



COMUNE DI MORRONE DEL SANNIO

Provincia di CAMPOBASSO

C.A.P. 86040
Tel/fax.0874/848139

Cod. F.81000790709
P.IVA 00066280702

www.morronedelsannio.eu

DETERMINAZIONE

DEL RESPONSABILE TECNICO AMMINISTRATIVO

*Numero Registro
Generale*

76

*Numero Registro
Settoriale*

74

Oggetto: Attivazione del Servizio Mensa scolastica. Affidamento e Impegno di Spesa

Il 24 SETTEMBRE 2018, nel proprio Ufficio, il sottoscritto Dr. **OTO Michele**, Responsabile Tecnico Amministrativo del Comune di Morrone del Sannio,

VISTI gli artt. 107, 109, comma 2, e 192 del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 e successive modificazioni,

VISTA la legge 7 agosto 1990, n. 241;

RICHIAMATA la delibera di Giunta Municipale n. 57 del 21 luglio 1998;

VISTA il Decreto Sindacale nr.6 in data 7 giugno 2016, di nomina del Responsabile dei servizi comunali ai sensi dell'art. 50, co.10 del D.lgs.267/2000-Conferimento posizione organizzativa.

OGGETTO: **Attivazione del Servizio Mensa scolastica. Affidamento e Impegno di Spesa**

IL RESPONSABILE TECNICO AMMINISTRATIVO

Richiamata la deliberazione di Giunta Comunale nr. 39 del 20 settembre 2018 con la quale nel dare atto che per il servizio in oggetto ci si poteva avvalere dell'opera della Soc. Cooperativa Sociale "La Casa dell'Arcobaleno" di Torremaggiore che gestisce Comunità Alloggio Santa Rita ubicata in Morrone del Sannio in via san Roberto snc; e si deliberava :

- **DI ISTITUIRE** in via sperimentale e cioè sino al 23.12.2018 il servizio mensa scolastica per gli alunni della locale Scuola dell'infanzia e Elementare di questo Comune, nelle seguenti articolazioni:

PASTI PER OGNI ALUNNO Scuola INFANZIA: Nr. 56

PASTI PER OGNI ALUNNO Scuola PRIMARIA Nr. 23

PASTI TOTALI PER 2 MAESTRE: Nr. 103

- **DI STABILIRE** che mentre al Comune faranno carico le spese per le due maestre, agli utenti faranno carico il costo dei pasti forniti per ogni alunno;
- **DI STABILIRE** che il servizio verrà gestito, in assenza di personale in organico, avvalendosi di ditta esterna che operi nei servizi sociali similari per conto del comune;
- **DI AUTORIZZARE il Responsabile del Tecnico Amministrativo a procedere in tempi brevi all'affidamento del servizio.**
- **DI INCARICARE** il Responsabile Finanziario ad apportare le dovute Variazioni al Bilancio di Previsione corrente;

Ritenuto, pertanto provvedere in merito ;

Dato Atto CHE:

- al fine di regolamentare il servizio di che trattasi, è stato predisposto da questo Ufficio un apposito **CAPITOLATO D'ONERI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA;**

- con nota nr. 2082 in data 20.09.2018, è stato richiesto alla Soc. Cooperativa Sociale "La Casa dell'Arcobaleno" di Torremaggiore che gestisce Comunità Alloggio Santa Rita ubicata in Morrone del Sannio in via san Roberto snc, di fornire la propria migliore offerta;

Vista la nota in data 21 settembre 2018 acclarata al protocollo comunale in pari data al numero 2096, con la quale la Soc. Cooperativa Sociale "La Casa dell'Arcobaleno" di Torremaggiore ha confermato la disponibilità a svolgere il servizio in oggetto al prezzo complessivo di € 3.670,00 compreso IVA e per il periodo 3 ottobre 2018 al 23 dicembre 2018,;

Ritenuta congrua e vantaggiosa per questo Ente l'offerta presentata, tenuto conto del prezzo per ogni pasto praticato da altre Cooperative di paese vicini;

Di dare atto che la spesa complessiva per l'intero affidamento è quantificabile in € 3.670,00 compresa IVA e all'uopo l'ufficio ragioneria provvederà ad assumere il relativo impegno di spesa sul Bilancio di Previsione 2018 ;

Di stabilire che i genitori dovranno pagare la retta di frequenza così determinata:

Alunni Scuola dell'Infanzia € 252,00 per l'intero periodo (3/10/2018 al 23/10/2018);

Alunni Scuola Primaria € 103,50 per l'intero periodo (3/10/2018 al 23/10/2018);

in massimo due rate;

Vista la Legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modifiche ed integrazioni, recante le Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi;

Visto il D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e successive modifiche ed integrazioni, recante il Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa;

Visto il D.Lgs. 14 marzo 2013, n. 33 e successive modifiche ed integrazioni, recante il Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni;

Visto il D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 e successive modifiche ed integrazioni, recante il Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali;

Vista la Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche ed integrazioni, recante il Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia e visto, in particolare, l'art. 3, recante disposizioni in materia di Tracciabilità dei flussi finanziari;

Visto il Regio decreto 18 novembre 1923, n. 2440 recante le Disposizioni sull'amministrazione del patrimonio e sulla contabilità dello Stato;

VISTO:

- *il Bilancio di Previsione, esercizi finanziari 2018/2020 approvato con delibera consiliare nr. 3 del 28.03.2018;*
- *il Vigente Regolamento Comunale dei Contratti;*
- *lo Statuto Comunale;*
- *il Vigente Regolamento Comunale di Contabilità;*
- *il decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, "Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali";*
- *il Decreto Legislativo nr. 50/2016;*

Visto l'art. 23-ter, comma 3, del D.L. 24 giugno 2014, n. 90 e successive modifiche ed integrazioni, ai sensi del quale tutti i comuni possono procedere autonomamente per gli acquisti di beni, servizi e lavori di valore inferiore a 40.000 euro;

Considerato, pertanto, che questo Ente può procedere autonomamente agli acquisti di beni, servizi e lavori di valore inferiore a 40.000 euro senza dover ricorrere alle forme di aggregazione previste dall'art. 33, comma 3-bis del D.lgs. n. 163/2006;

VISTO il certificato DURC On Line, regolare _numero protocollo INAIL 11974283 in data 31.08.2018;

DETERMINA

1. Di affidare alla **Soc. Cooperativa Sociale "La Casa dell'Arcobaleno"** di Torremaggiore il servizio di **PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA**, per il periodo **3 Ottobre 2018 al 23 Dicembre 2018**, al prezzo offerto di € 3.670,00 compresa IVA ai sensi di legge e alle condizioni di cui all'allegato **CAPITOLATO D'ONERI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA**, che dovrà essere sottoscritto dalle parti contraenti e registrato in caso d'uso;

2. Di dare atto che la spesa complessiva per l'intero affidamento è quantificabile in € 3.670,00 compresa IVA e all'uopo l'ufficio ragioneria provvederà ad assumere il relativo impegno di spesa sul Bilancio di Previsione 2018;

3. Di dare atto che:

- la Soc. Cooperativa Sociale "La Casa dell'Arcobaleno" di Torremaggiore, in relazione al presente atto, si assume ogni obbligo previsto per l'appaltatore dalla L. 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;

- ai sensi dell'art. 3, comma 8, della citata L. 136/2010 - il presente contratto si intenderà risolto di diritto, nel caso in cui le transazioni vengano eseguite in violazione di quanto disposto dalla medesima Legge, in relazione ai conti correnti utilizzati.

4. Di stabilire che i genitori dovranno pagare la retta di frequenza così determinata:

Alunni Scuola dell'Infanzia € 252,00 per l'intero periodo (3/10/2018 al 23/10/2018);

Alunni Scuola Primaria € 103,50 per l'intero periodo (3/10/2018 al 23/10/2018);

in massimo due rate.



COMUNE DI MORRONE DEL SANNIO

Provincia di Campobasso

www.morronedelsannio.eu

Via San Roberto, snc C.A.P. 86040
Tel/fax.0874/848139-0874/848103

email: comune.morrone@libero.it
Codice Fiscale 81000790709
Partita IVA 00066280702

Codice

IBAN : IT 71H0503403801000000296147

Protocollo nr. Morrone del Sannio li, Settembre 2018

SCRITTURA PRIVATA E CAPITOLATO D'ONERI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA.

Il giorno Settembre 2018 alle ore _____ nella Casa Comunale

Tra

- **Dr. Michele OTO**, Responsabile del Servizio Amministrativo del Comune di **Morrone del Sannio**, che interviene in questo atto esclusivamente in nome e per conto del Comune di **Morrone del Sannio** ai sensi degli articoli 107 e 109 - comma 2 - del TUEL ed in esecuzione della Determinazione nr. in data....;

e

- La signor: **VALENTE Marina**, nata a Torino il 21 giugno 1978 e residente a Torremaggiore in Via Rotelli nr. 5; in qualità di Presidente e Rappresentante Legale della **Cooperativa Sociale " la Casa dell'Arcobaleno" con sede a Torremaggiore in Via A. Daolio nr. 5, C.F./P.IVA 03756390716** affidataria del servizio mensa per la scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Morrone del Sannio,

si conviene e stipula quanto segue.

Art. 1- Oggetto dell'affidamento

Il servizio mensa scolastica ha per oggetto la preparazione, cottura, sporzionamento e impiattamento dei pasti per i bambini frequentanti la scuola dell'infanzia e primaria del Comune di **Morrone del Sannio**.

Il servizio si svolge presso la Comunità Alloggio Santa Rita sita in questo Comune in Via San Roberto, **per quanto riguarda la preparazione dei pasti**, e presso il locale plesso scolastico sito in Morrone del Sannio, **per quanto riguarda la distribuzione dei pasti**.

Il soggetto affidatario deve munirsi con oneri a proprio carico di tutte le autorizzazioni e le certificazioni necessarie allo svolgimento del servizio previste dalla normativa in vigore o richieste dall'Ente appaltante. Il Comune può richiedere alla ditta aggiudicataria copia dei registri e della documentazione inerente la suddetta certificazione.

Art. 2 -Tipologia del servizio richiesto

Il servizio è attivo su cinque giorni settimanali e seguirà il calendario scolastico, tranne diverse esigenze che possono verificarsi durante il periodo di svolgimento del servizio.

Il servizio comprende:

- per la mensa scolastica: preparazione, cottura, sporzionamento e impiattamento dei pasti, completo di posateria, bicchiere e tovagliolo per utente in conformità alle qualità e quantitativi prescritti .

E' assolutamente interdetto l'utilizzo di generi ed alimenti precotti.

Tutti i recipienti, come i contenitori monouso, le stoviglie, posate, bicchieri, piatti, salviette di carta necessari sono forniti dalla ditta aggiudicataria e devono essere corrispondenti alle vigenti normative igienico-sanitarie.

La preparazione dei refettori avviene a cura del personale scolastico, mentre competerà alla ditta affidataria la distribuzione dei pasti.

La Ditta affidataria si obbliga a mantenere l'irreprensibile pulizia del personale e dei locali cucina.

Art. 3 - Durata dell'affidamento

L'affidamento si riferisce al periodo 3 ottobre al 23 dicembre 2018

L'inizio e il termine del servizio potrà essere differito o anticipato dall'Amministrazione Comunale in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali, senza che ciò costituisca indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte della Ditta Affidataria.

Il servizio potrà essere sospeso per:

- 1) vacanze non previste nel calendario scolastico;
- 2) sciopero o assemblee del personale docente e ausiliario.

Il contratto si considererà risolto di diritto alla scadenza del termine indicato, salvo proroga espressa per eventuali sopravvenute esigenze e nelle more di espletamento di una nuova procedura di affidamento del servizio.

Art. 4 - Requisiti essenziali dei pasti e del servizio

L'impresa affidataria si impegna a provvedere, a sue spese, all'acquisto delle derrate alimentari, alla preparazione dei pasti nei locali di sua proprietà sito presso la Comunità Alloggio Santa Rita ubicati in questo Comune in Via San Roberto, e alla somministrazione dei pasti presso il locale plesso scolastico sito in Via San Roberto, con proprio personale e secondo i seguenti menù settimanali indicativi:

SCUOLA DELL'INFANZIA

| Giorno | PRIMO | SECONDO | FRUTTA |
|---------------|-------------------------------|---|-------------------|
| Lunedì | Pasta e patate o piselli | Crocchette di pollo con insalata | Mela/pera/arancia |
| Martedì | Pasta al pomodoro | Mozzarella fagiolini | Mela/pera/arancia |
| Mercoledì | Riso | Petto di pollo, patate | Mela/pera/arancia |
| Giovedì | Minestrone | Prosciutto cotto,patatine in crocchette | Mela/pera/arancia |
| Venerdì | Pasta al tonno o con macinato | Crocchette di pesce o platessa, con verdura | Mela/pera/arancia |

SCUOLA PRIMARIA E MAESTRE

| Giorno | PRIMO | SECONDO | FRUTTA |
|---------------|-------------------------------|---|-------------------|
| Mercoledì | Riso | Petto di pollo, patate | Mela/pera/arancia |
| Venerdì | Pasta al tonno o con macinato | Crocchette di pesce o platessa, con verdura | Mela/pera/arancia |

Tali menù potranno essere anche variati nel tempo dall'Amministrazione Comunale per eventi al momento non preventivabili, ma sempre entro i limiti iniziali del valore della spesa.

La Ditta Affidataria dovrà provvedere:

- a) alla fornitura di tutto il materiale a perdere (piatti, posate, tovaglioli bicchieri ecc.);
- b) alla eventuale fornitura di ogni attrezzatura necessaria per il corretto svolgimento del servizio di fornitura e distribuzione;

I pasti devono essere prodotti con il sistema di cucina tradizionale, il giorno stesso della loro consumazione, con l'uso di materie prime selezionate:

I pasti di cui trattasi, dovranno comprendere: primo e secondo piatto, contorno, frutta e pane.

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

- Pasta: Prodotta di grano duro con umidità non superiore al 12.50%, sostanze azotate non inferiori al 10.50% e senza impiego di coloranti;
- Riso: tipo parboiled per minestre e risotti;
- Olio: olio di oliva extravergine;
- Burro: prodotto con sostanza grassa non inferiore all'82%, acqua non superiore al 16%;
- Formaggi: parmigiano reggiano di media stagionatura con sostanza grassa non inferiore al 32 %, taleggio con sostanza grassa non inferiore al 48%, formaggio tipo bel paese con sostanza grassa non inferiore al 50%, fontina, mozzarella, ricotta, crescenza;
- Salumi e insaccati: prosciutti cotti con assenza di polifosfati e prosciutto crudo con tempo di stagionatura non inferiore ad un anno;
- Pomodori pelati: con frutto sgocciolato non inferiore al 65%;
- Pollo: cosce e petti come da grammatura riportata in tabella dietetica;
- Uova: di qualità tipo "A" e di categoria di peso 4 (gr.55-60);
- Prodotti ittici: surgelati (sogliola) merluzzetti, platasse e altro in filetti già spinati;
- Carne: manzo - posteriori per: bistecche roast-beef, bollito, scaloppe, etc.; manzo anteriori per: brasato; per arrostiti: spalla reale e fesa di tacchino;
- Verdura: fresca e di prima qualità; surgelata (piselli) anche a foglia (spinaci, biette) e più carote o altro disponibili in commercio;
- Frutta: fresca di stagione, di prima qualità e di pezzatura 60-65, solo italiana;
- Pane fresco: panini con farina (00) ed integrale iodato;
- Zucchero: di tipo comune;
- Sale: sale marino integrato;
- Latte: fresco;
- Legumi secchi: (fagioli, lenticchie, ceci) da rinvenire in acqua.

Il gestore deve provvedere allo sparcchiamento dei tavoli e all'allontanamento dei rifiuti rinvenienti dalla somministrazione dei pasti.

Art. 5 - Numero dei pasti e modalità di fornitura

Il numero dei pasti da somministrare è pari a **816 per tutta la durata del periodo del servizio dal 3.10.2018 al 23.12.2018 (392 pasti ai 7 ragazzi Scuola Infanzia- 5 giorni settimanali dal lunedì al venerdì-, 345 pasti ai 15 ragazzi Scuola Primaria,-per 2 giorni settimanali- 79 pasti alle 2 maestre) .**

In caso di sciopero del personale della ditta affidataria, o di gravi motivi dovuti all'organizzazione, questa dovrà assicurare, la fornitura eventualmente con possibilità di preparazione di pasti freddi il cui menù sarà concordato tra i responsabili del servizio dell'amministrazione ed il legale rappresentante della ditta. Tale ultima situazione potrà verificarsi solo eccezionalmente e per non più di due giorni consecutivi. Il servizio di che trattasi

non potrà essere sospeso in nessun caso senza preventiva autorizzazione dell'ufficio preposto, ciò anche in presenza di un numero esiguo di bambini fruitori del servizio.

Art. 6 – Prescrizione in materia igienico-sanitaria e relativi controlli.

La ditta affidataria assume nella propria responsabilità ogni onere inerente il mantenimento e l'aggiornamento delle autorizzazioni sanitarie, oltre ad ogni obbligo ed onere di legge, ivi compresi quelli definiti dal Regolamento CE 852/04, in ordine ai quali la ditta risponderà a tutti gli effetti di fronte agli organi di vigilanza. La ditta deve dotarsi di tutti i piani di autocontrollo sia per la struttura di produzione sia per quella di distribuzione; i piani dovranno essere di facile comprensione per il personale addetto e dovranno essere attuati pienamente.

Controlli sui pasti potranno essere operati, sul luogo di cottura e di somministrazione, in ogni momento dai responsabili dell'ufficio.

Controlli igienici si effettueranno dall'inizio del servizio e potranno in qualsiasi momento essere ripetuti sia sul personale impiegato nell'appalto, sia sul materiale impiegato per la preparazione dei cibi. Tali controlli potranno essere effettuati, oltre che dall'ufficiale Sanitario o Medico scolastico anche dal personale dell'ufficio della Pubblica Istituzione, per l'applicazione da parte della ditta affidataria, dell'Autocontrollo dell'igiene con il metodo HACCP, ai sensi del Regolamento CE 852/07.

L'amministrazione, inoltre potrà procedere al previsto controllo sulle derrate da utilizzare nell'affidamento, sulle scorte destinate alla refezione scolastica e sul modo in cui esse vengono tenute in conservazione, nonché sui locali di magazzino, effettuando a spese della ditta affidataria analisi, chimiche, ecc.

Tutte le norme di legge igienico-sanitarie in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Art. 7 – Personale e mezzi

La ditta affidataria si impegna ad effettuare il servizio con personale idoneo e qualificato e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità. Il personale dipendente dalla ditta affidataria, provvederà alla cottura dei pasti nei locali cucina ubicati presso la Comunità Alloggio Santa Rita sita in questo Comune in Via San Roberto, **per quanto riguarda la preparazione dei pasti**, e presso il locale plesso scolastico sito in Morrone del Sannio, **per quanto riguarda la distribuzione dei pasti**

Il personale della Ditta, in servizio sia al centro di cottura, sia nel refettorio, oltre agli adempimenti igienici già citati nei precedenti articoli, dovrà curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dalla ditta affidataria, previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffie per contenere la capigliatura, idonee calzature antiscivolo.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, nonché al momento della distribuzione, dovrà essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non dovrà essere presente alcun prodotto medicinale.

Art. 8 - Organico e trattamento economico e normativo del personale

L'affidatario si impegna ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. In caso di inottemperanza accertata dall'ente o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'ente potrà provvedere direttamente impiegando le somme del canone dell'affidamento o della cauzione, senza che l'appaltatore possa opporre eccezioni, né avere titolo al risarcimento dei danni.

La ditta affidataria, prima dell'inizio del servizio deve depositare presso il Comune, l'elenco del personale suddetto.

Art. 9 – Assicurazioni.

La Ditta Affidataria si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dell'utenza, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta Affidataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di ditte assicuratrici.

Art. 10 – Corrispettivo.

Il corrispettivo, giusto offerta fatta in data 21.09.2018, è pari ad € 3.670,00, per un totale di 816 pasti da somministrare per tutta la durata del periodo del servizio dal 3.10.2018 al 23.12.2018 (392 pasti ai 7 ragazzi Scuola Infanzia, 345 pasti ai 15 ragazzi Scuola Primaria, 79 pasti alle 2 maestre) .

Il corrispettivo calcolato come sopra e definito in sede di affidamento verrà corrisposto in due rate dall'ente, con il corrispettivo di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni,

Art. 11 – Risoluzione Del Contratto

Salvi tutti i diritti nascenti dalla legge e dalle condizioni previste dal presente capitolato, l'Ente ha la facoltà di risolvere l'affidamento in danno della Ditta Affidataria quando questa a seguito di una nota raccomandata di segnalazione di disservizio, non si adegui a quanto segnalato.

Art. 12 – Divieto di Cessione e Subappalto

E' vietata ogni forma di cessione o subappalto del servizio oggetto del presente capitolato.

La violazione di quanto sopra comporterà l'immediata risoluzione del contratto e l'applicazione a carico della Ditta Affidataria di tutti gli oneri conseguenti.

Art. 13 – Richiamo alla legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

TABELLA MECEOLOGICA DELLE DERRATE ALIMENTARI

CARNI

- Bovine fresche/congelate (vitelloni e vitelle di latte) nei tagli denominati rosetta, scannello, groppa, girello, noce, lucertolo.
- Suine fresche/congelate nel taglio tipo "Bologna", di provenienza e macellazione italiana, conformi alle prescrizioni di cui alla legge n. 286 del 19/4/1994.
- Pollame, freschi/cangelate, di classe A ai sensi del Regolamento C.E.E. 1906/90, nei tagli denominati petti di pollo, cosce di pollo con anca, petto di tacchino (fesa di tacchino senza ala).

PROSCIUTTI

- Prosciutto crudo tipo Parma;
- Prosciutto cotto senza polifosfati.

UOVA

Le uova da fornire dovranno essere fresche, di cat. A con i requisiti previsti dalla legge 419 del 3/5/1971, dal Regolamento Comunitario n. 2772 del 29/10/1975 e successive modifiche.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

In particolare la frutta e verdure devono essere fresche, di prima categoria e seguire la produzione stagionale, inoltre dovranno avere i requisiti qualitativi minimi e le tolleranze massime previsti dalle vigenti disposizioni, nonché dai regolamenti CEE riguardanti le norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli.

Prima di essere servita, ad eccezione di alcuni prodotti, tutta la frutta e le verdure devono essere sottoposte ad accurato lavaggio.

In particolare la frutta e le verdure fresche devono essere di buona qualità.

LEGUMI

I legumi secchi (ceci, lenticchie, fagioli, farro, piselli, etc.) devono essere di qualità, con preferenza per i prodotti biologici.

PANE, PASTA, RISO E PRODOTTI DA FORNO

Il pane dovrà essere confezionato esclusivamente con farina di grano tenero del tipo "0", acqua, sale, lievito naturale e con tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni di legge.

Il riso da somministrare deve essere della varietà classificata nel gruppo superfino, del tipo "parboiled", con tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge.

OLIO E PRODOTTI CONSERVATI

- L'olio da fornire per qualunque tipo di preparazione e cottura dovrà essere quello "extra vergine di oliva", come definito dalla legge 1407/1960,
- Il tonno da fornire deve essere di prima scelta,

- I pomodori pelati devono essere di qualità

LATTE, LATTICINI E DERIVATI

- Il latte (fresco pastorizzato intero) e le mozzarelle e il burro da utilizzare devono essere di prima qualità,
- Lo yogurt da fornire deve essere di prima qualità, alla frutta e preferibilmente del tipo biologico, senza conservanti e coloranti.
- I formaggi da somministrare dovranno essere prodotti e confezionati nel rispetto delle normative vigenti in materia, di prima scelta

PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI

- L'utilizzo di prodotti surgelati e congelati deve essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione (che non abbiano subito interruzioni nella catena del freddo) e dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle normative vigenti in materia.
- Le verdure surgelate consentite, esclusivamente se non disponibili fresche e di stagione, si devono limitare a minestrone di verdure, piselli, spinaci, cuori di carciofi, fagiolo borlotti e cannellini.
- Il pesce surgelato consentito deve essere del tipo definito filetto di merluzzo e di nasello, filetto di platessa.

PRODOTTI VARI

- Il sale dovrà essere usato con moderazione.
- Gli odori per cucinare e condire le pietanze dovranno essere usati con moderazione senza che alterino i sapori dei cibi.
- I dolcificanti ammessi sono lo zucchero semolato e il miele di produzione Nazionale.

Il presente atto viene letto, approvato e sottoscritto dalle parti, verrà registrato in caso d'uso.

Morrone del Sannio, li _____

Per il Comune di **Morrone del Sannio**

Per la Ditta Affidataria

Il Responsabile del Servizio Amministrativo

Il Rappresentante legale

Dr. Michele OTO

Sig.ra Marina VALENTE

La presente determinazione:

- Sarà comunicata:

| | |
|---|---|
| | Tecnico Comunale |
| X | Ufficio di Ragioneria |
| X | Anche ai fini della pubblicità degli atti e della trasparenza amministrativa, sarà pubblicato all'Albo Pretorio e sul sito istituzionale dell'Ente www.morronefelsannio.eu , da oggi e per 15 giorni consecutivi |
| X | Comportando impegno di spesa, sarà trasmessa al Responsabile del Servizio Finanziario, per la prescritta attestazione di regolarità contabile e copertura finanziaria, di cui all'articolo 151 del Decreto Legislativo 267/2000, e diverrà esecutiva con l'apposizione della predetta attestazione. |
| | Esecutività di precedente atto, avrà esecuzione dopo il suo inserimento nella raccolta di cui all'art. 183, comma 9 del Decreto Legislativo 267/2000. |
| | Non comportando impegno di spesa, non sarà sottoposta al visto del servizio finanziario e diverrà esecutiva dopo il suo inserimento nella raccolta di cui all'art. 183, comma 9 del Decreto Legislativo 267/2000. |

A norma dell'articolo 8 della Legge 241/1990, si rende noto che il Responsabile del Procedimento è il dott. Michele OTO, e che potranno essere richiesti chiarimenti anche a mezzo telefono al n.ro 0874/848139.

Contro la presente Determinazione è ammesso ricorso in opposizione allo stesso organo emittente oppure in via gerarchica alla Giunta Comunale, in alternativa, il ricorso giurisdizionale al TAR, o Straordinario al Presidente della Repubblica, nei termini e nei modi previsti dalla legge. (Legge 1034/1971, D.P.R. 1199/1971 e Decreto Legs. 104/2010).

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
F.to Dott. Michele OTO

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

In relazione al disposto dell'art.151 del T.U. 18 agosto 2000, n. 267

APPONE

Il Visto di regolarità contabile e

ATTESTA

La copertura finanziaria della spesa confermando che l'impegno contabile è stato registrato.

Morrone del Sannio, 24.09.2017

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
F.to Marilena LAPENNA

N.ro **282** DEL REGISTRO DELLE PUBBLICAZIONI ALL'ALBO PRETORIO

La presente determinazione ai fini della pubblicità degli atti e della trasparenza amministrativa, è pubblicata all'Albo Pretorio del Comune e sul sito istituzionale dell'Ente www.morronefelsannio.eu, per 15 giorni consecutivi

dal **24 SET. 2018** AL **9 OTT. 2018**

24 2018

IL MESSO COMUNALE
F.to Luciano Roberto FACCONE