



**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO**  
**AMMINISTRATIVO DEI REPARTI SPECIALI**  
**Ufficio Amministrazione - Sez. Acquisti**

Via della Batteria di Porta Furba, 34 – 00181 Roma – Tel. 06.24290244 – Fax 06.24290235  
P.E.C.: [RM0780000P@PEC.GDF.IT](mailto:RM0780000P@PEC.GDF.IT)

**AFFIDAMENTO IN GESTIONE A TERZI DEL SERVIZIO DI MENSA TIPO  
“CATERING COMPLETO” COMPRENDE LA PREPARAZIONE E  
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI, LA PULIZIA E IL RIORDINO DEI LOCALI E  
DELLE ATTREZZATURE, PRESSO LA MENSA ALLA SEDE E DI QUELLE DEI  
COMANDI AMMINISTRATI.**

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE  
DEI PRINCIPALI ALIMENTI**

**SPECIFICHE TECNICHE**

**Allegato – ANNESSO 2**

alle “Condizioni Tecniche” per il servizio di fornitura dei prodotti,  
preparazione, confezionamento, somministrazione dei pasti e pulizia  
locali di pertinenza

Ferme restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie da qualsiasi autorità emanate, valgono per ciascun genere, le seguenti prescrizioni tecniche emanate dalla Direzione Generale del Commissariato e dei Servizi Generali. Esse devono intendersi valide limitatamente alle indicazioni di carattere tecnico riguardanti le caratteristiche chimico-fisiche organolettiche dei generi con l'esclusione, quindi, delle prescrizioni sugli imballi primari e secondari che dovranno corrispondere a quanto stabilito in materia dalle vigenti leggi.

Per i generi alimentari non ricompresi nel sotto riportato elenco, valgono le disposizioni di legge.

- **ACQUA MINERALE (bottiglietta o tetrapak)**

Minerale naturale;

Minerale con aggiunta di anidride carbonica.

S.T. 270/U.I./VIV -1/1/648/COM del 23.02.2000

- **AGNELLO**

Animali lattanti normalmente macellati tra 20 e 50 gg. di vita. Le carni devono essere tenere di colore bianco roseo, con fibra molto fine di odore e sapore gradevoli, di consistenza molle e cedevole. I tessuti adiposi e sottocutanei debbono essere molto scarsi.

- **BISCOTTO DOLCE**

S.T. n. 261/INT diramate con dispaccio n. 1/1/3511/COM del 24/09/1999.

- **BRIOCHES**

Sono a base di farina, burro e lievito di birra freschissimo. Sono cotte in forno (talvolta in appositi stampini) e si presentano morbide, leggere e saporite.

- **CACAO IN POLVERE**

S.T. n. 278/U.I./VIV -1/1/2626/COM del 30/06/2000.

- **CAFFE' TOSTATO SCATOLATO IN GRANI SOTTOVUOTO**

S.T. n. 257/INT diramate con dispaccio n. 1/1/1052 del 23/03/1999.

- **CARNE BOVINA CONGELATA IN TAGLI ANATOMICI PROVENIENTI DAL QUARTO POSTERIORE**

S.T. n. 284/U.I./VIV -1/1/3515/COM dell'11.09.2000.

- **CARNE BOVINA CONGELATA IN QUARTI INTERI**

S.T. n. 282/U.I./VIV- 1/1/3511/COM dell' 11.09.2000.

- **CARRE' (O LOMBATA) CON OSSO, CONGELATO, DI MAIALE**

S.T. n. 283/U.I./VIV- 1/1/3510/COM dell'11.09.2000.

- **CARNI AVICOLE ED UOVA**

Pollame

Si intendono gli animali allevati a terra o in batteria, alimentati con cereali e mangimi integrati e macellati in ottimo stato di nutrizione e salute; di età non inferiore alle otto settimane, con macellazione non superiore a cinque giorni e non inferiore a dodici ore, seguita da un raffreddamento istantaneo in tunnel. Peso morto compreso tra 900-1.200 gr., preparati a busto e completamente eviscerati. Tipologia dei tagli anatomici commercializzati: busto, coscia, coscia/sottocoscia, petto disossato, etc.. La carne deve essere di colore rosato-giallo paglierino, consistente, molto tenera, priva di infiltrazioni adipose, con pelle morbida e liscia, cartilagine sternale flessibile.

Tacchino

Si intende l'animale maschio e femmina allevato a terra o in batteria, alimentato con cereali e mangimi integrati e macellato in ottimo stato di nutrizione e salute. Tipologia dei tagli anatomici commercializzati: busto, coscia, coscia/sottocoscia, petto disossato, ossibuchi. La carne deve essere di colore rosato giallo paglierino, consistente, molto tenera, priva di infiltrazioni adipose, con pelle morbida e liscia, cartilagine sternale flessibile.

Uova

Le uova devono essere fornite con la seguente classificazione:

- categoria di qualità "A" e per tanto devono avere le caratteristiche previste dal regolamento CEE nr. 2772/75, non devono aver subito trattamento di conservazione, né essere state refrigerate; sono calibrate di 55/60 g. standard;
- data di confezionamento anteriore di max. gg. 5;
- devono avere guscio integro, camera d'aria con altezza non inferiore a 6 millimetri, immobile, albume chiaro liquido, denso, tuorlo ben trattenuto.

- **CIOCCOLATO AL LATTE**

S.T. n 240/INT diramate con dispaccio n. 1/10132 del 11/03/1998.

- **CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE**

S.T. n 240/INT diramate con dispaccio n. 1/10132 del 11/03/1998.

- **CONCENTRATO DI POMODORO (DOPPIO O TRIPLO)**

S.T. n. 252/INT diramate con dispaccio n. 1/1/552 del 15/02/1999.

- **CONFETTURA IN CONFEZIONI MINIPAK**

S.T. n. 255/INT diramate con dispaccio n 1/1/1050 del 23/03/1999.

- **CONIGLIO**

Dovranno essere di prima qualità di produzione nazionale ed avere carne bianca priva di arrossamenti di qualsiasi origine; dovranno inoltre essere giovani, ben nutriti, senza pelle, completamente sventrati, con fegato, cuore e testa, di età non superiore ad un anno e privi di zampette. La macellazione dovrà essere avvenuta non oltre i cinque giorni precedenti alla consegna.

Fra la macellazione e la consegna dovranno essere conservati a temperatura di refrigerazione compresa tra +1 grado C. e +4 gradi C. Non sarà consentito in modo assoluto alcun processo di congelazione.

- **FARAONA**

Da 0,900 a 1,100 Kg..

- **FARINA**

S.T. simbolo 25 diramate con dispaccio n 1/10448 del 14/10/1967 e successive aggiunte e varianti.

- **FILETTI DI SGOMBRO SOTT'OLIO IN SCATOLA**

S.T. 307 UI VIV diramate con dispaccio n 1/1/4494 del 04/12/2000 e successive aggiunte e varianti.

- **FORMAGGIO A SOTTILETTE**

E' a pasta sottilissima di colore giallo paglierino, trattato a "nastro" e tagliato in forma quadrata. Deve essere di gusto dolce e gradevole, senza crosta ad alto tenore di grasso e facilmente fondibile. E' conservato in buste / pacchetto (sottovuoto) di film termosaldabile del peso di grammi 100-200.

- **FORMAGGINI**

Dovranno provenire dalla lavorazione e fusione di vari tipi di formaggio; devono essere sottoposti a sterilizzazione secondo le vigenti disposizioni di legge. Confezionate in scatole da n. 2 porzioni per complessivo peso netto di gr. 60 circa. All'analisi chimica dovrà risultare grasso sulla sostanza secca per non meno del 42%.

- **FORMAGGI DA TAVOLA**

A pasta pressata

S.T.296 UI VIV diramate con dispaccio n1/1/4229 del 13/11/2000 e successive aggiunte e varianti.

Asiago

S.T. 287/U.I./VIV- 1/1/3514/COM dell'11.09.2000.

Fontina

S.T. 289/U.I./VIV-1/1/3604/COM del 18.09.2000.

Fontal

S.T. 305 UI VIV diramate con dispaccio n.1/1/4428 del 28/11/2000 e successive aggiunte e varianti.

Grana padano da tavola

S.T. 293 UI VIV diramate con dispaccio n.1/1/4226 del 13/11/2000 e successive aggiunte e varianti.

Groviera

S.T. 295 UI VIV diramate con dispaccio n.1/1/4228/COM del 13/11/2000 e successive aggiunte e varianti.

Provolone Valpadana

S.T. 259/INT diramate con dispaccio n.1/1/2476/COM del 18/06/1999.

Ragusano da grattugia e da tavola

S.T. 286/U.I./VIV-1/1/3513/COM dell'11.09.2000.

Sbrinz da tavola

S.T. 290/U.I./VIV-1/1/3605/COM del 18/09/2000.

Pecorino romano da grattugia e da tavola

S.T. 285/U.I./VIV- 1/1/3512/COM dell'11.09.2000.

- **FORMAGGIO GRANA PADANO DA RASPA**

S.T. n. 254/INT diramate con dispaccio n.1/1/0930 del 16/03/1999.

- **FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO DA RASPA**

S.T. n. 253/INT diramate con dispaccio n.1/1/769/COM del 08/03/1999.

- **FRUTTA E VERDURE FRESCHE**

S.T. 281/U.I./VIV- 1/1/3261/COM del 04/08/2000.

- **GELATI**

Sono a base di latte, uova, panna, zucchero, succhi di frutta, cioccolato, portati a congelamento in modo da farli diventare di una pasta consistente ed omogenea ma senza ghiaccioli. I gelati devono essere di marca nota in commercio, del tipo confezionato, di facile distribuzione e del peso da gr. 50 a gr. 100. L'appaltatrice dovrà curare la conservazione del prodotto in attesa della distribuzione.

- **GNOCCHI**

Il prodotto deve essere confezionato con farina "00" o granito, con almeno il 30% di patata. Il prodotto deve avere ottime caratteristiche di cottura, non ammassarsi, né sfaldarsi a seguito di questa.

- **LATTE INTERO PASTORIZZATO O PASTORIZZATO ED OMOGENIZZATO**

S.T. 291 UI VIV diramate con dispaccio n.1/1/4224 del 13/11/2000 e successive aggiunte e varianti.

- **LEGUMI SECCHI**

- fagioli borlotti: S.T. 248/INT diramate con dispaccio n.1/1/446 del 08/02/1999;
- fagioli cannellini: S.T. 249/INT diramate con dispaccio n.1/1/447 del 08/02/1999;
- ceci: S.T. 246/INT diramate con dispaccio n.1/1/444 del 08/02/1999;
- lenticchie: S.T. 247/INT diramate con dispaccio n.1/1/445 del 08/02/1999.

- **MORTADELLA**

Deve essere di puro suino, magra ben prosciugata, compatta al taglio; il prodotto deve provenire da carne magra di prima qualità e la quantità di grasso in lardelli non deve superare il 25% senza polifosfati.

- **MOZZARELLA O FIOR DI LATTE**

Deve provenire da latte vaccino, avere sapore ed odore gradevole, caratteristici, senza gusto amaro ed anomalo dovuto ad irrancidimento od altro e deve essere in ottimo stato di conservazione. Il grasso, riferito alla sostanza secca, non deve essere inferiore al 44%. La quantità in acqua deve essere contenuta entro i limiti necessari per una buona tecnica di lavorazione e non potrà superare comunque il 61%, mentre il contenuto in proteine non dovrà risultare inferiore al 17%. I singoli pezzi avvolti in confezioni per latticini freschi ed immessi in un liquido di governo devono risultare interi e compatti. E' richiesta la data di confezionamento.

- **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (da utilizzare per la preparazione di tutte le pietanze)**

S.T. n. 265/V.I./VIV diramate con dispaccio n. 1/1/0501/COM del 15/02/2000.

- **OLIO DI SEMI DI ARACHIDE (da utilizzare solo per i fritti)**

S.T. n. 245/INT diramate con dispaccio n. 1/1/0328 del 01/02/1999.

- **OLIO DI SEMI DI GIRASOLE (da utilizzare solo per i fritti)**

S.T. n. 277/U.I./VIV-1/1/2205/COM del 01.06.2000.

- **PANDORO**

E' prodotto con fior di farina, zucchero, burro, uova e lievito di birra. Si presenta soffice e leggero a forma alta a grandi costole dritte disposte secondo il disegno di una stella ad otto punte, cosparso di zucchero vanigliato.

- **PANE**

S.T. 227/INT diramate con dispaccio n. 1/10093 del 26/05/1997.

- **PANETTONE**

Deve essere prodotto con farina tipo "00", burro, tuorlo d'uovo, zucchero, lievito, con l'aggiunta di altri ingredienti (uova passa, pinoli, frutta candita, ecc.). Possono essere di forma e grandezza varia tra gr. 300 - 500 - 750 - 1.000.

- **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**

S.T. 299 UI VIV diramate con dispaccio n.1/1/4254 del 14/11/2000 e successive aggiunte e varianti.

- **PASTICCERIA FRESCA**

Generalmente è prodotta con farine, fecole, grassi, latte, uova, panna, zucchero, cioccolato, mandorle, frutta essiccata e candita oltre a caffè, liquori, aromi e coloranti. Questi componenti possono essere variamente combinati, in miscele di massa, in strati vari, semisolidi, in una varietà di tipi. Le paste fresche non debbono contenere creme, ma possono essere inzuppate, farcite con marmellata, lucidate e spolverate di zucchero, ricoperte con pasta di mandorle o di cioccolato. Possono essere decorate con filetti di frutta candita o guarnite con fregi, grani di caffè ecc.. Il peso di ogni pasta può variare tra i gr. 35 e gr. 50.

- **PISELLI AL NATURALE IN SCATOLA**

S.T. n. 250/INT diramate con dispaccio n.1/1/448 del 08/02/1999.

- **PESCE FRESCO**

Deve avere rigidità cadaverica presente o in via di esaurimento, corpo rigido ed arcuato, odore salso tenue e gradito, aspetto generale fra il brillante ed il vivo, consistenza soda, occhio fra il vivo ed il vitreo, colorito delle branchie tra il rosso bordeaux ed il rosso porpora, pelle unita, tesa e ben colorata, carni solide, bianche o rosee con riflessi madreperlacei. Sono esclusi i pesci in stato di incipiente alterazione, quelli uccisi con sostanze narcotiche od altrimenti nocive, o pescati in acque pantanose, quelli trattati con sostanze coloranti allo scopo di fare apparire freschi i pesci in stato di incipiente alterazione.

- **PESCE SCATOLATO (TONNIDI) ALL'OLIO DI OLIVA**

S.T. n. 242/INT diramate con dispaccio n. 1/1/2005 del 23/12/1998.

- **POMODORI PELATI**

S.T. n. 251/INT diramate con dispaccio n. 1/1/551 del 15/02/1999.

- **PRODOTTI ITTICI SURGELATI E CONGELATI**

I prodotti ittici surgelati e congelati devono corrispondere alla normativa vigente in materia per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario ed il confezionamento. Le singole confezioni devono assicurare durante tutto l'iter, dalla conservazione al trasporto, alla distribuzione, le seguenti condizioni:

- mantenere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;

- proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione ed impedire la disidratazione.

Le confezioni devono essere quelle originali, sigillate dal produttore in modo da garantire l'autenticità del prodotto contenuto così che non sia possibile la manomissione della confezione senza che la stessa risulti alterata. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento, i filetti ed i tranci non devono presentare grumi di sangue o resti di pinne, residui di membrane/ parete addominale, parti distaccate etc..

- **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

S.T. 281/U.I./VIV- 1/1/3261/COM del 04.08.2000.

- **PROSCIUTTO COTTO (SENZA POLIFOSFATI)**

Di coscio in formato rotondo, di prima qualità intero od affettato, deve provenire da suini maturi ed essere ottenuto mediante disossamento, trattamento con salamoia e successiva cottura entro speciali forme metalliche. Deve, inoltre, essere magro, ben prosciugato e sgrassato, non acquoso, compatto al taglio, con colorito roseo.

- **PROSCIUTTO CRUDO**

Il prodotto intero disossato deve portare impresso il marchio del consorzio e relativa bollatura a fuoco recante la dizione "visto sanitario" del comune dove avviene la stagionatura. Deve essere magro, di colorito tra il rosa ed il rosso, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso. La carne dovrà avere buona consistenza, non eccessivamente salata, di sapore delicato e dolce. Saranno esclusi i prosciutti che, a causa dell'incompleta stagionatura, presenteranno carni poco consistenti e di colorito chiare.

- **RICOTTA**

Deve provenire dal latte intero di pecora e di vacca. Deve essere di colore bianco naturale non paglierino. La pasta si deve presentare morbida, fine e non granulosa, di gusto e sapore dolce caratteristico, non acidula. Deve essere in possesso dei requisiti previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie.

- **RISO**

S.T. n. 263/U.I./VIV diramate con dispaccio n.1/1/0347/COM del 04/02/2000.

- **RISO FINO PARBOILED**

S.T. n. 264/U.I./VIV diramate con dispaccio n. 1/1/500/COM del 15/02/2000.

- **SALUMI STAGIONATI**

Devono essere muniti di bollo metallico con impresso il nome della ditta produttrice, il luogo di produzione nonché le lettere iniziali della specie o delle specie animali le cui carni entrano a costituire l'insaccato. La forma, le dimensioni ed il sistema di lavorazione devono corrispondere all'uso tradizionale, con tutte le caratteristiche proprie del prodotto di prima qualità. L'insaccato deve essere consistente, non eccessivamente grasso e di normale grado di stagionatura (minimo due mesi); deve, inoltre, risultare privo di parti tendinee e cartilaginee; Il sale e le droghe devono risultare in giusta



proporzione in modo da conferire odore e sapore gradevoli. L'involucro esterno deve risultare in buono stato, non presentare marcescenza, né risultare staccato dal contenuto.

- **SARDINE SOTT'OLIO IN SCATOLA**

S.T. 308 UI VIV diramate con dispaccio n. 1/1/4496 del 4/12/2000 e successive aggiunte e varianti.

- **SCAMORZA**

E' un latticino analogo alla mozzarella di tipo crudo od a coagulo ad acidità naturale ed a maturazione rapida. Deve essere prodotto con latte misto di vacca e capra ed è in forma ad orcio. Deve essere in possesso dei requisiti previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie.

- **SCATOLETTE DI CARNE da gr. 220**

S.T. n. 243/INT diramate con dispaccio n. 1/1/0114 del 14/01/1999.

- **SCATOLETTE DI CARNE BOVINA GR. 142**

S.T. n. 272/U.I./VIV-1/1/1253/COM del 30.03.2000.

- **TORTELLINI, AGNOLOTTI, RAVIOLI DI RICOTTA E/O SPINACI, CANNELLONI**

I prodotti devono essere confezionati con sfoglia che deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro contenente circa 200 grammi di uova per chilogrammo di semola. Il ripieno deve essere composto dal 30% di prosciutto crudo o di mortadella SB, da almeno il 35% di carne bovina cotta di buona qualità, dal 24% massimo di grissino, dal 5% di parmigiano, dal 5% di prosciutto cotto e da aromi naturali quanto basta. La percentuale di ripieno così composto non deve essere, in peso, inferiore al 38% del peso totale di ciascun prodotto. L'impasto dei ravioli deve essere composto prevalentemente da ricotta e spinaci nelle debite proporzioni, oltre al sale e alla noce moscata. I prodotti non devono contenere conservanti o additivi di qualsiasi genere e devono, inoltre, essere il risultato di produzione effettuata nella stessa giornata della consegna (cioè, entro le 24 ore antecedenti alla consegna del prodotto). L'acidità della sfoglia non deve superare il limite di gradi 6° C.. I prodotti devono avere ottime caratteristiche di cottura.

- **YOGURT**

Dovrà essere prodotto con latte intero pastorizzato omogeneizzato. Lo yogurt bianco dovrà avere sapore acidulo. In confezioni da gr. 125.

f.to

**IL CAPO GESTIONE AMMINISTRATIVA**  
(Col. Lucandrea Buffoni)