

**ALLEGATO B**

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI OGGETTO DELLA FORNITURA**

**INDICAZIONI COMUNI A TUTTI I GENERI DESCRITTI**

I parametri generali cui far riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- Tutte le derrate alimentari dovranno essere composte da materie prime provenienti da allevamenti e coltivazioni italiane (ad eccezione di alcuni prodotti come ad. esempio ananas, banane, altra frutta esotica, cacao, zucchero di canna, tè... che devono provenire da commercio equo e solidale) le quali dovranno essere lavorate, trasformate e confezionate in Italia.
- In ogni caso, per tutte le tipologie di derrate, tenuto conto degli indirizzi normativi in materia di contenimento dell'impatto ambientale, deve essere incentivata la provenienza da filiera corta locale o da produzione/filiera nazionale, al fine di ridurre l'impatto ambientale dei processi di produzione, approvvigionamento, stoccaggio, trasporto, ed accorciare la filiera in termini di minori passaggi tra produttore e consumatore.
- **COMPLETA** ed esplicita compilazione di documenti di trasporto e fatture;
- **ETICHETTATURA** in conformità al D.Lgs. n 109/92 e succ. modifiche ed integrazioni, al D.Lgs. n°114/2006 e succ.mod. e integrazioni riguardante l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari. L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla ( IT per l'Italia), l'organismo di controllo, anche sotto forma di sigla di tre lettere, il codice del produttore, il numero della confezione o dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco)
- **IMBALLAGGI** integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc. Il materiale utilizzato per il confezionamento dovrà risultare conforme alle disposizioni del D.M. 21/03/1973 e ss. mm. ii. e del Reg. CE 1935/06;
- **INTEGRITÀ** del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- **PRESENZA** dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc,)
- **TERMINE** minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni.
- **TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA' ALIMENTARE** di filiera nei **prodotti agroalimentari**;
- **MEZZI DI TRASPORTO** igienicamente e tecnologicamente idonei in perfetto stato di manutenzione ed a norma; dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature previste dal D.P.R. n.327/1980 e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo (capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004)

**Sedi scolastiche e convittuali**

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113  
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635  
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862  
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

[www.alberghiorieti.it](http://www.alberghiorieti.it)  
[rirh010007@istruzione.it](mailto:rirh010007@istruzione.it)  
[rirh010007@pec.istruzione.it](mailto:rirh010007@pec.istruzione.it)

### **Prodotti biologici**

I prodotti biologici (anche identificati con l'abbreviazione BIO), sono assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, provenienti da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE (Regolamento CE 834/2007 in vigore sino a fine 2020, recentemente abrogato sostituito dal Regolamento UE 2018/848 a decorrere dal 1° gennaio 2021; Regolamento CE n. 889/2008 e seguenti) e dalle norme di recepimento nazionali, quali il decreto ministeriale 18 luglio 2018, recante disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) relativi alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione legato alla coltivazione di vegetali e all'allevamento di animali che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, presenti cioè in natura, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica (concimi, diserbanti, insetticidi). I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi essere:

- Provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, conservanti, ecc)
- Caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto ai prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dai Regolamenti CE di cui sopra.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

- Per ortofrutta. Casette di legno e cartone alimenti
- Per oli: vetro verde
- Per cereali: carta o altro materiale idoneo per alimenti
- Per pasta: confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti
- Tutti i prodotti devono essere etichettati nel rispetto dei regolamenti CE sopra riportati.

### **Prodotti DOP, IGP**

Tutti i prodotti DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Il marchio "DOP" (Denominazione di Origine Protetta), è applicato ai prodotti per i quali tutto il processo produttivo avviene in un'area geografica delimitata e nella quale si determina un legame univoco e specifico tra prodotto e territorio.

Il marchio "IGP" (Indicazione Geografica Protetta) è applicato a prodotti unici per gusto e tradizione, che per loro caratteristiche inimitabili e inscindibili dal territorio, hanno ottenuto Pag. 21/38

dall'Unione europea la registrazione come Indicazione Geografica Protetta.

### **Prodotti a filiera corta locale**

Sono considerate in tale tipologia, ai fini del presente capitolato, le derrate provenienti da una zona di distanza non più di 200 chilometri dal luogo di consumo. A seconda della categoria merceologica delle derrate alimentari,

#### **Sedi scolastiche e convittuali**

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113  
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635  
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862  
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

[www.alberghierorieti.it](http://www.alberghierorieti.it)  
[rirh010007@istruzione.it](mailto:rirh010007@istruzione.it)  
[rirh010007@pec.istruzione.it](mailto:rirh010007@pec.istruzione.it)

i criteri utilizzati fanno riferimento al luogo di coltivazione, di macellazione, di produzione (ultima fase del processo produttivo, incluso il confezionamento).

#### **Prodotti del commercio equo e solidale**

Si tratta di prodotti importati e distribuiti dalle Organizzazioni di commercio equo e solidale certificate dal WFTO o dal FLO o altri sistemi equivalenti.

### **PRODOTTI ALIMENTARI GENERICI, SPEZIE E AROMI**

- **POLPA DI POMODORO:** deve essere ottenuta da pomodoro prodotto in Italia da materie prime italiane cubettando pomodori con consistenza elevata, privata della buccia e parzialmente dei semi. La polpa composta da pomodori e succo di pomodoro dovrà avere colore, sapore e odore caratteristici del prodotto e non dovrà presentare antifermentativi e coloranti aggiunti. La fornitura dovrà avvenire in confezioni in latta da 2 o 3 Kg.
- **CONCENTRATO DI POMODORO:** da pomodoro prodotto in Italia da materie prime italiane non deve presentare antifermentativi, edulcoloranti artificiali, acidi o qualunque altra sostanza nociva alla salute. La fornitura dovrà avvenire in confezione da kg. 0,80.
- **POMODORI PELATI SALSATI BIOLOGICI:** Da pomodoro prodotto in Italia da materie prime italiane. Dovranno possedere i requisiti minimi di cui all'art. 1 del D.P.R. 428/75 e successive modifiche. Dovranno essere di 1° qualità, ossia ben maturi, ben nutriti e non alterati, senza conservanti. La fornitura dovrà avvenire in confezioni di latta del peso che può variare dai 2 ai 3 Kg. Provenienza da coltura biologica.
- **TONNO IN OLIO D'OLIVA:** il tonno dovrà essere di provenienza comunitaria e riportare il bollo "CE", dovrà presentarsi in ottimo stato di conservazione in filetti o tranci di colore rosa naturale, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura. Dovrà essere di 1° qualità, in confezioni di latta, di peso non superiore a Kg. 2,8. Dovrà essere totalmente immerso in olio di oliva. Qualora il prodotto si presentasse con colorazione biancastra tendente al verde sarà rifiutato.
- **UOVA FRESCHE: PRODOTTE IN ITALIA DA ALLEVAMENTO ITALIANO.** Categoria A. 60/55, in cartoni da 90. Il trasporto deve essere garantito in veicoli idonei con una temperatura adeguata (+4).  
Le uova dovranno presentare le seguenti caratteristiche:
  - guscio pulito privo di imbrattamenti ed integro;
  - cuticola intatta;
  - albume chiaro, limpido e consistenza gelatinosa;
  - macchie e corpi estranei assenti;
  - prive di odori estranei e colorazioni anomale;
  - macula germinativa appena percettibile

#### **Sedi scolastiche e convittuali**

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113  
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635  
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862  
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

[www.alberghierorieti.it](http://www.alberghierorieti.it)  
[rirh010007@istruzione.it](mailto:rirh010007@istruzione.it)  
[rirh010007@pec.istruzione.it](mailto:rirh010007@pec.istruzione.it)

- **LEGUMI SECCHI (fagioli, lenticchie, ceci, piselli spezzati):** in Confezioni da kg 0,5, sarà compito degli operatori addetti alle cucine respingere le confezioni che presentino alterazioni o che siano invase da tonchi o altri insetti o da qualsiasi altro parassita vegetale o animale.
- **FARRO PERLATO** confezioni minime da Kg 0,5
- **ORZO PERLATO** confezioni minime da Kg 0,5
- **SALE FINO** da Kg 1
- **SALE GROSSO** da Kg 1
- **ACETO DI VINO BIANCO O ROSSO** vetro da lt 1. Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:
  - a) una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr 6 per 100 ml;
  - b) un quantitativo di alcool non superiore all' 1,5% in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con Decreto del Ministero per le Risorse agricole e alimentari, di concerto con quello della Sanità (DPR 162/1965 e L 283/1962, L. 527/82, L. 258/1986). Etichettatura secondo il D.lgs 109/92 e succ. mod e Reg. UE 1169/11.
- **MAIONESE IN BARATTOLI** (DA Kg 1)
- **OLIVE NERE E VERDI SNOCCIOLATE DI ORIGINE ITALIANA** in latta da Kg 2 e gr 250.
- **GIARDINIERA SOTTOLIO** confezioni Kg 2,5
- **PREPARATO SOTTOLIO PER RISO O PASTA FREDDA:** confezioni in barattoli da Kg.1.
- **ZAFFERANO IN BUSTA:** ogni confezione contiene 100 bustine
- **CAPPERI SOTTO SALE** (confez. da circa KG.1)
- **ORIGANO** buste da gr 500
- **PEPE NERO**, buste da gr 500
- **CAFFE' MACINATO** (confezioni da gr. 250)

**Sedi scolastiche e convittuali**

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113  
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635  
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862  
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

[www.alberghiorieti.it](http://www.alberghiorieti.it)  
[rirh010007@istruzione.it](mailto:rirh010007@istruzione.it)  
[rirh010007@pec.istruzione.it](mailto:rirh010007@pec.istruzione.it)

- **CAMOMILLA – BUSTINE**
- **THE' - BUSTINE**
- **CIOCCOLATO SOLUBILE IN POLVERE**
- **ZUCCHERO SEMOLATO** da Kg 1
- **MARMELLATE DI FRUTTA ASSORTITA:** gusti: mora, albicocca, pesca, fragola, frutti di bosco. In confezioni da Kg 3, da kg 1 e **monodose**
- **FRUTTA SCIROPATA (ANANAS E PESCHE):** in confezioni in latta. Dovrà essere intera e immersa in succo (sciroppo). I Prodotti dovranno essere sani e integri
- **SUCCO DI LIMONE:** Bottiglie da litri 1.
- **MANDORLE SPELLATE E NOCI:** in confezioni da Kg.1
- **PINOLI SGUSCIATI:** in confezioni da Kg.1
- **ZUCCHERO A VELO:** confezioni da Kg. 1.
- **GRANELLA DI ZUCCHERO**
- **LIEVITO PER DOLCI** (bustine da gr. 16)
- **CIOCCOLATO SPALMABILE:** confezioni **monoporzione** e in barattoli da Kg. 3.
- **CIOCCOLATO IN TAVOLETTE** confezioni da Kg.1.
- **STUZZICADENTI IN SCATOLE** (conf. x 1000)
  
- **FETTE BISCOTTATE:** I prodotti devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. N.283 del 23.06.1993 "Regolamento relativo alle denominazioni legali di alcuni prodotti da forno". I prodotti non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla normativa attuale; privi di coloranti ed aromi. I prodotti devono essere freschi in confezioni sigillate da due fette ciascuna del peso di 16 gr. In cartoni da 240 bifette.

**Sedi scolastiche e convittuali**

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113  
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635  
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862  
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

[www.alberghiorieti.it](http://www.alberghiorieti.it)  
[rirh010007@istruzione.it](mailto:rirh010007@istruzione.it)  
[rirh010007@pec.istruzione.it](mailto:rirh010007@pec.istruzione.it)

- **PRODOTTI DOLCIARI IN GENERE:** I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole. Le confezioni devono risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; costituiti da materiali in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto e debbono essere costituite da materiali non rompibili nelle usuali procedure di manipolazione. La confezione deve essere tale da non consentire, durante dette manipolazioni, incrementi di rotture, al di là dei limiti già precedentemente stabiliti. Dovranno inoltre riportare la data di produzione e di confezionamento e tutte le altre indicazioni previste per legge.  
Deve essere garantita la fornitura di prodotti privi di derivati del latte e/o di uova da destinare ai soggetti allergici. Il prodotto alla consegna non deve presentare segni di schiacciamento nelle confezioni.
- **RISO:** confezioni minime da Kg 5. Il riso deve essere della varietà classificata nel gruppo FINO della migliore qualità a norma della legge n.325 del 18/3/ 1958 e succ. modificazioni (L. n. 586 del 5/6/ 1962 e successivamente dal D.lgs. 27/1/1992, n. 109). Esso dovrà provenire dall'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità non superiore al 12 %, privo di sostanze minerali e di coloratura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rossi, grani rotti, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani vaiolati con piccole punteggiature o linee ed aloni neri), grani ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie (semi estranei, ciottolini); che non si deforma con una cottura di non meno di 15 minuti.  
Deve essere fornito in diverse qualità tra cui Parboiled in base alle esigenze dell'amministrazione la denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono determinati nelle tabelle annesse al decreto pubblicato attualmente ai sensi della legge n.325 del 18/3/ 1958 e succ. modificazioni (L.n.586 del 5/6/ 1962 e successivamente dal D.lgs. 27/ 1/ 1992, n. 109) in vigore al momento della consegna.
- **OLIO DI SEMI:** Tutti gli oli dovranno essere puri con caratteristiche merceologiche, aspetto e colore, corrispondente alla natura del prodotto e devono derivare dalla lavorazione di un unico seme. La fornitura può essere: olio di semi di arachide da lt 5 / olio di semi di girasole da lt 5 / olio di semi di mais da lt 5.

**Sedi scolastiche e convittuali**

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 - 02100 Rieti Tel: 0746.201113  
Succursale: Via Salaria, 1 - 02100 - Rieti Tel: 0746.251635  
Convitto Via Salaria per Roma - 02100 - Rieti Tel. 0746.296862  
C.F. 80008130579 - C/C Postale 14024020

[www.alberghierorieti.it](http://www.alberghierorieti.it)  
[rirh010007@istruzione.it](mailto:rirh010007@istruzione.it)  
[rirh010007@pec.istruzione.it](mailto:rirh010007@pec.istruzione.it)