



Comune di Castell'Umberto

Città Metropolitana di Messina

All. B)

Servizio mensa a.s. 2025/2026

Caratteristiche delle derrate alimentari

Comune di Castell'Umberto Prot. n. 0012391 del 26-09-2025 interno

PREMESSA:

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate. Per i pasti che verranno somministrati nella mensa scolastica non potranno essere utilizzati generi liofilizzati ed è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici O.G.M. (Organismo Geneticamente Modificato). I prodotti alimentari forniti devono essere esclusivamente quelli previsti per la preparazione del menù. L'ente Comune può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà non idonee. La provenienza dei prodotti dovrà risultare dal documento di trasporto e/o dall'imballo originale.

Di seguito si riportano le principali indicazioni che ciascun fornitore sarà tenuto ad osservare:

Carni e prodotti di origine animale

Le carni fornite, sia bovine che avicole, devono essere di provenienza nazionale, conformi ai requisiti e con le caratteristiche igienico-sanitarie previsti dalla normativa di riferimento. Devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti che rispondono ai requisiti del Reg. CE e possedere le caratteristiche igienico-sanitarie previste da detta norma, dovranno presentare il bollo sanitario e provenire da animali in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento.

I sistemi di preparazione e confezionamento dei diversi prodotti oggetto della fornitura devono risultare idonei per il trasporto e garantire il mantenimento dei requisiti igienico-sanitari. All'interno delle confezioni non dovranno essere presenti liquidi o altro materiale estraneo al prodotto.

I formaggi da somministrare dovranno essere prodotti e confezionati in osservanza delle norme vigenti. Dovranno essere tutti di prima scelta, dovranno essere avvolti in carta od altri materiali e contenitori che corrispondano ai requisiti richiesti dalla normativa vigente e comunque atti a preservare i prodotti da inquinamento con sostanze esterne e con l'ambiente. Non presenteranno alterazioni esterne o interne.

Prodotti ortofrutticoli e legumi

Tutti i prodotti ortofrutticoli forniti devono essere di provenienza nazionale, fatta eccezione per le banane, devono essere di stagione, di prima categoria e al giusto grado di maturazione. In caso di irreperibilità dei prodotti le deroghe devono sempre essere concordate con l'Ufficio competente. La frutta deve essere accuratamente selezionata, esente da difetti visibili ed in particolare deve:

- presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- possedere la calibratura e grammatura richiesta
- essere omogenei e uniformi, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, esenti da danni alla polpa dovuti a disidratazione o gelo

Gli ortaggi devono essere esenti da difetti visibili, essere di recente raccolta, avere raggiunto una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutti, privi di terrosità sciolte o aderenti e di altri corpi estranei, essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura, esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo,

parassiti animali, ecc.). Non devono presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati. In particolare:

le patate devono essere di morfologia uniforme, selezionate per qualità e devono appartenere a una sola varietà. Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di parassiti e lesioni esterne. Inoltre, devono essere esenti da odori e retrogusti di qualunque origine.

le carote devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, prive di odori e sapori estranei e di umidità esterna.

i legumi secchi (fagioli varietà diverse, ceci, lenticchie, ecc), devono essere puliti, privi di muffe, di insetti o di altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.), sani e di pezzatura omogenea, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali ed essere privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio.

Pane

Il pane da fornire dovrà essere prodotto con farina di provenienza nazionale, con tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni di legge. Deve essere prodotto esclusivamente con un impasto composto di farina, acqua, sale e lievito. Il pane dovrà essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge. Dovrà essere fresco in quanto è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Il pane dovrà essere avvolto nella pellicola e trasportato in contenitori adeguati, nel rispetto di tutte le norme igieniche

Pasta e tortellini

La pasta di semola di grano duro dovrà essere sempre di prima qualità e prodotta in conformità a tutte le prescrizioni di Legge, deve possedere una buona resistenza alla cottura ed essere idonea alla ristorazione collettiva da asporto. Qualora la pasta fornita non risulti gradita potrà essere richiesta la sostituzione con un'altra che corrisponda ai requisiti.

I tortellini dovranno essere di pasta all'uovo, con ripieno composto da carni suine, prosciutto cotto o crudo, parmigiano, uova e aromi.

Olio e prodotti conservati

L'olio da fornire per qualunque tipo di preparazione e cottura dovrà essere quello "extra vergine di oliva" (EVO) come definito dalla vigente normativa. Dovrà essere purissimo, non alterato, sofisticato o adulterato, dovrà possedere il giusto grado di acidità, espressa in acido oleico e risultare adatto ad una buona e sana alimentazione umana.

Pomodori pelati/salsa

Sia i pomodori pelati che la salsa devono essere ottenuti dal frutto fresco, sano e maturo. Devono presentare colore rosso e odore caratteristico, privi di coloranti, additivi e aromatizzanti artificiali, di sapore dolce e non acido. Non deve esserci presenza di bucce e semi e le confezioni devono risultare pulite e integre.

Prodotti surgelati

I prodotti surgelati devono rispondere alle norme previste in materie di trasporto di derrate deperibili a temperatura controllata (catena del freddo)

I filetti di merluzzo surgelati (definiti commercialmente "cuori", "fiori", "filettini" o "porzioni preformate"dovranno essere ricavati dalla parte centrale dei filetti, senza pelle e deliscati, possono essere confezionati anche allo stato sfuso in cartoni sigillati.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni: -proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;

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

I prodotti ittici congelati e surgelati devono provenire da stabilimenti autorizzati, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti. Devono essere sottoposti al processo di congelazione freschi, secondo i processi e nei limiti che la normativa vigente dispone.

Le Verdure surgelate devono rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria in materia di produzione, trasformazione, etichettature.

Devono essere di giusta maturazione, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume e prive di corpi estranei.

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono essere sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Nello svolgimento del servizio di fornitura le ditte interessate dovranno attenersi all'osservanza scrupolosa delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e consegna delle derrate alimentari, ed in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella su indicata materia. Il fornitore si obbliga a fornire e trasportare i prodotti secondo la normativa vigente e nel rispetto di un sistema di autocontrollo HACCP e a mantenere a temperatura ed in condizioni appropriate le derrate durante le fasi di trasporto. Nello specifico, ciascuna Ditta deve provvedere:

- a) alla fornitura e trasporto con personale dipendente e mezzi propri, che possiedono i requisiti previsti dalla normativa vigente dei generi alimentari;
- b) alla consegna dell'elenco dei prodotti forniti con l'indicazione della quantità e qualità;
- c) a curare la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte del personale addetto al confezionamento, al trasporto ed alla consegna delle derrate. Il mezzo di trasporto ed i contenitori dovranno presentare i requisiti stabiliti dalle norme di legge vigenti in materia.