alle forniture precoci. Grado BRIX: maggiore 12. Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo calibro 8 per tutte le varietà. Forma per confezione: casse di legno o di cartone 40 x 60 – 30x40. Pezzi o quantità per confezione: sfuso. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. ARANCE TAROCCO – SAGUINELLO – ROSSE - MORO

Contenuto minimo di succo: 30% ARANCE NAVEL – OVALE

Contenuto minimo di succo: 35%

**BANANA MERCATO EQUO-SOLIDALE** Grado o livello di maturazione: colorazione completa colore giallo con punte verdi. Il frutto deve essere sodo, intero, sano. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Condizione del frutto: esenti da parassiti, con il peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di malformazioni o ammaccature. Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo pezzatura 130 gr. Forma per confezione: casse cartone e/o sacchi in plastica. Pezzi o quantità per confezione: sfuso. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

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

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

I frutti maturi, devono essere posti nella parte meno fredda del frigo per non oltre tre giorni. Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto.

**CILIEGE** Grado o livello di maturazione: Piena colorazione, intere, sane. Aspetto fresco e con peduncolo. Condizione del frutto: Rosso pieno, tipico per varietà. Grado BRIX: superiore 12. Caratteristiche per singolo pezzo: Calibro minimo 17. Forma per confezione: Cassetta 30 x 50 o contenitore da gr. 500 in vassoio Pezzi o quantità per confezione: Sfuse. Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto.

**CLEMENTINE e MANDARINI** Colorazione: oltre 1/5 colorato a inizio stagione per clementine; oltre 2/3 colorato a inizio stagione per mandarini. Per le clementine, devono essere impiegate le varietà senza semi. Grado BRIX: oltre 11. Caratteristiche per singolo pezzo: in forma tipica per varietà. Lunghezza per singolo pezzo: differenze dal più grande al più piccolo entro 9 mm per calibri da 1 a 4,1; mm 8 per calibri da 5 a 6 e mm 7 per calibri da 7 a 9. Forma per confezione: cassa cartone o legno 30 X 40. Pezzi o quantità per confezione: sfuso. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

**FRAGOLE** Possono essere meno omogenee per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto. Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca ed esenti da terra. Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto.

**MELA GIALLA TIPO GOLDEN** Varietà: Golden. Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita. Condizione del frutto: da verde/giallo a giallo pieno, tipica per varietà, ma senza alterazioni aranciate o rosse per sole o primavera. Grado BRIX: superiore 10. Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 65 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo. Forma per confezione: cassa 40x60 di legno e di cartone. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

**MELA ROSSA TIPO STARK** Varietà: Florina, Imperatore, Morghenduft, Royal Gala, Stark. Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita. Condizione del frutto: rosso intenso perfettamente distribuito tipico per varietà, ma senza alterazioni marroni o giallastre per sole o primavera. Grado BRIX: superiore 10. Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo. Forma per confezione: cassa 40x60 di legno e di cartone. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

**MELONE** Grado o livello di maturazione: piena maturazione con accenno di distacco del picciolo. Condizione del frutto: tipico per varietà dal verdastro, sotto resinatura, al giallo/arancio. Grado BRIX: superiore 14. Caratteristiche per singolo pezzo: lievi difetti di buccia e colorazione sul lato di appoggio a terra. Pezzatura da gr. 350 a gr. 700. Forma per confezione: cassa 40x60. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

**PESCHE (NETTARINE – GIALLE)** Grado o livello di maturazione: colorazione uniforme, polpa compatta e ben distribuita. Condizione del frutto: piena colorazione tipica per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia che non superino complessivamente 1,5 cm. Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 51 mm diametro. Forma per confezione: vassoio 40x60 con alveoli o cassetta 30x40 sfuse. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

**PERE** Varietà: Abate, Conference, Decana, Kaiser, D'Anjou, Williams, Santa Maria. Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita. Condizione del frutto: colorazione tipica per varietà perfettamente distribuita sull'intero frutto senza alterazioni per sole o primavera. Grado BRIX: superiore 12. Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo. Forma per confezione: cassa 40x60 o cartone 30 x 50 in alveolo e strati. Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

**PRUGNE ROSSE E GIALLE** Di forma ovale o tonda, la polpa della prugna risulta filamentosa, di colore giallo o rosso. La polpa deve essere morbida, ma non risultare molle al tatto; il colore della buccia deve essere quello tipico della varietà, il frutto deve risultare sano, privo di tagli e ammaccature.

**KIWI** Caratteristiche per singolo pezzo: Peso pezzo minimo gr. 65 uniformi per confezione con differenze dal più piccolo al più grande inferiori a gr. 20. Grado o livello di maturazione: perfettamente sviluppati con polpa soda e ben distribuita. Condizione del frutto: Marrone tipico per varietà. Grado BRIX: minimo 6,2. Forma per confezione: cassetta 30x50 o cassone. Pezzi o quantità per confezione: Sfuso Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotti.

## **21. VERDURE SURGELATE**

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali in materia di alimenti ed essere, in ogni caso, sane ed in buone condizioni igieniche atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalla norma di legge vigente.



I prodotti surgelati devono essere posti in confezioni originali chiuse in modo da garantire l'autenticità e la sicurezza del prodotto contenuto. Devono essere utilizzati prodotti surgelati in piccole pezzature in modo da cuocere direttamente il quantitativo necessario, senza effettuare la fase di scongelamento.

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- fagiolini fini biologici;
- cuori di carciofo;

## **CARNE E PRODOTTI A BASE DI CARNE**

### **22. BOVINO ADULTO FRESCO (VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP)**

La carne di bovino, proveniente da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CE, deve appartenere:

- categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai due anni o femmine che non hanno figliato)
- alle classi di conformazione: U
- alla classe di ingrassamento: 2
- tempo di frollatura di almeno 12 giorni

Tagli indicativamente richiesti: polpa di spalla, noce, girello.

Devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche: colore roseo-rosso, colorito brillante, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto fra i fasci muscolari tale da dare aspetto marezzato, consistenza pastosa, sapidità e tenerezza.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei 7°C.

La shelf-life residua del prodotto deve essere di 12 giorni per le monoporzioni e per confezioni inferiori al kg e di 21 giorni per pezzature maggiori.

Carne macinata: il macinato, preparato a partire da un taglio magro, va utilizzato immediatamente. Non va utilizzato macinato preparato in giorni precedenti.

### **23. CARNE SUINA BIOLOGICA FRESCA**

Le carni suine devono provenire da allevamenti biologici nazionali e da stabilimenti riconosciuti CE.

Le carcasse devono appartenere a:

- Categoria di peso L (leggero)
- Classe di carnosità U

Tagli richiesti: arista, spalla.

Le carni devono presentare le seguenti caratteristiche: colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fina, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei 7°C.

La shelf-life residua del prodotto deve essere di 12 giorni per le monoporzioni e per confezioni inferiori al kg e di 21 giorni per pezzature maggiori. Il prodotto deve essere refrigerato e confezionato sottovuoto.

### **24. POLLO BIOLOGICO FRESCO**

Le carni di pollo fresco devono provenire da animali allevati, con metodo biologico, sul territorio nazionale e da stabilimenti riconosciuti CE ed essere di categoria A. La shelf-life residua del prodotto deve essere di 14 giorni. La macellazione dei polli deve essere recente e precisamente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore.

Le carni devono essere di colorito bianco-rosato uniforme o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, devono essere integre, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e prive di ossa rotte sporgenti.

La pelle deve avere spessore fine, di colore giallo chiaro omogeneo, pulita, elastica e priva di ecchimosi. E' ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali.

Tutte le tipologie devono essere confezionate sottovuoto.

#### TIPOLOGIE RICHIESTE

- PETTI DI POLLO

I petti di pollo devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza

di forcilla, sterno, cartilagine e pelle. Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti

- FUSO DI POLLO

Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Devono possedere le seguenti caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti

## **25. TACCHINO BIOLOGICO FRESCO**

Il prodotto deve provenire da animali di allevamenti biologici d'origine nazionale e riconosciuti CE.

Sono escluse dalla somministrazione le carni di tacchini allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie) e sono ammesse quelle di classe A. Il periodo d'allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con il giusto rapporto scheletro - carne conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia.

Le carni devono essere di colorito bianco-rosato uniforme o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, devono essere integre, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e prive di ossa rotte sporgenti.

La pelle deve avere spessore fine, di colore giallo chiaro omogeneo, pulita, elastica e priva di ecchimosi. E' ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali.

Le carni devono essere consegnate in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettato.

### **Tipologie richieste:**

FESA DI TACCHINO

La fesa di tacchino fresca deve:

- Essere macellati da non oltre 5 (cinque) giorni e conservati a temperatura di refrigerazione;
- Essere priva di ossa e di parti legamentose;
- Essere di gusto gradevole e tenera;

- Non presentare caratteristiche organolettiche alterate;
- Essere confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata ed avere una shelf-life residua di 14 giorni

## **26. CONIGLIO BIOLOGICO FRESCO**

La carne di coniglio dovrà provenire da animali di allevamenti biologici, macellati in Italia e in stabilimenti riconosciuti CE. Devono essere completamente eviscerate, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale che non può essere spellata. La carne dovrà essere di colore bianco rosato, asciutta, con assenza di ecchimosi, grumi di sangue e ferite.

Le carcasse dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- Carcassa completamente eviscerata senza testa da kg. 1,300 a kg. 1,600;
- Età media dei soggetti da 11 a 13 settimane (77/91 giorno)
- Esente da grasso color giallo;

Tipologia richieste: coniglio disossato confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva e con una shelf-life residua prevista di 14 giorni.

## **27. AGNELLO IGP FRESCO**

Le carni devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CE.

Le caratteristiche che devono presentare sono: colore bianco-rosato, tessuto adiposo bianco candito e compatto, tessitura compatta ma morbida.

Tipologie richieste: coscia disossata, lombo, spalla confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata. La shelf-life residua del prodotto deve essere di 21 giorni.

## **SALUMI**

I salumi devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario.

I salumi dovranno recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

## **28. PANCETTA TESA**

Il prodotto deve essere ottenuto da pancette selezionate di suino adulto nazionale, salate e aromatizzate, stagionate.

La parte magra non deve risultare eccessivamente molle. Il grasso non deve essere molle, rancido e ingiallito. Non devono esservi difetti di colore, odore o di altro genere. Stagionatura: deve essere fatta in ambienti a microclima controllato per un periodo minimo di 30 giorni.

Devono essere utilizzati tranci o la forma intera sottovuoto.

### **29. PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI BIOLOGICO**

Prodotto ottenuto mediante l'utilizzo di suini provenienti da allevamenti biologici. Non deve essere un prodotto ricostituito e in sezione devono essere visibili i fasci muscolari.

Dovrà avere pezzatura media di kg. 6-8, presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti. Al taglio dovrà presentare colorito roseo, senza importanti infiltrazioni di grasso tra le masse muscolari, privo di parti cartilaginee e di tasche gelatinose, e non presentare iridizzazione, picchiettature o altri difetti. Il prosciutto deve essere prodotto senza polifosfati e gli eventuali altri additivi devono essere dichiarati in etichetta secondo le norme vigenti.

I prosciutti interi devono essere confezionati in idoneo involucro plastico o di alluminio, devono essere integri e muniti delle etichettature previste dalla normativa vigente. All'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato. L'affettatura deve avvenire in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo.

### **30. PROSCIUTTO COTTO ARROSTO**

Il prosciutto cotto arrosto deve provenire da cosce fresche di suino maturo. Le cosce devono subire una rigorosa selezione delle carni per poter subire questo tipo di lavorazione. Le carni vanno salate. La stagionatura deve essere di minimo 14 mesi. Il peso deve essere compreso tra i 5 e gli 8 kg. Il prodotto deve presentare una shelf life di 180 giorni e va mantenuto a una temperatura massima di 9°C. I prosciutti interi devono essere confezionati in idoneo involucro plastico o di alluminio, devono essere integri e muniti delle etichettature previste dalla normativa vigente. L'affettatura deve avvenire in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo

### **31. MORTADELLA BOLOGNA IGP**

La mortadella deve essere confezionata esclusivamente con carne e grasso di maiale. Essere di forma ovale. Dovrà contenere non più del 25% di grasso duro di suino (lardelli), con esclusione di parti tendinee e cartilaginose. Sale e spezie in giusta proporzione. L'odore dovrà essere gradevole, non troppo aromatico per eccessiva quantità di spezie. La mortadella dovrà presentarsi in perfetto stato di conservazione. Le parti carnose dovranno essere di colore roseo, il grasso bianco sodo. La massa insaccata dovrà presentarsi compatta e senza vuoti. L'umidità dovrà essere contenuta nel limite massimo del 40%. Inoltre, dovrà essere senza polifosfati aggiunti. La mortadella intera essere confezionata in idoneo involucro plastico integro e munito delle etichettature previste dalla normativa vigente. L'affettatura deve avvenire in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo

## **PRODOTTI DELLA PESCA**

### **32. PRODOTTI ITTICI SURGELATI**

Il pesce dovrà essere surgelato all'origine, dovrà essere surgelato, confezionato, etichettato nel rispetto della vigente normativa di settore. I prodotti ittici devono provenire da pesca sostenibile rispettando i criteri di certificazione MSC. Il prodotto dovrà provenire da zone di produzione/confezione italiana o paesi CE, essere accuratamente eviscerato e privo di spine, cartilagini e pelle; non deve avere subito fenomeni di scongelamento; deve pertanto corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati.

In etichetta deve essere dichiarata: la zona di provenienza, la nomenclatura commerciale, il nome latino della specie ittica.

Inoltre deve:

- essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspettoparagonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante
- non deve contenere altri ingredienti quali, ad esempio, sale o additivi
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- non è consentito l'utilizzo di prodotti ricostituiti (es. bastoncini, cuori, etc)

I filetti di pesce surgelati da utilizzare sono:

- merluzzo atlantico (*Gadus Morua*)
- platesse (*Pleuroctones platessa*)
- sogliole (*Solea solea*)
- limanda (*Limanda limanda*)

Il prodotto deve essere a glassatura o ghiacciatura monostratificata non superiore al 20%.

I filetti non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i filetti non devono presentare spine.

Devo avere un tenore di TMA (trimetilammina) 1 mg/100g; TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100g.

## **OVOPRODOTTI**

### **33. UOVA DI GALLINA IN GUSCIO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

Prodotto da allevamento biologico. Le uova devono provenire da centri d'imballaggio ufficialmente riconosciuti, devono essere di origine nazionale.

Le caratteristiche qualitative sono:

- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- esente da odori anomali;
- pH albume: 9 – 9,7 +/-3%;
- pH tuorlo: 5,8 -6,2 +/-3%.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice ISTAT del Comune e codice allevamento
- la tipologia di allevamento 2 (a terra)
- la classificazione A (uova fresche per il consumatore)
- la categoria: fresche (imballaggio entro 10 giorni dalla deposizione)
- la data di scadenza

Le uova devono comunque essere lavate ed immediatamente asciugate in modo accurato con materiale monouso subito prima del loro impiego.

## **PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

I prodotti lattiero caseari e il latte devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario, non sono conformi latte e prodotti lattiero caseari prodotti da stabilimenti in deroga alla normativa comunitaria e deve corrispondere alle caratteristiche previste dalla Legge 169/89 e Legge 3/08/2004 n° 204 e succ. mod.;

I suddetti prodotti devono recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

Il bollo può essere apposto direttamente sul prodotto, oppure sul contenitore, la confezione o l'imballaggio.

#### **34. LATTE UHTINTERO BIOLOGICO**

Prodotto da allevamento biologico. Il latte deve essere di produzione nazionale ed essere adoperato per tutti gli utilizzi legati alle preparazioni culinarie. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale. Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es: acqua ossigenata), nè di additivi di alcun tipo. Deve essere prodotto e confezionato nel rispetto delle norme vigenti, in Tetrapack o bottiglia in vetro o PET. Il latte UHT deve avere alla consegna un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

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

Tipologia:

- latte UHT intero: Grasso >3,5

#### **35. RICOTTA BIOLOGICA – RICOTTA ROMANA BIOLOGICA**

Prodotto con latte proveniente da allevamento biologico. Non devono contenere additivi alimentari, devono avere scadenza di almeno due settimane dalla data di consegna.

Non deve presentare odore, colore o sapore anomali.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: es Ricotta romana.

Le tipologie richieste sono:

- Ricotta: Deve essere prodotta dal siero di latte vaccino, pastorizzato dopo la produzione. Il valore di Umidità deve essere < 72 % +/- 3%.
- Ricotta romana: prodotta dal siero di latte di pecora, pastorizzato dopo la produzione.

Tutte e due le tipologie devono essere confezionate chiuse, in modo da garantire un'adeguata protezione al prodotto.

#### **36. FORMAGGI BIOLOGICI A PASTA FILATA**

Prodotto con latte proveniente da allevamento biologico. Devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato. Non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro e i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

Le tipologie richieste sono:



➤ formaggi a pasta filata freschi di latte vaccino o di bufala: mozzarella/fiordilatte

Deve essere ottenuta da latte vaccino o di bufala, senza additivi, ricco di fermenti lattici, sale, caglio. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione deve essere fornito nelle seguenti pezzature: a forma di ovolo del peso medio compreso tra i 30 e i 40 gr, confezionate in vaschette multiporzione

Solo per la preparazione dei primi piatti è consentito l'utilizzo della mozzarella/fior di latte in formato filone.

Requisiti richiesti:

- non deve presentare macchie o colore giallognolo; • deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non deve essere rinfrescata con acqua ma deve avere freschezza propria e immersa nel latte liquido;
- deve essere fornita in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza;
- La mozzarella di bufala campana (DOP) ha una forma rotonda con una superficie liscia mai viscosa né scagliata. Deve presentare una crosta molto sottile di colore bianco porcellanato. Sapore leggermente acidulo. Zone di produzione: Lazio, Campania, Molise, Puglia.

➤ formaggi a pasta filata stagionati: provolone dolce

La pasta deve essere compatta ed elastica e di colore leggermente paglierino, può presentare una leggera o rada occhiatura. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale od altre cause. Devono avere un sufficiente periodo di stagionatura di 40-60 giorni che deve essere indicato in etichetta. Deve essere confezionato sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

### **37. FORMAGGIO FRESCO DA TAVOLA BIOLOGICO**

Prodotto con latte proveniente da allevamento biologico. Deve presentare una pasta compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale od altre cause. Il prodotto deve essere confezionato in maniera idonea in modo da evitare qualsiasi forma di alterazione.

Le tipologie richieste sono:

- Crescenza: ottenuta da puro latte vaccino fresco, Umidità: <59 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%.
- Stracchino: Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15-20 gg dopo la produzione.

Ha un contenuto di circa: il 25% di grasso; il 17% di sostanze proteiche; il 4% di ceneri. Consegnato o in panetti da 1 Kg circa o in confezioni monodose da circa 100 gr.

### **43. FORMAGGI BIOLOGICI APASTA PRESSATA**

Prodotto con latte proveniente da allevamento biologico. Non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Devono riportare indicazione sul tempo di stagionatura e i tranci confezionati sottovuoto.

Sono previste le seguenti tipologie:

- Caciotta: mista da latte vaccino e latte di pecora (minimo 30%). Stagionatura 30-40 giorni.  
Umidità: < 45% +/-3% (latte misto), Umidità: < 43% +/-3% (latte vaccino),  
Umidità: < 33% +/-3% (latte pecora), Grasso: > 44 % +/-3%

### **38. PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO DOP**

Prodotto con latte proveniente da allevamento biologico. Il Parmigiano deve essere prodotto in conformità alla normativa vigente e secondo il Disciplinare di produzione. Inoltre, deve riportare impresso a fuoco sulla crosta o in etichetta il marchio depositato dal relativo consorzio e rispettare quanto previsto dalla normativa in merito ai prodotti DOP. Ogni forma dovrà portare sullo scalzo l'apposita marchiatura "Parmigiano Reggiano", l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto. Mentre per il prodotto in tranci dovrà essere presente la dichiarazione della ditta confezionatrice.

La stagionatura deve essere non inferiore a 18 mesi tale tempo deve essere dichiarato.

Non deve contenere sostanze antifermentative di alcun tipo. Non deve presentare difetti esterni, tipo marcescenza o altro e difetti interni tipo occhiature della pasta, dovute a fermentazioni anomale o altro. L'odore o sapore devono corrispondere a quelle del prodotto tipico e non essere anomali.

Deve essere idoneo all'essere grattugiato.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto.

## **GRASSI DA CONDIMENTO**

### **39. OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO**

Prodotto da agricoltura biologica. L'olio extra-vergine d'oliva deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la spremitura a freddo, dalla centrifugazione, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Il prodotto deve corrispondere a quello classificato come "olio extra vergine di oliva" ai sensi della legislazione in materia. Sono esclusi gli olii ottenuti mediante estrazione con solventi o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con olii di altra natura.

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo d'impurità; deve avere sapore gradevole ed aromatico nonché colore e caratteristiche secondo la provenienza e contenuto in bottiglie scure.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine extra di gusto perfetto ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione comunitaria e deve presentare una percentuale di acido oleico maggiore del 70% rispetto al totale degli acidi grassi.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

Il prodotto deve essere confezionato in bottiglie di vetro da 1 litro.

#### **40. BURRO**

Prodotto con latte proveniente da allevamento biologico. Il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino pastorizzato. Deve essere fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato. Non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- tenore di materie grasse del latte uguale o superiore all'80% ma inferiore al 90%
- tenore massimo di acqua del 16%
- materie secche non grasse massimo 2%
- perossidi: max N°0,5meq/Kg +/-3%.

Aspetto: pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

Le confezioni di burro devono garantire un'adeguata protezione del prodotto originali e sigillate. Devono essere confezionati in panetti da 0,250, 0,5 e 1 Kg.

## **ALIMENTI VARI**

#### **41.SALE MARINO IODATO**

Il sale utilizzato per cucinare, sia fine che grosso, dovrà essere "iodato", "iodurato" o "iodurato e iodato".

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale. Deve essere fornito in confezioni da kg 1.

#### **42. ACETO BIANCO**

Il prodotto da agricoltura biologica deve essere conforme alle normative vigenti e deve essere privo di acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti. L'acidità tot. (ac. Acetico) deve essere di 6-12 % +/-3%.

La tipologia richiesta è aceto di vino rosso o bianco, ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione. Deve essere confezionamento in bottiglie in vetro.

#### **43. VINO BIANCO PER USO GASTRONOMICO**

Prodotto da agricoltura biologica. Vino di pura uva, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le disposizioni normative vigenti in materia, confezionato in tetrapak da ml 250 o 500, e portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice con indicata la gradazione complessiva del vino.

#### **44. DESSERT PRONTI (BUDINO)**

Il prodotto deve essere biologico e stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT.

Deve avere consistenza omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido, occhiature e non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Sono richieste le seguenti tipologie: budino ai gusti di cioccolato e vaniglia confezionati in monoporzione.

#### **45. GELATO**

Prodotto industriale rispondente alla normativa vigente deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna, il prodotto deve avere ancora sei mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione. Lotto e data di scadenza dovranno essere riportati in modo evidente su ciascun imballo secondario. Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di cristalli di ghiaccio e, all'interno, di irregolarità di tessitura.

Le tipologie richieste sono:

- Coppette da 50 g al gusto di cacao o cioccolato e panna.
- Coppette da 50 g alla frutta

La confezione deve essere pulita e non aperta.

#### **46. ERBE E SPEZIE**

Prodotto da agricoltura biologica. Vegetali, freschi o essiccati, prodotti e confezionati nel rispetto della normativa vigente. E' preferibile l'utilizzo dell'aroma fresco, qualora sia possibile.

Se freschi devono essere: foglie intere e sane, senza lesioni, compatte e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni, esenti da danni causati dal gelo, prive di umidità esterna anormale. Devono essere confezionate in mazzetti singoli.

Se disidratate, devono essere prodotte secondo la vigente normativa e in modo tale da garantirne la conservazione.

Le tipologie richieste sono:

- Fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, basilico

- Disidratate (intere e in polvere):  
erbe aromatiche (origano, prezzemolo, timo)  
spezie: noce moscata e zafferano.

#### **47. ACQUA**

Acquaminerale naturale.

Per i parametri chimico-fisici richiesti si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel DM 29/12/2003 e successive modificazioni.

L'acquadeve essere fornita minerale - naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, e deve provenire da fonte/da stabilimento di imbottigliamento sito a non oltre 200 km dal Comune di Guidonia M.

Deve essere trasportate con automezzi chiusi che la proteggono da fonti di calore, luce ed intemperie. Tra la data di imbottigliamento e la consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai tre mesi. Non è consentito utilizzare contenitori non sigillati e dovrà essere versata nelle caraffe immediatamente prima della somministrazione.

#### **48. SUCCO DI LIMONE IN CONFEZIONE**

Prodotto da agricoltura biologica. Puro succo di limone nazionale, non a base di concentrato, confezionato in bottiglie di vetro o di plastica da 1litro e da 200ml.

#### **49. OLIVE VERDI SNOCCIOLATE IN SALAMOIA**

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Il prodotto deve essere contenuto in vetro ed ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

## **CALENDARIO INDICATIVO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI DA UTILIZZARE**

### **CALENDARIO DELLA FRUTTA FRESCA SECONDO LA STAGIONALITA'**

**GENNAIO** arance, banane, mandarini, mele, kiwi, pere.

**FEBBRAIO** arance, banane, mele, kiwi, mandarini, pere.

**MARZO** arance, banane, mele, Kiwi, pere.

**APRILE** banane, mele, Kiwi.

**MAGGIO** banane, mele, fragole, melone, ciliegie.

**GIUGNO** albicocche, banane, ciliege, fragole, pesche, melone, prugne, susine, ciliegie.

**SETTEMBRE** banane, cachi, mele, prugne, susine, melone.

**OTTOBRE** banane, cachi, mele, melone, pere,

**NOVEMBRE** arance, cachi, banane, clementine, mandarini, mele, melone, pere, Kiwi.

**DICEMBRE** arance, banane, mele, pere, mandarini, melone, clementine, Kiwi.

### **CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI SECONDO LA STAGIONALITA'**

**GENNAIO** aglio, bieta, carote, cavolfiori, broccoli, cipolle, finocchi, indivia, lattuga, patate, prezzemolo, sedano, scarola, spinaci, zucca, prezzemolo.

**FEBBRAIO** aglio, bieta, carote, cavolfiori, broccoli, cipolle, finocchi, indivia, lattuga, patate, prezzemolo, scarola, sedano, spinaci, zucca.

**MARZO** aglio, bieta, carote, cavolfiori, broccoli, cipolle, finocchi, indivia, lattuga, patate, prezzemolo, rosmarino, salvia, scarola, sedano, spinaci, zucca.

**APRILE** aglio, bieta, carote, cipolle, finocchi, lattuga, patate, prezzemolo, sedano, zucca, zucchine, pomodori, melanzane.

**MAGGIO** aglio, basilico, bieta, carote, cipolle, lattuga, patate, pomodori, prezzemolo, sedano, zucca, zucchine, melanzane.

**GIUGNO** aglio, basilico, bieta, carote, cipolle, lattuga, patate, pomodori, prezzemolo, sedano, zucca, zucchine, cetrioli, melanzane.

**SETTEMBRE** aglio, basilico, bieta, carote, cipolle, lattuga, patate, prezzemolo, pomodori, sedano, zucca, zucchine, melanzane.

**OTTOBRE** aglio, bieta, carote, cavolfiori, cipolle, lattuga, patate, prezzemolo, sedano, zucca, zucchine, pomodori, melanzane.

**NOVEMBRE**aglio, bieta, broccoli, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, indivia, lattuga, patate, prezzemolo, scarola, sedano, spinaci zucca, zucchine.

**DICEMBRE**aglio, bieta, broccoli, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, indivia, lattuga, patate, prezzemolo, lattuga,scarola, spinaci, sedano, zucca, zucchine.

## **ALCUNE RACCOMANDAZIONI**

- Tutti i cereali ed i loro derivati e tutta la frutta e la verdura fresca non devono avere subito trattamenti con l'impiego di pesticidi nella fase di post-raccolta e conservazione. E'consentito esclusivamente l'utilizzo di derrate provenienti da magazzini frigoriferi ad azoto a pressione controllata.
- Per tutte le verdure e gli ortaggi si consiglia di dare preferenza al prodotto fresco, secondo la disponibilità stagionale.
- La frutta deve essere variata come da calendario mensile e durante la settimana deve essere assicurata l'offerta di almeno tre tipi di frutta in modo tale da consentire la scelta e da non distribuire lo stesso frutto più di due volte la settimana.
- Ai fini della tutela della salute ambientale, in riferimento ai criteri ambientali minimi di cui all'allegato 1 – Piano d' azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PANGPP), pubblicato sulla G.U. n.220 del 21.09.2011, si sottolinea l' importanza di promuovere il consumo di alimenti vegetali in alternativa a quello degli alimenti di origine animale, soprattutto se questi ultimi non provengano da produzioni a minor impatto ambientale (come ad esempio quelle biologiche).

Il Responsabile unico del Procedimento  
Dott. Corrado Cardoni

Il Dirigente Area VII  
Diritto allo studio – Cultura – Sport  
Dott.ssa Carola Pasquali





**CENTRALE UNICA  
DI  
COMMITENZA  
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel San Pietro Romano, Ciciliano, Guidonia Montecelio, Marcellina, Poli, San Gregorio da Sassola, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

**COMUNE DI GUIDONIA MONTECELIO**

GARA TELEMATICA PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO, MEDIANTE AGGIUDICAZIONE SECONDO IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ' VANTAGGIOSA, DEL **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA** PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DELLA CITTA' DI GUIDONIA MONTECELIO, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DI DURATA TRIENNALE ED EVENTUALE RINNOVO BIENNALE

CIG: 81482948EB

**Allegato 5 al CAPITOLATO SPECIALE**

Riferimento normativo generale: art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. ed articoli collegati

**Limiti di contaminazione biologica degli alimenti**

Il Responsabile unico del Procedimento  
Dott. Corrado Cardoni

Il Dirigente Area VII  
Diritto allo studio – Cultura – Sport  
Dott.ssa Carola Pasquali

## TABELLA A

## CARNI BOVINE CRUDE

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCHI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Tagli interi	8e5	1e3	1e3	1e2	10
Porzioni unitarie	1e6	2e3	2e3	1e2	10
Carne macinata da cuocere	5e6	5e3	5e3	5e2	1e2

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti.

TABELLA B

CARNI SUINE CRUDE

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCHI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Tagli interi	1e6	1e3	1e3	1e2	10
Porzioni unitarie	5e6	2e3	2e3	1e2	10

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti.

TABELLA C

CARNI AVICUNICOLE CRUDE

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCHI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Carcasse intere	1e7	5e3	5e3	1e3	10
Tagli di carne	5e6	1e3	1e3	1e2	10
Frattaglie	1e7	5e3	5e3	1e2	10

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti.

TABELLA D

CARNI DI PESCE CRUDE

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

---

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Pesce intero o a tranci	1e3	1e3	1e3	1e2	5

---

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti.

TABELLA E

CARNI COTTE (di qualunque origine)

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCHI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Pezzi interi	5e4	1e2	50	1e2	5
Porzioni unitarie	5e5	2,5e2	1e2	1e2	5

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti.

TABELLA F

PRODOTTI DI SALUMERIA

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Prodotti salati, crudi e interi (prosciutto crudo, bresaola, ecc.)	>1e6	2e2	1e3	1e2	20
Prodotti crudi affettati	>1e6	5e2	2,5e3	1e2	20
Prodotti cotti interi (prosciutto cotto, ecc.)	5e4	1e2	1e2	1e2	5
Prodotti cotti affettati	5e5	5e2	1e2	1e2	5

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti.

TABELLA G

FORMAGGI E LATTICINI

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Formaggi stagionati (grana, ecc.)	5e5	5e2	1e2	1e2	5
Formaggi freschi (mozzarella, ecc.)	1e7	1e3	1e3	1e2	5
Formaggio grattugiato	1e6	5e2	1e2	1e2	5
Burro	5e5	1e3	1e3	1e2	assenti

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti.



TABELLA H

VERDURE CRUDE E COTTE

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCHI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Verdure fresche lavate (insalata verde, carote grattugiate, pomodori, ecc.)	1e7	5e3	1e3	1e2	10
Verdure cotte (spinaci, patate, ecc.)	1e5	5e2	50	50	5

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti.

TABELLA I

## PRIMI PIATTI E SUGHI

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCHI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Primi piatti crudi (pasta fresca)	5e5	5e2	50	1e2	5
Primi piatti cotti (pasta o riso non conditi)	5e3	1e2	50	50	5
Pasta o riso conditi	5e4	5e2	50	50	5
Sugo al pomodoro, ragù	1e4	5e2	50	50	5

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti.

TABELLA L

PRODOTTI DI GASTRONOMIA

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

---

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Frittata	5e3	1e2	50	50	5

---

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti.

TABELLA M

PRODOTTI DA FORNO E DOLCI

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA (ufc/g)

---

ALIMENTO	AEROBI MESOFILI	COLIFORMI TOTALI	STREPTOCOCCHI FECALI	STAFILOCOCCO AUREO	ANAEROBI SOLF. RID.
Prodotti da forno, budini	5e3	1e2	50	50	5

---

N.B. In tutti gli alimenti Salmonella e Listeria monocytogenes devono essere assenti.



**CENTRALE UNICA  
DI  
COMMITTENZA  
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel  
San Pietro Romano, Ciciliano,  
Guidonia Montecelio, Marcellina,  
Poli, San Gregorio da Sassola,  
San Polo dei Cavalieri, San Vito  
Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

**COMUNE DI GUIDONIA MONTECELIO**

GARA TELEMATICA PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO, MEDIANTE AGGIUDICAZIONE SECONDO IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA, DEL **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA** PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DELLA CITTA' DI GUIDONIA MONTECELIO, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DI DURATA TRIENNALE ED EVENTUALE RINNOVO BIENNALE

CIG: 81482948EB

**Allegato 6 al CAPITOLATO SPECIALE**

Riferimento normativo generale: art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. ed articoli collegati

**Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi**

Il Responsabile unico del Procedimento  
Dott. Corrado Cardoni

Il Dirigente Area VII  
Diritto allo studio – Cultura – Sport  
Dott.ssa Carola Pasquali

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' A STANDARD SOCIALI MINIMI

Io sottoscritto.....

In qualità di rappresentante legale di.....

### DICHIARO

che i beni oggetto della presente offerta per la partecipazione alla gara di affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Guidonia Montecelio sono prodotti in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura definiti da:

- le otto Convenzioni fondamentali dell' Organizzazione Internazionale del Lavoro (OIL, in inglese International Labour Organization - ILO), ossia le Convenzioni n. 29, 87,98,100,105,111, e 182
- Convention concerning Occupational Safety and Health and the Working Environment (n. 155)
- La "Dichiarazione Universale dei Diritti Umani", approvata dall' Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 10.12.1948
- L' art. 32 della "Convenzione sui Diritti del Fanciullo", approvata dall' Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 20.11.1989, ratificata in Italia con legge del 27.05.1991 n. 176
- La legislazione nazionale, vigente nei paesi ove si svolgono le fasi della catena di fornitura, riguardanti la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro, nonché la legislazione relativa al lavoro, inclusa quella relativa all' assicurazione sociale (previdenza ed assistenza).

Al fine di monitorare la conformità agli standard,

### MI IMPEGNO A:

- informare i fornitori e sub fornitori coinvolti nella catena di fornitura dei beni oggetto della presente offerta per la partecipazione alla gara di affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Guidonia Montecelio, che l'Amministrazione aggiudicatrice ha richiesto la conformità agli standard sopra citati nelle condizioni di esecuzione del presente contratto;
- fornire, su richiesta dell' Amministrazione aggiudicatrice ed entro il limite stabilito, le informazioni e la documentazione relativa alla gestione delle attività riguardanti la conformità agli standard ed i riferimenti dei fornitori e sub fornitori coinvolti nella catena di fornitura;
- accettare e far accettare dai propri fornitori e sub fornitori eventuali verifiche ispettive relative alla conformità agli standard da soggetti incaricati specificatamente dall' Amministrazione;
- intraprendere , o far intraprendere dai fornitori e sub fornitori coinvolti nella catena di fornitura, eventuali ed adeguate azioni correttive (es. rinegoziazioni contrattuali) nel caso emergano non conformità lungo la catena di fornitura;
- dimostrare, tramite appropriata documentazione, che le clausole sono rispettate e documentare l'esito di eventuali azioni correttive effettuate.

Firma e timbro

Data



**CENTRALE UNICA  
DI  
COMMITENZA  
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel  
San Pietro Romano, Ciciliano,  
Guidonia Montecelio, Marcellina,  
Poli, San Gregorio da Sassola,  
San Polo dei Cavalieri, San Vito  
Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

**COMUNE DI GUIDONIA MONTECELIO**

GARA TELEMATICA PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO, MEDIANTE AGGIUDICAZIONE SECONDO IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ' VANTAGGIOSA, DEL **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA** PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DELLA CITTA' DI GUIDONIA MONTECELIO, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DI DURATA TRIENNALE ED EVENTUALE RINNOVO BIENNALE

CIG: 81482948EB

**Allegato 7 al CAPITOLATO SPECIALE**

Riferimento normativo generale: art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. ed articoli collegati

**Prospetto del personale attualmente impiegato**

Il Responsabile unico del Procedimento  
Dott. Corrado Cardoni

Il Dirigente Area VII  
Diritto allo studio – Cultura – Sport  
Dott.ssa Carola Pasquali









**CENTRALE UNICA  
DI  
COMMITENZA  
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel San Pietro Romano, Ciciliano, Guidonia Montecelio, Marcellina, Poli, San Gregorio da Sassola, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

**COMUNE DI GUIDONIA MONTECELIO**

GARA TELEMATICA PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO, MEDIANTE AGGIUDICAZIONE SECONDO IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ' VANTAGGIOSA, DEL **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA** PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DELLA CITTA' DI GUIDONIA MONTECELIO, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DI DURATA TRIENNALE ED EVENTUALE RINNOVO BIENNALE  
CIG: 81482948EB

**CAPITOLATO SPECIALE**

Allegato al Capitolato speciale: Numero attuale iscritti al servizio suddiviso per Istituto comprensivo



**CENTRALE UNICA  
DI  
COMMITENZA  
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel San Pietro Romano, Ciciliano, Guidonia Montecelio, Marcellina, Poli, San Gregorio da Sassola, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

Anagrafica completa Persone sui Servizi

Guidonia Montecelio (RM)

SERVIZIO	TOTALI ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	2644

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	I.C. A.MANZI	INF VIA PALERMO	80

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	I.C. A.MANZI	PRIMARIA VIA PALERMO	65

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	I.C. A.MANZI	PRIMARIA VIA RIETI	113

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	I.C. DON L. MILANI	INF VIA COLLEFERRO	69

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	I.C. DON L. MILANI	PRIMARIA VIA MARCO AURELIO	212

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	I.C. E.DE FILIPPO COLLEVERDE	INF MONTE GRAN PARADISO	81

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	I.C. E.DE FILIPPO COLLEVERDE	PRIMARIA VIA MONTE BIANCO	254

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	I.C. E.DE FILIPPO VILLANOVA	INF VIA LAMARMORA	96

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	I.C. E.DE FILIPPO VILLANOVA	PRIMARIA VIA LAMARMORA	103

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
----------	----------------------	--------------------	----------------------



**CENTRALE UNICA  
DI  
COMMITENZA  
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel San Pietro Romano, Ciciliano, Guidonia Montecelio, Marcellina, Poli, San Gregorio da Sassola, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

REFEZIONE 2019/2020	I.C. E.DE FILIPPO VILLANOVA	PRIMARIA VIA QUINTINO SELLA	89
---------------------	-----------------------------	-----------------------------	----

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	I.C. G. MONTELUCCI	INF ALBUCCIONE	30

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	I.C. G. MONTELUCCI	INF VIA ROSATA	48

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	I.C. G. MONTELUCCI	PRIMARIA VIA ALBUCCIONE	57

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	I.C. G. MONTELUCCI	PRIMARIA VIA ROSATA	189

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	I.C. G.GARIBALDI	INF VIA TODINI	62

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	I.C. G.GARIBALDI	PRIMARIA VIA APPIANO	217

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	I.C. G.GARIBALDI	PRIMARIA VIA TODINI	187

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	I.C. GIOVANNI XXIII	INF VIA COLLE DI MITRIANO	42

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	I.C. GIOVANNI XXIII	PRIMARIA VIA COLLE DI MITRIANO	99

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	I.C. GIOVANNI XXIII	PRIMARIA VIA MAZZINI	117

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	I.C. L. DA VINCI	INF VIA BADEN POWELL	85



**CENTRALE UNICA  
DI  
COMMITENZA  
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel San Pietro Romano, Ciciliano, Guidonia Montecelio, Marcellina, Poli, San Gregorio da Sassola, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	I.C. L. DA VINCI	INF VIA VERDI	23

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	I.C. L. DA VINCI	PRIMARIA VIA BADEN POWELL	124

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	I.C. L. DA VINCI	PRIMARIA VIA DOUHET	161

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	I.C. MONTECELIO	INF VIA SPERANDIO	21

SERVIZIO	DESCRIZIONE ISTITUTO	DESCRIZIONE SCUOLA	NUMERO ALUNNI ATTIVI
REFEZIONE 2019/2020	I.C. MONTECELIO	PRIMARIA VIA NUOVA	20

Il Responsabile unico del Procedimento  
Dott. Corrado Cardoni

Il Dirigente Area VII  
Diritto allo studio – Cultura – Sport  
Dott.ssa Carola Pasquali