

AL



COMUNE DI MIRTO

PROVINCIA DI MESSINA

AREA AMMINISTRATIVA

DETERMINAZIONE N. 74 del 23-12-2011

OGGETTO	Determina a contrarre ex art.192 del D.lgs.267/2000 per la fornitura di prodotti alimentari per il funzionamento della mensa scolastica mediante procedura negoziata di cui all'art.57, comma 2. lett.c) del codice dei contratti. - CIG.N. Z2D02F2DC7
---------	--

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Premesso che con deliberazione n.110 del 14/12/2011 la Giunta Comunale ha assegnato al Responsabile dell'Area Amministrativa la complessiva somma di €. 8.000,00 al fine di provvedere a dare prosecuzione alla Mensa Scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia per il periodo Gennaio/Giugno 2012;

Ritenuto necessario adottare gli atti gestionali volti al raggiungimento degli obiettivi di cui al provvedimento anzidetto;

Rilavato che ai sensi e per gli effetti dell'art.192 del D.lgs.vo n.267/2000, la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del Responsabile del procedimento di spesa indicante:

- il fine che con il contratto si intende perseguire;
- l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;
- le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alla base;

Dato atto che per l'affidamento della fornitura di prodotti alimentari per il funzionamento della mensa si può fare ricorso alla procedura negoziata senza la previa pubblicazione del bando, di cui all'art.57, comma 2, lett.c, del Codice dei Contratti (D.Leg.vo n.163/2006), stante l'urgenza di provvedere ad assicurare la continuità del servizio di mensa;

Preso atto che il costo complessivo del servizio, aventi le caratteristiche meglio specificate nel capitolato d'oneri, è stato preventivato, a seguito di indagine di mercato, in €. 8.000,00, IVA inclusa;

VISTI:

- il D.lgs. 163/2006;

- il D.P.R.207/2010;
- La L.R. 12/2011;
- il D.Lgs. 267/2000;

Vista la lettera d'invito e il capitolato d'oneri che, unitamente al unitamente al successivo contratto, regolerà i rapporti tra la Ditta aggiudicataria e l'Amministrazione;

Accertata la disponibilità dei fondi assegnati con la deliberazione N. 110 del 14/12/2011 sopra richiamata;

Datto atto che il presente provvedimento diviene esecutivo con l'apposizione di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria da parte del Responsabile del Servizio finanziario ai sensi dell'art.151, comma 4 del D.lgs.267/2000;

Preso atto del visto di regolarità sotto riportato;

VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE

Si appone il visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria ai sensi dell'art. 55, comma 5 della L. n. 142/90 recepita dalla L.R. n. 48/91, così come modificata dall'art. 6, comma 11, della L. n. 127/97, della spesa derivante dall'adozione della presente determinazione essendo in atto ed effettivo l'equilibrio finanziario tra le entrate accertate e le uscite impegnate.

Intervento.1040502 Imputazione CAP.3 C.E. – COMPETENZE Impegno N.281/2012
Somma stanziata €. .10.150,00 Somma disponibile €.10.150,00

Mirto 23/12/2011

Il Responsabile dell'Area Contabile
Dr.ssa Maria Raffiti

PROPONE DI DETERMINARE:

1. Di dare atto che con il contratto si intende acquisire il servizio di Mensa Scolastica aventi le caratteristiche meglio specificate nel capitolato d'oneri.
2. Di provvedere alla scelta del contraente mediante procedura negoziata senza la pubblicazione del bando ai sensi e per gli effetti dell'art.57 del D.lgs.163/2006, stante l'urgenza di provvedere ad assicurare la continuità del servizio di mensa.
3. Di approvare l'allegato preventivo di spesa che ammonta a €.8.000,00 IVA inclusa, l'unito capitolato d'oneri che, unitamente al successivo contratto, regolerà i rapporti tra la Ditta aggiudicatrice e l'Amministrazione.
4. Di approvare l'unita lettera d'invito da trasmettere alle Ditte invitate.
5. Di indire la procedura negoziata di cui all'art.57 del D.Legs.163/2006, dando atto che verranno invitati almeno tre operatori economici e il criterio di aggiudicazione è quello del prezzo più basso.
6. Di imputare la complessiva somma di €. 8.000,00 IVA inclusa sull'intervento 1040502 Cap.3 del Bilancio di previsione esercizio 2012, dove si trova necessaria disponibilità.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
SIGRA MARIA RITA CANGEMI

M. Cangemi

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

Vista la superiore proposta ed il visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria;

DETERMINA

1. Di approvare le motivazioni di fatto e di diritto esposte in premessa ai sensi dell'art. 3 della L.241/90 recepita dalla L.R. 10/91E S.M.I.;
2. Di approvare la superiore proposta;

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

Dr.ssa Daniela Maria Amato





COMUNE DI MIRTO

PROVINCIA DI MESSINA

UFFICIO ASSISTENZA SCOLASTICA

OGGETTO: Preventivo di spesa per il servizio di mensa scolastica agli alunni della Scuola dell'infanzia anno scolastico 2011/2012.

Al fine di redigere il preventivo di spesa per l'attivazione del servizio di mensa per l'anno scolastico 2011/2012, in base alle richieste pervenute da parte dei genitori degli alunni, trattandosi di servizio a domanda individuale, la sottoscritta responsabile del servizio, ha quantificato presuntivamente alla data odierna gli alunni e i docenti partecipanti al servizio di mensa della scuola dell'infanzia.

I pasti dovranno essere forniti dal Lunedì a Venerdì alle ore 12,30.

Il servizio comprende la preparazione e la somministrazione dei pasti in tutta conformità alle indicazioni contenute nella tabella dietetica, nel capitolato d'appalto ed alle norme sanitarie vigenti in materia, il servizio suddetto verrà svolto nei locali-cucina presso la scuola dell'infanzia.

Il pasto giornaliero pro-capite è stato ricavato mediante la media aritmetica del costo delle vivande da somministrare in base alla tabella dietetica, al costo del personale ed all'indagine di mercato effettuata dalla sottoscritta.

Il servizio avrà la durata:

- presumibile dal 7 Gennaio al 30 Giugno 2012 -
Prodotti alimentari per 30 utenti = €. 8.000,00

COSTO COMPLESSIVO €. 8.000,00

Dalle risultanze di cui al prospetto suddetto e considerato che il costo del servizio deve essere coperto in misura non inferiore al 36% dagli utenti del servizio si determina il costo a carico dell'utenza nel seguente modo:
€. 2,00 a pasto pro-capite per tutti gli alunni aventi diritto.

Il Responsabile del servizio



COMUNE DI MIRTO

PROVINCIA DI MESSINA

Via Ugo Bassi n. 1 Tel. 0941/919226 fax 0941/919404
e-mail: comunemirto@comune.mirto.me.it
Pec: protocollo@pec.comune.mirto.me.it

Prot.N. _____ del _____

Alla Ditta _____

OGGETTO: Procedura negoziata senza la previa pubblicazione del bando, ai sensi e per gli effetti dell'art.57, comma 2, lettera c, del D.Leg.vo 163/2006, per la Fornitura di prodotti alimentari per il funzionamento della mensa scolastica periodo Gennaio/Giugno 2012. C.I.G.Z2D02F2DC7.

Dovendo questa Amministrazione provvedere all'acquisizione della fornitura in oggetto indicata, avente le caratteristiche meglio specificate nell'allegato capitolato d'onere d'appalto, invita codesta Spett.le Ditta a far pervenire entro il _____, non oltre le ore _____, a pena di esclusione, a mezzo del servizio postale o a mano, l'offerta in ordine alla fornitura in oggetto.

La procedura negoziata sarà regolata dalle disposizioni di cui all'art.57, comma 2, lett.c, del D.Leg.vo 163/2006 s.m.i.. L'aggiudicazione sarà effettuata mediante il criterio del prezzo più basso inferiore a quello posto a base di gara (art.82 del D.Leg.vo 163/2006) determinato mediante unico ribasso percentuale sugli importi unitari posti a base di gara, espresso in cifre ed in lettere. In caso di discordanza tra il ribasso percentuale indicato in lettere e quello indicato in cifre, sarà ritenuto valido quello scritto in lettere. Saranno ammesse soltanto offerte di ribasso mentre saranno escluse offerte alla pari ed offerte in aumento.

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di una sola offerta.

Unitamente all'offerta, posta nel plico in separata busta chiusa e sigillata, a pena di esclusione, codesta Ditta dovrà far pervenire, apposita dichiarazione resa ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000, in cui si attesta:

- il possesso di tutti i requisiti di ordine generale di cui all'art.38 del D.Leg.vo 163/2006;
- il possesso dei requisiti di idoneità professionale di cui all'art.39 del D.Leg.vo 163/2006 indicando l'iscrizione alla C.C.I.A.A., per la categoria adeguata;
- la dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo ai servizi e forniture nel settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi, al fine di valutare la capacità economica e finanziaria di cui all'art.41 del D.Leg.vo 163/2006;
- la dichiarazione o la presentazione dell'elenco dei principali servizi o delle principali forniture prestati negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, al fine di accertare la capacità tecnica e professionale di cui all'art.42 del D.Leg.vo 163/2006;

- di rispettare gli obblighi sulla tracciabilità dei flussi finanziari introdotti dalla legge 136/2010 e ss.mm.ii.

Il plico contenente i documenti richiesti e la busta con l'offerta deve essere sigillato con ceralacca: Sui lembi di chiusura del plico dovrà essere apposta la firma del legale rappresentante o il timbro dell'impresa al fine di confermare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente e dell'oggetto della gara.

Tale dichiarazione sarà considerata valida **solo se debitamente sottoscritta e accompagnata da copia fotostatica del documento di identità in corso di validità.**

La gara sarà celebrata alle ore ____ del _____, presso l'Ufficio di Segreteria del Comune di Mirto, sito in Via Ugo Bassi n.1. La seduta è pubblica e la gara sarà presieduta dal Responsabile dell'Area Amministrativa, Dott.ssa Daniela M. Amato.

**Il Responsabile dell'Area Amministrativa
Dr. Daniela M. Amato**

PREZZO DEI BENI OGGETTO DELLA FORNITURA SUI QUALI SARA' PRATICATA LA
PERCENTUALE DI RIBASSO

PRODOTTO	QUALITA'	PREZZO AL KG
TRITATO	VITELLO 1° TAGLIO	€. 12,50
POLLO	PETTI DI POLLO	€. 10,00
COTOLETTA	VITELLO	€. 13,00

PREZZO DEI BENI OGGETTO DELLA FORNITURA SUI QUALI SARA' PRATICATA LA
PERCENTUALE DI RIBASSO

PRODOTTI	QUALITA'	PREZZO AL KG
PATATE		€. 2,50
MELE		€. 2,50
PERE		€. 2,50
BANANE		€. 3,00
POMODORI		€. 2,00
CAROTE		€. 1,50
SEDANO		€. 1,50
CIPOLLA		€. 1,00
LATTUGA		€. 1,00

PREZZO DEI BENI OGGETTO DELLA FORNITURA SUI QUALI SARA' PRATICATA LA
PERCENTUALE DI RIBASSO (UNICA)

PRODOTTO	QUALITA'	PREZZO
PASTA	BARILLA	€. 1,80 al k.g.
RISO	GALLO/SCOTTI	€. 3,50 al kg.
ACQUA MINERALE	FONTALBA/ACQUAVERA	€. 2,29 2 L.
FORMAGGIO	PECORINO	€. 10,00 al kg
POMODORI PELATI	DE RICA/VALFRUTTA	€. 2,10 /conf.3
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	BERTOLLI	€. 6,00 al L.
OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	LARA	€. 2,50 al L.
PARMIGIANO A PEZZI		
CHIUSO SOTTOVUOTO	REGGIANO	€. 18,00 al kg.
SPINACI	FINDUS	€. 2,50 g.450
PISELLI	FINDUS	€. 4,50 al kg.
PANINI	IGIENICAMENTE PROTETTI	€. 0,30 l'uno
MINISTRONE	FINDUS	€. 4,34 al kg.
MOZZARELLA	S.LUCIA	€. 2,59 1b.x3
SALE		€. 0,50 al kg.
PASSATA DI POMODORO	VALFRUTTA/MUTTI	€. 1,20 700 gr.
PANGRATTATO		€. 2,00 al kg.
ZUCCHERO		€. 1,20 al kg.
LEGUMI (FAGIOLI,LENTICCHIE)	SELECT	€. 3,00 al kg
TONNO	RIO MARE	€. 1,00 a latt.
BASTONCINI DI PESCE	FINDUS	€. 5,62 x 18 b.
PIATTI A PERDERE IDONEI	ARISTEA	€. 3,00 da 1Kg..
BICCHIERI A PERDERE IDONEI	ARISTEA	€. 1,00 " 100
TOVAGLIOLI DI CARTA	SCOTTEX	€2,50
DETERSIVO PER PIATTI	SVELTO	€. 1,80
DETERSIVO PER PAVIMENTI	AIAX	€. 1,95
DET,PULIZIA LAVELLI	SMAC	€. 2,80
CANDEGGINA	ACE	€. 3,29/4 l.
GUANTI IN LATTICE		€. 1,35
PANNI	VILEDA	€. 2,50
GAS IN BOMBOLE		€. 25,00

DISINFETTANTE	LISOFORM	€. 2,80/conf.
UOVA		€. 1,30 “ 6
CARTA ASSORBENTE	SCOTTEX	€. 2,00



COMUNE DI MIRTO

PROVINCIA DI MESSINA

CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA 2011/2012

Art.1

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la fornitura delle derrate alimentari occorrenti per il servizio di mensa scolastica agli alunni della Scuola Materna Statale ad orario completo.

Il servizio verrà svolto nei soli giorni di attività didattica prevista dal calendario e secondo le disposizioni delle autorità scolastiche.

Art.2

Ammontare dell'appello

L'importo complessivo dell'appalto è di €. 8.000,00 (euro ottomila) IVA inclusa.

Art.3

Descrizione della fornitura e caratteristica dei viveri e dei generi alimentari

Il servizio consiste nella fornitura dei generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. La fornitura dovrà essere qualitativamente e quantitativamente conforme alla tabella dietetica approvata dalla competente A.S.L. e gli alimenti rispondere ai requisiti di legge.

Le carni dovranno essere fresche e di provenienza nazionale e dovranno rispondere a tutte le disposizioni di vigilanza igienico-sanitario prevista dalle vigenti disposizioni. I tagli dovranno provenire da animali giovani e di prima qualità maschi e femmine in ottimo stato di nutrizione, il colore dovrà essere rosso o rosa ed in perfetto stato di conservazione. Il pollame dovrà provenire da animali sani, di prima scelta e di razze selezionate. La macellazione dovrà essere recente e la carne dovrà essere esente da fratture, edemi ed ematomi, la pelle dovrà essere pulita, elastica, non disseccata, senza ecchimosi o macchie verdastri, la carne dovrà apparire di colore bianco – rosa o tendente al giallo, di buona consistenza non flaccida né infiltrata di sierosità.

Fesa di tacchino

Deve provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione (compresa fra i 2 e i 5 gg) seguita da raffreddamento rapido.

Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- Di colorito bianco-rosa omogeneo, di consistenza soda, non flaccida;
- Assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- Non presentare ammaccature sottocutanee.

L'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra. Il peso netto alla consegna per ciascun petto deve essere non inferiore a g 2.000.

La fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, racchiusa ermeticamente in cellophane. Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della Ditta produttrice.

Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate di produzione nazionale, con bollo CEE, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti); avere carni di colore rosa-chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben rifilato.

La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Il peso del prosciutto deve essere non inferiore a 5 kg.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti, anche lievi di fabbricazione. In particolare, non deve presentare picchiettature, indice di emorragie muscolare all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazione da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

All'apertura e affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- Assenza di patinosità esterne;
- Assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- Limitata quantità di grasso interstiziale;
- Fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperatura non superiori a $+2/+6^{\circ}\text{C}$.

Si richiede che venga specificato:

- La composizione percentuale in nutrienti del prodotto;
- Gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98).

Uova fresche

Uova fresche di gallina di produzione nazionale, guscio scuro, selezionate da g.60-65. Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria A extra, fresche e selezionate, con guscio integro e pulito, immobile albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo.

Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di $+5^{\circ}\text{C}$. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a $+5^{\circ}\text{C}$ durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei. Si

richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali.

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da art. 11 del regolamento CEE n° 95/69.

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

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- il numero distintivo del centro d'imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- il numero indicante il giorno d'imballaggio delle uova;
- la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento;
- il riferimento al sistema di allevamento.

La temperatura di trasporto deve essere inferiore a +10°C.

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della disponibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante. La certificazione analitica non deve essere anteriore a 3 mesi dalla data di presentazione dell'offerta.

PRODOTTI SURGELATI

Caratteristiche generali:

I prodotti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15.06.1971. Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15.06.1971, D.M. 01.03.1972 e successive modificazioni, D.Lgs. n.° 110/92; D.M. n.° 493 del 25 settembre 1995); in particolare si ricorda che le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative dei prodotti;
- proteggere il prodotto da contaminazione batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- concedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30.04.1962 e successive modificazioni;
- sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e la durata minima prevista, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione così come previsto dal D.L.vo 109/92.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.
- I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di macro cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- I prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15.06.1971 e successive modificazioni.

Il trasporto degli alimenti surgelati dev'essere effettuato con mezzi idonei ed autorizzati che possiedono i requisiti previsti dal D.M. 15.06.1971. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.P.R. n° 327, art 52, all. C). I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve venire effettuato in frigorifero lentamente a temperatura di $0/+4^{\circ}\text{C}$ nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni).

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali, il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 ppm ed i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalla O.M. del 6 giugno 1985 e successive modificazioni. Non sono consentite aggiunte di additivi nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati (D.M. 15.6.71 e D.L. 110/92).

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazioni da roditori.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

Devono essere essenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di sviluppare in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.

L'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine, la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

AROMI-CONDIMENTI-SOSTANZE EDULCORANTI

Aceto

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool superiore all'1,5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanze naturale. Non deve avere subito trattamenti con nitrite solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dal D.M. del 23.12.1967.

Bicarbonato

In polvere di sodio purissimo, in scatole di cartone da 1000 g.

Olio di oliva extra vergine

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto.

Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irrepreensibile ed

assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido non deve superare l'1,0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dall'olive dell'ultima annata, di produzione nazionale con la dicitura "spremitura a freddo". Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n° 81 del 21 ottobre 1991 e successive modificazioni. Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o in contenitori metallici e l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992 e successive modificazioni. I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D.M. del 18 febbraio 1984 e successive modificazioni. Durante il periodo di stoccaggio, l'olio dovrà essere conservato al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco.

Oli di semi

Si richiedono olii mono seme, in particolare di girasole, mais.

Devono rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalle normative vigenti.

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 del 30 aprile 1962, decreto ministeriale 21 marzo 1973 e successive modificazioni: per limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagna -piombo si fa riferimento al decreto ministeriale 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n° 777 del 23 agosto 1982, G.U. n° 298 del 28 ottobre 1982. I bidoncini devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. n° 109 del 27.01.92.

Sale grosso e fino

Si richiede sale iodurato/iodato, conforme al D.M. 255 dell'1.08.90, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

Zucchero

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monochino molto minuti. Non deve presentare impurità o residui di insetti. Il prodotto dovrà comunque corrispondere alle indicazioni di cui alla legge n° 139 del 31 marzo 1980.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Prodotti ortofrutticoli (prevalentemente di provenienza regionale e/o nazionale): per quanto riguarda ortaggi e frutta è importante siano maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo in quanto se ciò non fosse conterebbero maggior quantità di nitrati.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti (nel rispetto del decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

All'interno della cucina non si devono utilizzare ortaggi già mondati a monte e mantenuti in confezioni tipo sacchi di plastica, anche se di tipo idoneo all'alimentazione.

Gli ortaggi devono essere turgidi senza segni di ammolimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione nel rispetto del decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), pertanto gli ortaggi devono essere di 1° categoria.

Il grado di nutrizione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi e frutta, deve essere tale da consentire il trasporto o le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione. Si sconsigliano i prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria poiché tali prodotti potrebbero contenere residui di antiparassitari in dosi rilevanti ed aver subito trattamenti con prodotti non consentiti dalla vigente legislazione italiana ed europea oltre ad avere subito, sovente, una maturazione forzata. Per alcuni prodotti (banane, ecc.) se di provenienza extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- Abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservazione a temperatura ambiente;
- Portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccatura, abrasioni, o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- Siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologiche nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- Presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- Non siano privati dai torsoli e dalle parti inutilizzati nella misura prevista.

VERDURE FRESCHE DI PRIMA QUALITÀ

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- Avere chiaramente indicata la provenienza;
 - Presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
 - Appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
 - Essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi, prodotti eterogenei;
 - Essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
 - Non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
 - Essere priva di umidità esterna anormale;
 - Essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie; aver raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due tre giorni;
 - Essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati dall'O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
 - Essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso; essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
 - Rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990.
- Le patate, cipolle ed agli non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi

a bulbo non devono essere germogliati.

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla: la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

Nel caso di prodotti vegetali biologici, in applicazione al regol. CEE 2092/91, devono essere forniti prodotti confacenti alle richieste di seguito riportate e aventi un'etichettatura riportante l'indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura Biologica-regime di controllo CEE".

ORTAGGI A RADICE

Carote

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto; devono essere prive di odori e sapori anomali.

Rispetto alla categoria extra possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche.

ORTAGGI BULBO

Cipolla

Le cipolle devono essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari; sono consentite leggere lesioni superficiali purchè le lesioni non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm di lunghezza dal bulbo; all'avvio sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Le cipolle devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anomali. Non devono essere state trattate con radiazioni.

Aglione

Deve essere intero, può presentare lacerazioni sulla parte esterna. Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Scalognone

Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Porri

Devono essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate.

Devono essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto.

Non devono presentare deformità visibili esternamente, essere privi di odori o sapori anomali.

La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

TUBERI E RADICI

Patate

Le patate devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo.

- Aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- Turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- Possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipienti (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; ricordiamo che non devono essere sottoposte a trattamenti antigerminativi.

Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale e nazionale, mentre, per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

La conservazione deve avvenire, in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60g per tubero, fino ad un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

ORTAGGI A FOGLIA (cavoli, erbe, catalogne, spinaci, verze, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere, prezzemolo, basilico)

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- Frutti sani ed interi;
- Il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- Privi di umidità esterna anormale;
- Privi di odori e sapori anormali.

Sono ammesse tracce di terra.

La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. È ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.

I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

I cespi di scarola e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

I cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati; nel caso che siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm 4 e deve essere priva delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

Sono ammesse calibrazioni diversificate, le lattughe devono avere un peso minimo di 150 g., l'indivia di almeno 200 g.

Il pesce congelato o surgelato dovrà corrispondere a tutti i requisiti previsti dalla normativa in vigore in materia di etichettatura ed essere conservato a temperatura a 18° centigradi.

Il formaggio utilizzato dovrà essere parmigiano reggiano.

Cereali e derivati:

a) la pasta di semola di grano duro deve rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche: stato di perfetta conservazione, odori e sapori gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffa, aspetto uniforme, colore ambrato, resistenza alla cottura per 15 minuti circa senza spaccarsi o

disfarsi, dopo la cottura la pasta deve presentarsi elastica, traslucida e giallognola, aumentata di volume, la composizione deve rispondere pienamente alle norme di legge.

b) minestrone di verdure ed ortaggi: le verdure e gli ortaggi devono essere freschi, di stagione e di prima qualità per caratteristiche organolettiche, colore, freschezza e maturazione ed indenni da malattie parassitarie.

c) pomodori pelati sia freschi che in conserva, devono avere tutte le caratteristiche previste dagli usi; se in conserva dovranno essere prodotti e conservati in recipienti secondo quanto stabilito dalle norme legislative vigenti. Inoltre, i pomodori debbono presentarsi di colore rosso vivo, uniforme, interi, di odore e sapore tipici, senza parti ammalate e non dovranno infine avere odori, vizi e retrogusti acquisiti in seguito a disinfezioni.

d) L'olio di oliva per il condimento dovrà essere del tipo extravergine e non dovrà contenere rettificanti né coloranti, senza difetti e con un'acidità max 2%;

f) Legumi freschi e surgelati:

- fagioli di prima qualità, uniformi, puliti e devono cuocere perfettamente in meno di due ore;
- lenticchie di calibro medio, ben secche, di recente raccolto di prima qualità, esente da seminatari, del tipo cotto;
- piselli di prima qualità per caratteristiche organolettiche, colore, forma esenti da qualsiasi alterazione patologica se freschi e conservati a temperatura -18° C se surgelati.

FRUTTA FRESCA DI PRIMA QUALITÀ (TUTTA)

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione; deve essere di tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- Essere di recente raccolta;
- Deve essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- Essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- Essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- Essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- Non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- Essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- Essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- Essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici della stessa;
- Non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;

Acqua

Sono da preferire le medio minerali (queste devono avere un residuo fisso al di sotto dei 1500 mg/litro).

Il contenitore dovrà essere preferibilmente di vetro o in plastica PET.

Art.3

Approvvigionamenti

Materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione dei prodotti alimentari si suddividono nelle seguenti categorie:

- prodotti sigillati ermeticamente, sterilizzati (frutta in scatola, verdure, carne ecc.)
- prodotti cotti/pastorizzati in confezione sigillate;
- prodotti crudi (frutta fresca, insaccati freschi, carne, prodotti ittici);

- prodotti precotti sfusi o confezionati e prodotti pronti (formaggi, affettati, prodotti di gastronomia);
 - spezie ed aromi;
- E' importante che il responsabile conosca le modalità di trattamento cui le materie prime sono state sottoposte in modo da verificare all'arrivo la corretta tecnica di conservazione e provveda al loro adeguato magazzinaggio (ove non specificato in etichetta).

Art.4

Controllo degli approvvigionamenti

Il controllo delle forniture che vengono utilizzate nel ciclo produttivo è finalizzato alla verifica della qualità delle stesse, al rispetto delle norme in materia sanitaria e commerciale, alle modalità di trasporto, conservazione, commercializzazione, protezione del deterioramento.

Le Ditte devono possedere i requisiti di cui alla normativa nazionale e comunitaria, devono possedere requisiti strutturali ed operativi commisurati alla potenzialità produttiva e devono dimostrare di avere attivato un piano di autocontrollo.

Nel caso di Ditta che distribuisca prodotti forniti da terzi dovranno essere documentati anche tutti i passaggi che la merce subisce nel percorso tra la produzione e la consegna.

Va verificato l'eventuale esercizio della facoltà di risolvere anticipatamente le forniture qualora i prodotti non rispondono alle caratteristiche concordate o previste da specifiche normative.

Art.5

Termini e luogo della prestazione del servizio

La fornitura avverrà settimanalmente e/o giornalmente a secondo della tipologia del prodotto. La Ditta, su richiesta da parte del personale addetto alla mensa, dovrà consegnare il materiale richiesto entro i termini necessari alla produzione dei beni.

La Ditta è tenuta al rispetto di tali termini, pena la risoluzione del contratto secondo le norme previste dal codice civile.

Art.6

Divieto di subappalto

Il servizio dovrà essere reso dalla Ditta affidataria con propri capitali e con propri mezzi tecnici.

E' vietato, per qualsiasi motivo, subappaltare in tutto o in parte il servizio di che trattasi, pena la risoluzione del contratto e risarcimento di danni e interessi.

Art.7

Pagamento

Il pagamento verrà effettuato con mandato dietro presentazione di regolare fattura e dopo che la fornitura sia stata svolta secondo i termini dell'offerta e del contratto, ed accettato dall'Amministrazione.

Il pagamento avverrà esclusivamente tramite bonifico bancario o postale su conto corrente dedicato, anche in via esclusiva, acceso presso una Banca o presso la Società Poste Italiane S.P.A. , al fine di garantire la piena tracciabilità delle operazioni, secondo le disposizioni normative introdotte dalla Legge 136/2010. A tal fine l'affidatario è tenuto a comunicare al Comune gli estremi identificativi del conto corrente dedicato entro 7 giorni dalla sua accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, come previsto dalla legge 136/2010 e ss.mm.ii.

Art.8

Controversie

Qualsiasi controversia che dovesse insorgere in ordine al contratto tra l'Amministrazione e la Ditta fornitrice sarà di competenza dell'Autorità giudiziaria ordinaria competente e non è ammesso il ricorso all'arbitrato.

Art.9

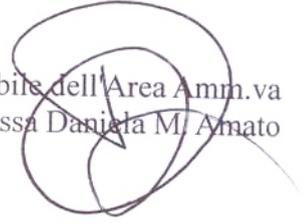
Norma finale

Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa riferimento alla normativa vigente in materia e alle disposizioni del codice civile.

Il Responsabile del Servizio
Maria Rita Cangemi



Il Responsabile dell'Area Amm.va
Dott.ssa Daniela M. Amato



Affissa all'Albo Pretorio il 23 dic 2011, vi rimarrà per 15 giorni consecutivi.

RTG OR - 663
11 ED. 428

Il Responsabile dell'Ufficio Pubblicazione
Sig.ra Castrovinci Francesca

Defissa dall'Albo Pretorio il _____ .
Avverso la presente deliberazione non è stata prodotta alcuna opposizione.

Il Responsabile dell'Ufficio Pubblicazione
Sig.ra Castrovinci Francesca

IL SEGRETARIO COMUNALE

ATTESTA

- Su conforme attestazione del Responsabile dell'Ufficio Pubblicazione, si certifica che copia integrale del presente verbale di deliberazione è stata pubblicata ai sensi dell'art. 11 della L.R. 44/91 all'Albo Pretorio on-line nonché, all'Albo Pretorio Cartaceo del Comune, per 15 giorni consecutivi a partire dal 23 dic 2011 e che contro di essa non venne prodotta a questo ufficio opposizione alcuna.

Mirto, li _____

Il Segretario Comunale
Dr.ssa Daniela M. Amato

In data.....copia della presente determinazione viene trasmessa a :

- Sindaco/Assessore _____;
- Segretario Comunale;
- Area Economico- Finanziaria;
- _____

Il Responsabile dell'Ufficio Segreteria
Sig.ra Rosaria Lo Presti
