

## LA GIUNTA COMUNALE

Considerato che il servizio di refezione scolastica è da tempo scaduto;

Udita la relazione dell'Assessore alla Pubblica Istruzione in merito alla necessità di affidare tale servizio mediante gara d'appalto;

Ritenuto di dettare indirizzi in merito all'affidamento del predetto servizio in relazione agli elementi essenziali della fornitura di servizio;

Ritenuto in particolare che:

- la durata del servizio deve riguardare il periodo dal 1 gennaio al 30 giugno 2006 in attesa di più idonee decisioni in merito al servizio di cui trattasi;
- le materie prime usate per la preparazione dei pasti dovranno avere i requisiti merceologici che verranno indicati dalla dietista del Comune in apposita scheda da inoltrarsi alle ditte concorrenti;
- le materie prime provenienti da agricoltura biologica quali: frutta fresca, verdura fresca e surgelata, pane, crackers, piadina, uova fresche e pastorizzate, pomodori pelati in scatola, cereali quali orzo, miglio, riso e farina, legumi secchi quali ceci, fagioli e lenticchie dovranno possedere i requisiti di cui al Reg.CE 2092/91 e successive modifiche;
- gli alimenti in entrata e uscita e le attrezzature di cucina dovranno essere sottoposti periodicamente ad analisi di laboratorio al fine di garantire un livello qualitativo ottimale del servizio erogato;
- l'Amministrazione Comunale potrà effettuare controlli presso il Centro di cottura della ditta appaltatrice in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune al fine di verificare la conformità alle prescrizioni legislative in materia;

Con voti palesi unanimi

## DELIBERA

1) - di dettare indirizzi in merito all'affidamento, mediante gara d'appalto, del servizio di fornitura pasti agli alunni delle Scuole primarie (elementari) statali di Cattolica dando atto che:

- la durata del servizio deve riguardare il periodo dal 1 gennaio al 30 giugno 2006 in attesa di più idonee decisioni in merito al servizio di cui trattasi;
- le materie prime usate per la preparazione dei pasti dovranno avere i requisiti merceologici che verranno indicati dalla dietista del Comune in apposita scheda;
- le materie prime provenienti da agricoltura biologica quali frutta

fresca, verdura fresca e surgelata, pane, crackers, piadina, uova fresche e pastorizzate, pomodori pelati in scatola, cereali quali orzo, miglio, riso e farina, legumi secchi quali ceci, fagioli e lenticchie dovranno possedere i requisiti di cui al Reg.CE 2092/91 e successive modifiche;

- gli alimenti in entrata e in uscita e le attrezzature di cucina dovranno essere sottoposti periodicamente ad analisi di laboratorio al fine di garantire un livello qualitativo ottimale del servizio erogato;

- l'Amministrazione Comunale potrà effettuare controlli presso il Centro di cottura della ditta appaltatrice in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune al fine di verificare la conformità alle prescrizioni legislative in materia;

2) - di rinviare alle determinazioni del Dirigente del Settore Affari Generali - Personale - Pubblica Istruzione Imelde Ugolini l'approvazione degli atti di gara e l'approvazione delle risultanze della relativa procedura;

---

Successivamente,

LA GIUNTA COMUNALE

Su proposta del Presidente;

Ritenuto che sussistono particolari motivi d'urgenza, ai sensi dell'art. 134 - 4 comma - del T.U.EE.LL. di cui al Decreto Legislativo 18 agosto 2000 n. 267;

Con voti unanimi e palesi,

**D E L I B E R A**

- di dichiarare il presente atto immediatamente eseguibile.