



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA
SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA
SERVIZI SCOLASTICI

**DETERMINAZIONE N. 417
del 01/08/2018**

OGGETTO: DETERMINAZIONE A CONTRARRE PER INDIZIONE GARA PER AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE. PERIODO DAL 01.09.2018 AL 31.08.2019. PROCEDURA NEGOZIATA SU PIATTAFORMA SINTEL.

CIG: 7564482804

LA RESPONSABILE DEL SETTORE

Visti:

- il D.Lgs. 23.6.2011 n.118 “Disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle Regioni, degli enti locali e dei loro organismi, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 5 maggio 2009, n. 42”;
- il d.lgs. 267/2000;
- il documento unico di programmazione 2018-2020 e bilancio di previsione 2018-2020 approvati con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 25 del 26/02/2018 ;
- la deliberazione di Giunta comunale n. 26 del 05/03/2018 inerente l’approvazione del Piano Esecutivo di Gestione - parte contabile - per il triennio 2018-2020”;
- la deliberazione di Giunta comunale n. 63 del 04/06/2018 di approvazione del piano esecutivo di gestione, piano dettagliato degli obiettivi e della performance per il triennio 2018-2020;

Richiamata la deliberazione di G.C. n. 42 del 09/04/2018 con la quale si dà mandato al Responsabile del servizio affinché attivi le procedure necessarie ad indire la gara d’appalto per l’affidamento del servizio di refezione per gli utenti delle scuole dell’infanzia, primaria, asilo nido, SAD comunale e Centro Ricreativo Estivo dal 01/09/2018 al 31/08/2019;

Dato atto che per il servizio di refezione per gli utenti delle scuole dell’infanzia, primaria, asilo nido, SAD comunale e Centro Ricreativo Estivo, dal 01/09/2018 al 31/08/2019, si prevede una spesa pari ad € 710.597,70 IVA esclusa;

Dato atto che l’importo complessivo presunto per l’appalto dei servizi oggetto d’appalto è calcolato sulla base dell’ipotesi di completa erogazione dei pasti previsti, pertanto non è vincolante per l’Amministrazione comunale poiché il numero di pasti previsti potrebbe essere soggetto ad eventuali ed imprevedibili modifiche da parte degli istituti scolastici, pertanto il corrispettivo effettivamente liquidato corrisponderà al prezzo unitario del pasto, decurtato del ribasso offerto, moltiplicato per il numero effettivo di pasti erogati;

Ravvisata la necessità di avviare la procedura di gara per l'affidamento della realizzazione del servizio di refezione scolastica;

Visto l'art. 37, comma 1, del D.lgs. 50/2016, che prevede, fermi restando gli obblighi di ricorso agli strumenti di acquisto e di negoziazione, anche telematici, che i Comuni non capoluogo di Provincia possano procedere direttamente e autonomamente all'acquisizione di forniture e servizi di importo superiore a 40.000 euro e inferiore alla soglia di cui all'art.35 mediante utilizzo autonomo degli strumenti telematici di negoziazione messi a disposizione dalle centrali di committenza qualificate;

Ritenuto di procedere alla gara tramite piattaforma Regionale SINTEL con procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera b) del D.Lgs. 50/2016 e in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui al successivo art. 95 del medesimo D.Lgs. n.50/2016;

Richiamato l'art. 32 comma 2 del D.Lgs. 50/2016 "Prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretano o determinano di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte";

Dato atto di stabilire che, ai sensi dell'art.192 del Tuel n. 267/2000, gli elementi indicativi del contratto e della procedura contrattuale sono i seguenti:

- Fine del contratto: gestione del servizio di refezione per gli utenti delle scuole dell'infanzia, primaria, asilo nido, SAD comunale e Centro Ricreativo Estivo;
- Oggetto del contratto: gara per l'affidamento del servizio di refezione per gli utenti delle scuole dell'infanzia, primaria, asilo nido, SAD comunale e Centro Ricreativo Estivo dal 01/09/2018 al 31/08/2019;
- Forma del contratto: forma scritta;
- Corrispettivo a base di gara: € 710.597,70 IVA esclusa (calcolata al 4% per le scuole, l'asilo nido, il centro ricreativo e al 10% per i pasti degli anziani del SAD comunale);
- Tipo di procedura e scelta del contraente: il servizio verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 attraverso il portale SINTEL di Regione Lombardia;
- Modalità di finanziamento: mezzi propri di bilancio;
- Clausole ritenute essenziali: sono quelle indicate nel capitolato speciale d'appalto e nella lettera invito/disciplinare;

Richiamata la Determinazione della Responsabile N. 374 del 10/07/2018 con la quale si approva l'avviso pubblico per l'indagine di mercato per la manifestazione di interesse a partecipare alla procedura di affidamento del servizio di refezione per gli utenti delle scuole dell'infanzia, primaria, asilo nido, SAD comunale e Centro Ricreativo Estivo dal 01/09/2018 al 31/08/2019;

Dato atto che l'Avviso prevede che questa Amministrazione si riservi la facoltà di procedere all'indizione di procedura negoziata anche nel caso in cui pervengano un numero di istanze di partecipazione inferiore a 5 da parte degli operatori economici;

Dato atto che entro la scadenza prefissata delle ore 12.00 del 25/07/2018, hanno presentato la propria Manifestazione d'Interesse n. 4 ditte;

Dato atto che, ai sensi dell'art. 53 del D.lgs. 50/2016, il diritto di accesso ai nominativi delle n. 4 ditte che hanno manifestato interesse a partecipare alla gara di cui all'oggetto è differito fino alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte;

Dato atto che questo ufficio ha predisposto gli atti di gara che seguono:

- LETTERA INVITO-DISCIPLINARE DI GARA:
- CAPITOLATO D'APPALTO
- DUVRI
- ALLEGATO 1 – SCHEDE TECNICHE PRODOTTI ALIMENTARI
- ALLEGATO 2 – LINEE INDIRIZZO PER RISTORAZIONE SCOLASTICA
- ALLEGATO 3 – ELENCO ATTREZZATURE CUCINA VIA TREVES
- ALLEGATO A – ISTANZA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA
- ALLEGATO B – OFFERTA ECONOMIA
- MODELLO DGUE
- LINEE GUIDA DGUE

Precisato che per il suddetto appalto è stato richiesto apposito Codice Identificativo Gara (C.I.G) n.7564482804;

Atteso che ai sensi dell'art. 31 del d.lgs. 50/2016 si nomina quale Responsabile del Procedimento dell'affidamento in oggetto, per competenza professionale, esperienza e assenza di causa di incompatibilità la Dott.ssa Angelica Ghisellini

DETERMINA

1. **Di approvare** le premesse che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto;
2. **Di dare avvio** alla procedura negoziata ai sensi dell'art.36 comma 2 lettera b) del D.Lgs. 50/2016 per l'affidamento del servizio di refezione per gli utenti delle scuole dell'infanzia, primaria, asilo nido, SAD comunale e Centro Ricreativo Estivo, dal 01/09/2018 al 31/08/2019, in osservanza delle direttive impartite con deliberazione di G.C n. 42 del 09/04/2018, da affidare secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 95 del D. Lgs. 50/2016;
3. **Di dare atto** che la procedura negoziata, come previsto dall'Avviso per la Manifestazione d'Interesse, viene indetta anche nel caso in cui pervengano un numero di istanze di partecipazione inferiore a 5 da parte degli operatori economici;

4. **Di stabilire** che, ai sensi dell'art.192 del Tuel n. 267/2000, gli elementi indicativi del contratto e della procedura contrattuale sono i seguenti:

- Fine del contratto: gestione del servizio di refezione per gli utenti delle scuole dell'infanzia, primaria, asilo nido, SAD comunale e Centro Ricreativo Estivo;
- Oggetto del contratto: gara per l'affidamento del servizio di refezione per gli utenti delle scuole dell'infanzia, primaria, asilo nido, SAD comunale e Centro Ricreativo Estivo dal 01/09/2018 al 31/08/2019;
- Forma del contratto: forma scritta;
- Corrispettivo a base di gara: € 710.597,70 IVA esclusa (calcolata al 4% per le scuole, l'asilo nido, il centro ricreativo e al 10% per i pasti degli anziani del SAD comunale);
- Tipo di procedura e scelta del contraente: il servizio verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 attraverso il portale SINTEL di Regione Lombardia;
- Modalità di finanziamento: mezzi propri di bilancio;
- Clausole ritenute essenziali: sono quelle indicate nel capitolato speciale d'appalto e nella lettera invito/disciplinare;

5. **Di approvare** gli atti di gara che seguono:

- LETTERA INVITO-DISCIPLINARE DI GARA:
- CAPITOLATO D'APPALTO
- DUVRI
- ALLEGATO 1 – SCHEDE TECNICHE PRODOTTI ALIMENTARI
- ALLEGATO 2 – LINEE INDIRIZZO PER RISTORAZIONE SCOLASTICA
- ALLEGATO 3 – ELENCO ATTREZZATURE CUCINA VIA TREVES
- ALLEGATO A – ISTANZA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA
- ALLEGATO B – OFFERTA ECONOMIA
- MODELLO DGUE
- LINEE GUIDA DGUE

6. **Di impegnare** l'importo di € 740.431,61 IVA compresa imputandolo come segue:

Importo	Codice	Descrizione	Bilancio
€ 119.973,09	108910145	Appalto refezione scuole materne	2018
€ 73.352,97	111500141	Spese refezioni tempo prolungato scuole elementari	2018
€ 23.024,00	117250145	Spese appalto refezione asilo nido	2018

€ 7.247,89	119610149	Appalto refezione anziani	2018
€ 18.670,00	112100130	Spese per Centri Ricreativi, CRES	2018
€ 259.574,38	108910145	Appalto refezione scuole materne	2019
€ 170.334,15	111500141	Spese refezioni tempo prolungato scuole elementari	2019
€ 48.021,79	117250145	Spese appalto refezione asilo nido	2019
€ 20.233,34	119610149	Appalto refezione anziani	2019

7. **Di dare attuazione** a quanto previsto dal D. Lgs. n. 33/2013 riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle Pubbliche Amministrazioni, c.d. “Amministrazione Trasparente”.

Lì, 01/08/2018

LA RESPONSABILE DI SETTORE
PUTTINI ANNA KATIA
 (Sottoscritto digitalmente ai sensi
 dell'art. 21 D.Lgs n 82/2005 e s.m.i.)



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

CAPITOLATO D'APPALTO PER AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE PER UTENTI SCUOLE INFANZIA, PRIMARIA, ASILO NIDO, SAD COMUNALE E CENTRO RICREATIVO ESTIVO. PERIODO 01.09.2018 – 31.08.2019

1. OGGETTO DEL CONTRATTO

Il presente capitolato speciale disciplina la procedura di aggiudicazione ed il rapporto contrattuale del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria, per gli utenti dell'asilo nido, del SAD comunale e del centro ricreativo estivo conformemente a quanto indicato nella lettera invito/disciplinare di gara e a quanto precisato successivamente nel presente Capitolato.

La gara verrà espletata mediante procedura negoziata da esperirsi ai sensi dell'art.36 comma 2 lettera b) del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. e l'aggiudicazione avverrà in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del medesimo D.Lgs. n.50/2016.

Le modalità di erogazione del servizio oggetto dell'appalto sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile nonché ai CAM di cui al Dm Ambiente 25 luglio 2011 (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari) e, successivamente, all'art. 34 recante "Criteri di sostenibilità energetica e ambientale" del D.lgs. 50/2016 "Codice degli appalti" (modificato dal D.lgs 56/2017), che ne hanno reso obbligatoria l'applicazione da parte di tutte le stazioni appaltanti.

2. DURATA DEL CONTRATTO

Il servizio ha decorrenza dal 01.09.2018 al 31.08.2019.

Il calendario di apertura e chiusura del servizio di refezione, compresa la sospensione nei periodi di vacanza, è stabilito, per ciascun ordine di scuola, dall'Istituto Comprensivo di Porto Mantovano in accordo con l'Amministrazione Comunale e comunicato alla Impresa Appaltatrice.

Il calendario scolastico dell'asilo nido è deliberato dalla Giunta Comunale e comunicato annualmente all'impresa appaltatrice.

Per quanto concerne il servizio mensa degli anziani del SAD comunale, i pasti devono essere garantiti dal lunedì al venerdì ad eccezione delle festività.

Se richiesto dall'Amministrazione Comunale, l'impresa Appaltatrice è obbligata a fornire il servizio mensa agli anziani anche nei giorni festivi, senza alcuna maggiorazione di costi del servizio.

3. IMPORTO DEL CONTRATTO

Il corrispettivo complessivo presunto per l'intero servizio è di € 710.597,70 IVA di legge

1

Comune di Porto Mantovano (MN) – strada statale Cisa, 112 -114

C.A.P. 46047 - C.F. 80002720206 - P.I. 00313570202

☎ 0376/389050 - Fax 0376/389089

www.comune.porto-mantovano.mn.it

pec: comuneportomantovano@legalmail.it



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

esclusa (calcolata al 4% per le scuole, l'asilo nido, il centro ricreativo mentre al 10% per i pasti degli anziani del SAD comunale; le aliquote Iva sono soggette alle modifiche di legge).

Con tale corrispettivo si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le forniture, le prestazioni e le spese necessarie per la perfetta esecuzione del contratto e qualsiasi onere espresso dal presente capitolato speciale e comunque derivante da adempimenti normativi e regolamentari.

Il costo del singolo pasto posto a base di gara è pari ad € 4,70 IVA di legge esclusa.

Il costo del pasto è comprensivo della preparazione e somministrazione frutta a metà mattina per i bambini degli asilo nido e della scuola dell'infanzia, così come la merenda per i bambini della scuola dell'infanzia iscritti al servizio doposcuola.

In sede di offerta economica, i partecipanti debbono indicare il prezzo unitario del pasto, il prezzo complessivo annuale e la percentuale di ribasso. L'offerta dovrà essere formulata secondo lo schema di offerta economica di cui alla lettera invito/disciplinare di Gara.

4. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione è così articolato:

- a) **gestione del centro cottura di proprietà comunale**, situato presso la scuola dell'infanzia di Via Treves, caratterizzata dalla fornitura delle derrate, preparazione dei pasti, distribuzione e scodellamento degli stessi agli utenti:
 - scuola infanzia di Bancole (Via Treves)
 - nido d'infanzia (La Tartaruga e la Cicogna di Via Foscolo)
- b) **servizio di preparazione pasti da asporto**, presso il centro cottura dell'impresa appaltatrice (che non deve distare più di 20 Km dal Comune di Porto Mantovano, da intendersi come "percorso stradale", con riferimento a www.viamichelin.it), caratterizzato dalla fornitura delle derrate, preparazione, confezionamento, trasporto presso i terminali di distribuzione e somministrazione degli stessi agli utenti:
 - scuola infanzia di Sant'Antonio (Via Einaudi)
 - scuola infanzia Drasso (Strada Papa Giovanni XXIII)
 - scuola infanzia Soave (Via Coppi)
 - scuola primaria Montata Carra (Via Gonzaga Maria)
 - scuola primaria di Sant'Antonio (Via F.lli Kennedy)
 - scuola primaria di Bancole (Via Roma)
 - scuola primaria Soave (Via Coppi)
 - anziani del SAD comunale (presso il domicilio di ognuno)
 - Centro Ricreativo Estivo bambini sc. primaria: Drasso Park (Piazza del Donatore)
 - Centro Ricreativo Estivo bambini sc. infanzia: scuola Drasso (Strada Papa



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

Giovanni XXIII)

I pasti da asporto dovranno essere forniti ai terminali di distribuzione secondo gli orari stabiliti. Tali orari potrebbero variare per esigenze di orario delle diverse tipologie di utenti.

- c) **preparazione e somministrazione frutta** a metà mattina per i bambini degli asilo nido e della scuola dell'infanzia, così come la merenda per i bambini della scuola dell'infanzia iscritti al servizio doposcuola (servizi compresi nel costo del pasto).

Servizio dal 1 Settembre 2018 al 31 Agosto 2019

	n. utenti giornalieri	giorni settimanali di mensa	tot pasti settimanali	tot settimane	tot pasti x 1 anno di appalto	riduzione % per presunte assenze	base d'asta
scuole infanzia	473	5	2.365	38	89.870,00	71896	4,70
insegnanti sc. Infanzia	36	5	180	38	6.840,00	6840	4,70
primaria S.Antonio (1 [^] -3 [^] -4 [^] -5 [^] C)	95	5	475	34	16.150,00	14535	4,70
primaria S.Antonio (1 [^] -2 [^] -3 [^] B)	68	2	136	34	4.624,00	4162	4,70
inseganti prim. S.Antonio	4	5	20	34	680,00	680	4,70
primaria Montata	125	5	625	34	21.250,00	19125	4,70
inseganti prim. Montata	5	5	25	34	850,00	850	4,70
primaria Bancole	119	2	238	34	8.092,00	7283	4,70
inseganti prim. Bancole							
primaria Soave	57	2	114	34	3.876,00	3488	4,70
inseganti prim. Soave							
nido "La Tartaruga e La Cicogna"	72	5	360	44	15.840,00	12672	4,70
inseganti nido	3	5	15	44	660,00	660	4,70
CRED Infanzia	45	5	225	8	1.800	1800	4,70
CRED Primaria	40	5	200	11	2.200	2200	4,70
SAD	20	5	100	50	5.000,00	5000	4,70

151.191



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato non è impegnativo per l'Amministrazione Comunale, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero dei bambini iscritti, assenze, eventuale introduzione corsi integrativi, variazione del numero di anziani richiedenti il servizio SAD, ecc.).

Nei limiti di cui all'art. 106 del codice, l'Amministrazione si riserva di modificare il presente contratto e di richiedere all'impresa la disponibilità a fornire pasti in quantità superiori, qualora ve ne sia necessità, previa assunzione di relativo impegno di spesa da parte dell'Amministrazione Comunale.

Pertanto, nessun indennizzo sarà dovuto all'impresa nel caso il numero dei pasti richiesti sia inferiore a quello previsto.

5. GESTIONE DEL CENTRO COTTURA DI VIA TREVES

La gestione del centro cottura situato presso la scuola dell'infanzia di Via Treves prevede la fornitura delle derrate alimentari, preparazione, distribuzione e scodellamento dei pasti per gli alunni delle:

1. scuola infanzia di Bancole (Via Treves)
2. nido d'infanzia (Tartaruga-Cicogna)

I locali del centro cottura sono destinati all'esclusivo uso di preparazione pasti per la ristorazione del Comune di Porto Mantovano. L'Amministrazione si riserva dal 1 al 31 agosto la facoltà di utilizzazione della cucina per iniziative dalla stessa individuate. È assolutamente vietato l'ingresso nei locali del centro cottura a persone non autorizzate.

L'impresa appaltatrice, per il Centro cottura di Via Treves, dovrà garantire un organico composto da un Cuoco Responsabile del servizio ed un Aiuto Cuoco.

Nella preparazione dei pasti, l'impresa appaltatrice dovrà attenersi a tutte le norme previste nel presente capitolato d'appalto nonché a tutte le norme legislative e regolamentari in materia di ristorazione collettiva nonché, al fine di garantire l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, seguire il D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 in attuazione delle direttive 93/43/CEE. Inoltre per quanto concerne i requisiti specifici all'interno dei locali in cui i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati si fa riferimento al Regolamento CE 852/2004 Allegato II Capitoli I e II.

Al fine di ridurre il più possibile i rischi di contaminazione microbica nel centro cottura, deve essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione e, all'interno di questi, la separazione, almeno funzionale, tra le diverse lavorazioni.

Dovrà essere prevista una zona nel locale di stoccaggio adeguatamente predisposta per la conservazione dei prodotti destinati alle diete speciali ed in cucina dovrà essere attrezzata una zona dedicata alla preparazione ed al confezionamento in monoporzione sigillata delle diete speciali.

I pasti in pluriporzioni dovranno essere trasportati dal centro cottura di Via Treves al terminale di distribuzione del nido d'infanzia di Via Foscolo.

Prima dell'inizio del servizio oggetto del presente appalto verrà effettuata una ricognizione



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

sullo stato dei locali e delle attrezzature di proprietà comunale (di cui all'ALLEGATO 3) della presente procedura di gara con verbale redatto a cura delle parti contraenti e sottoscritto da entrambi. I locali e le attrezzature di cui sopra verranno presi in consegna dalla ditta affidataria all'inizio del servizio, in buono stato salvo il normale deterioramento d'uso.

Sono a carico dell'impresa appaltatrice i costi riguardanti la manutenzione ordinaria e straordinaria dei materiali e attrezzature di proprietà comunale presenti presso i locali oggetto d'appalto.

La sostituzione parziale e/o integrale di macchinari ed attrezzature o l'eventuale integrazione, nel corso dell'appalto, sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria, che dovrà provvedervi nei modi e nei tempi utili a garantire la continuità e la regolarità del servizio.

Al termine della gestione, o comunque al momento della cessazione della medesima, per qualsiasi causa, tutti i materiali e attrezzature integrati dall'impresa presso il centro cottura di Via Treves e/o i terminali di distribuzione, tanto quelli esistenti all'inizio dell'appalto, quanto quelli successivamente introdotti, resteranno di proprietà dell'impresa appaltatrice.

Per quanto attiene le attrezzature già di proprietà comunale, l'appaltatore al termine dell'appalto restituirà all'Amministrazione Comunale le stesse, nelle condizioni riscontrate alla consegna, salvo il normale deperimento connesso all'uso.

L'impresa si impegna a mantenere in piena efficienza e funzionamento le attrezzature che costituiscono la dotazione data in uso dal Comune di Porto Mantovano e/o acquistate successivamente dall'impresa ed ad usare le stesse correttamente, con diligenza sulla base di quanto stabilito dal presente contratto. In caso di guasti o malfunzionamenti, l'impresa deve provvedere al più presto alla loro riparazione servendosi di ditte specializzate nel settore.

L'impresa non potrà addurre motivazioni di carattere tecnico circa lo stato degli impianti e dei macchinari (guasti, rotture di macchine, carenza di attrezzature, mancati interventi tecnici di personale interno od esterno all'impresa, imprevisti vari) per giustificare interruzioni o disservizi di qualsiasi genere.

Qualora l'Amministrazione comunale non ritenesse soddisfacenti gli interventi di manutenzione effettuati dall'impresa, previa contestazione, può, in qualunque momento, avocare a se medesima i suddetti interventi, detraendo la spesa sostenuta, maggiorata del 25%, a titolo di penale, in sede di conguaglio annuale.

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali (mensa, refettori e servizi igienici) e attrezzature saranno a carico dell'impresa aggiudicataria.

Il Comune prende in carico esclusivamente gli interventi straordinari relativi alla struttura muraria e agli impianti, fatto salvo il diritto di rivalersi per i fatti dovuti ad incuria od uso non corretto da parte del personale dell'impresa.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico dell'impresa appaltatrice.



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

Per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria eseguiti dall'impresa, sia sulle attrezzature che nei locali, dovrà pervenire all'ufficio scuola copia della bolla dell'impresa intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

La Ditta appaltatrice è tenuta al pagamento della Tariffa igiene ambientale relativa ai locali di produzione pasti sulla base di quanto previsto dalle vigenti disposizioni comunali.

L'impresa dovrà dotare il personale di un telefono cellulare, per ogni mensa, non si potranno infatti utilizzare apparecchi telefonici, né fax presenti nelle strutture scolastiche.

6. CARATTERISTICHE DEL CENTRO COTTURA DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Tutti i pasti trasportati oggetto del presente appalto dovranno essere confezionati in un unico centro cottura che l'impresa dovrà dimostrare di avere a disposizione per tutta la durata contrattuale. La distanza di detto centro cottura deve essere compresa entro km 20 dalla sede municipale (da intendersi come "percorso stradale", con riferimento a www.viamichelin.it). E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice di attivare, qualora non ne sia già provvista o non ne avesse già il possesso, un unico centro di cottura con superfici, attrezzature e capacità di produzione adeguate all'entità del presente appalto e ne dovrà certificare la disponibilità per tutta la durata del contratto. Detto centro cottura deve rispondere ai requisiti strutturali, produttivi e igienico-sanitari dell'7.30 - 13.30. Il centro deve presentare i requisiti richiesti e descritti alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26.3.1980 e s.m.i., Tutte le attrezzature impiegate nella preparazione degli alimenti devono essere in linea con le norme di legge, mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.

Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel centro cucina deve essere prevista la presenza di abbattitori di temperatura dimensionati alla capacità produttiva del centro.

Al fine di minimizzare le perdite nutrizionali in microelementi (vitamine e sali minerali) delle derrate alimentari, nel centro cottura deve essere prevista la presenza di forni a vapore in numero tale da garantire sempre la cottura delle verdure e la contemporanea cottura o il rinvenimento dei primi o dei secondi piatti previsti dal menu. Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori debbono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

L'impresa appaltatrice dovrà farsi carico di predisporre ed affiggere, a proprie spese, all'interno del centro cottura, i cartelli che illustrano le corrette norme di lavoro e manutenzione delle attrezzature.

I componenti della Commissione Mensa possono accedere (previo corso di formazione così come indicato dall'ATS della Val Padana) ai locali di preparazione dei pasti e alle dispense soltanto se accompagnati da un addetto e previo accordo con il responsabile dell'impresa, per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico sanitario.



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

7. TRASPORTO DEI PASTI NEI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE

Il trasporto dei pasti nei plessi di distribuzione deve avvenire con contenitori termici che garantiscano la massima tenuta termica oltre che maneggevolezza e solidità, facilità di pulizia e sanificazione.

Per le consegne, l'impresa appaltatrice deve dotarsi di appositi furgoni, rispondenti ai requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004 Allegato II Capitolo IV, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura per i cibi da consumarsi caldi ad un livello non inferiore a + 65°C.

Analogamente dovrà essere garantito il corretto mantenimento delle temperature per gli alimenti da consumarsi freddi (salumi, formaggi, yogurt, macedonie di frutta, insalate...).

Il numero degli automezzi in dotazione dovrà essere sufficiente ad assicurare le consegne dei pasti in asporto entro un intervallo di tempo ottimale di 30 minuti dal momento della partenza dal centro cottura con arrivo presso le sedi di somministrazione non prima di 15 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

Per i cibi da consumarsi freddi è doveroso mantenere una temperatura inferiore a + 10°C durante il trasporto e sino all'apertura dei contenitori all'inizio della distribuzione.

L'impresa aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro contenitore utilizzato durante il trasporto dei pasti al terminale di consumo. La fornitura dei detergenti per tali operazioni sono a carico dell'impresa appaltatrice.

Tutto il ciclo di produzione – trasporto - consegna dovrà essere svolto in conformità alle norme vigenti in materia di preparazione, manipolazione e trasporto dei cibi, al fine di garantire la salubrità dei cibi medesimi e le prerogative organolettiche e di appetibilità.

L'impresa appaltatrice si impegna ad integrare il materiale in dotazione alle mense delle varie scuole necessario alla conservazione ottimale degli alimenti (es. scaldavivande), alla distribuzione dei pasti (es. carrelli, contenitori, posateria, ecc.) e al consumo dei pasti (es. piatti, bicchieri, posate, tovagliato, ecc.).

8. LUOGHI DI CONSEGNA

Il servizio si svolgerà 5 giorni alla settimana (dal Lunedì al Venerdì) per:

- scuola infanzia di Bancole (Via Treves)
- scuola infanzia di Sant'Antonio (Via Einaudi)
- scuola infanzia Drasso (Strada Papa Giovanni XXIII)
- scuola infanzia Soave (Via Coppi)
- scuola primaria di Bancole (Via Roma)
- scuola primaria Montata Carra
- scuola primaria di S. Antonio
- scuola primaria di Soave



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

- asilo nido comunale (La Tartaruga e la Cicogna)
- anziani utenti del SAD comunale
- Centro Ricreativo Estivo: Drasso Park (Piazza del Donatore)
- Centro Ricreativo Estivo: sc. infanzia Drasso (Strada Papa Giovanni XXIII)

9. TEMPI DI SOMMINISTRAZIONE

Orario di somministrazione dei pasti:

scuole infanzia:

SPUNTINO

frutta a metà mattino circa ore 9.30

PRANZO

scuola infanzia di Bancole (via Treves) ore 11.45

scuola infanzia di Sant'Antonio (Via Einaudi) ore 11.45

scuola infanzia Drasso (Strada Papa Giovanni XXIII) ore 11.45

scuola infanzia Soave (Via Coppi) ore 11.45

MERENDA POMERIDIANA

per i bambini del doposcuola alle ore 16.15

scuole primaria:

PRANZO

scuola primaria di Bancole: dal lun. al ven. 1° turno ore 12.30 – 2° turno 13.00

scuola primaria Montata Carra: dal lun. al ven. 1° turno ore 12.00 – 2° turno ore 13.00

scuola primaria di S. Antonio: dal lun. al ven. 1° turno ore 12.00 – 2° turno ore 13.00

scuola primaria di Soave: lun. e merc. 1° turno ore 12.30 - 2° turno ore 13.00; ven. ore 12.30

asilo nido comunale:

SPUNTINO

frutta a metà mattino circa ore 9.00

PRANZO ore 11.30

MERENDA POMERIDIANA alle ore 15.30

anziani utenti del SAD comunale:

PRANZO ore 12.00

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere modifiche e spostamenti degli orari di servizio stabilito, in dipendenza di proprie esigenze; tali modifiche saranno sempre



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

preventivamente concordate con l'impresa Appaltatrice e con un preavviso sufficiente per permettere a quest'ultima l'adeguamento del servizio.

Tali modifiche non daranno luogo ad alcuna variazione del prezzo contrattuale.

10. SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI NEI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE

La somministrazione e al distribuzione dei pasti, nonché la gestione dei refettori è a carico dell'impresa appaltatrice.

In fase di distribuzione deve essere garantito il rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente e nello stesso tempo devono essere rispettate le caratteristiche igieniche e organolettiche degli alimenti.

Il servizio di distribuzione dei pasti agli alunni potrà essere effettuato o direttamente al tavolo dal personale della ditta oppure potranno essere gli stessi alunni a ritirare la pietanza dall'operatore della ditta secondo l'organizzazione nelle varie scuole.

Il tempo previsto per l'impiattamento, ovvero per la somministrazione della prima pietanza, non dovrà eccedere i 15 minuti intercorrenti tra il primo commensale servito e l'ultimo; il tempo previsto per l'impiattamento, ovvero per la somministrazione della seconda pietanza e contorno, non dovrà eccedere i 15 minuti intercorrenti tra il primo commensale servito e l'ultimo; il tempo totale per l'effettuazione del servizio, ovvero somministrazione della prima pietanza, sbarazzo e allontanamento dei piatti sporchi dai tavoli, somministrazione della seconda pietanza e contorno, non dovrà eccedere i 35 minuti. Il superamento dei tempi previsti, per causa imputabile all'impresa appaltatrice, determinerà inderogabilmente l'inserimento dell'ulteriore unità distributiva (inserviente).

Il personale addetto alla distribuzione deve essere in numero sufficiente affinché il servizio si svolga nel più breve tempo possibile, al fine di garantire un omogeneo comportamento nei confronti dell'utenza.

E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice di garantire il rispetto del rapporto operatore-utente 1/40 nella fase di somministrazione del pasto. E' da intendersi che il 41esimo commensale eccedente i 40 determinerà inderogabilmente l'inserimento dell'ulteriore unità distributiva.

I pasti da asporto dovranno essere forniti a ciascuna scuola secondo gli orari stabiliti all'inizio dell'anno scolastico. Tali orari potrebbero variare per esigenze di orario delle diverse tipologie di scuole.

11. OBBLIGHI ED ONERI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

L'impresa aggiudicataria deve essere proprietaria o comunque avere la piena disponibilità per un periodo non inferiore alla durata del contratto di una cucina centralizzata autorizzata alla preparazione dei pasti d'asporto ai sensi di legge.

Sono inoltre a carico dell'impresa aggiudicataria:

- la gestione degli ordini, l'acquisto la fornitura e il controllo delle derrate alimentari



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

necessarie alla realizzazione dei menu, sia per le cucine che per i terminali di distribuzione, per tutti gli utenti del servizio oggetto d'appalto.

- preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti per alunni e docenti delle scuole dell'infanzia e primaria nel rispetto delle tabelle dietetiche previste dal competente servizio dell'ATS della Val Padana. Nel caso di modifiche disposte dalla predetta autorità l'impresa sarà tenuta all'adeguamento senza incrementi di prezzo.
- preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti per utenti e docenti dei nidi comunali, secondo quanto previsto dal competente servizio dell'ATS della Val Padana anche in relazione alle particolari esigenze alimentari certificate dell'utenza
- preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti degli anziani del SAD comunale anche in relazione a particolari esigenze alimentari certificate dell'utenza.
- preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti per gli utenti ed educatori del Centro Ricreativo Diurno Estivo (CRED).
- l'impresa aggiudicataria del servizio sarà tenuta a distribuire ai bambini esclusivamente acqua di rubinetto. Non si richiede la fornitura di acqua in bottigliette.
- fornitura e lavaggio quotidiano delle brocche utilizzate per la somministrazione dell'acqua di rubinetto durante il pranzo. All'impresa è richiesto di integrare, se necessario, il numero di brocche per la somministrazione dell'acqua durante il pasto. Inoltre nella stagione più calda è richiesta la fornitura di bottiglie per contenere l'acqua di rubinetto da refrigerare in frigorifero.
- per ogni pasto dei bambini e degli insegnanti degli asilo nido, delle scuole dell'infanzia dovranno essere impiegati n.1 tovaglietta di carta usa e getta, n.1 bicchiere, n.1 piatto piano e n.1 fondo in materiale frangibile, n.1 cucchiaino (se necessario) e n.1 forchetta in acciaio, n.1 coltello in acciaio con punta arrotondata e manico di plastica.
- per ogni pasto dei bambini e degli insegnanti della scuola primaria di Montata Carra, presso la quale si effettua il tempo pieno, dovranno essere impiegati n.1 tovaglietta di carta usa e getta, n.1 bicchiere, n.1 piatto piano e n.1 fondo in materiale frangibile, n.1 cucchiaino (se necessario) e n.1 forchetta in acciaio, n.1 coltello in acciaio con punta arrotondata e manico di plastica.
- per ogni pasto degli alunni e degli insegnanti delle scuole primarie di Bancole, S. Antonio e Soave dovranno essere impiegati n. 1 tovaglietta usa e getta, n. 1 bicchiere, n. 1 piatto fondo, n. 1 piatto piano, n. 1 bis di posate con tovagliolo, n. 1 cucchiaino (se necessario), tutto in materiale rigido a perdere per alimenti.
- distribuzione di frutta fresca a metà mattina per i bambini del nido e delle scuole dell'infanzia e merenda per i bambini del nido e degli utenti delle scuole dell'infanzia iscritti al servizio doposcuola;



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

- fornitura di alimenti a crudo per attività didattiche per il nido (farina, pasta cruda, fagioli e piselli secchi, ecc.).
- fornitura di bicchieri usa e getta usati dai bambini durante l'orario scolastico, per rifornirsi di acqua dai rubinetti (bicchieri diversi da quelli utilizzati durante il pranzo).
- l'acquisto, la fornitura e il controllo dei prodotti e dei materiali necessari allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione, con le modalità indicate dal presente capitolato.
- la fornitura di quanto necessario per l'apparecchiatura dei tavoli e lo svolgimento del servizio (pentolame, posate, stoviglie, bicchieri, rotoloni da cucina, tovaglie...) in tutte le scuole oggetto d'appalto, nonché le stoviglie a perdere anche per far fronte a situazioni di emergenza (es. inagibilità della lavastoviglie).
- la veicolazione dei pasti da asporto presso i terminali di distribuzione già sopra elencati e presso il domicilio degli anziani utenti del SAD con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori isotermitici.
- il ritiro dei contenitori dai terminali di distribuzione e la loro veicolazione al centro cottura per la successiva detersione.
- il personale necessario per lo svolgimento delle operazioni di distribuzione dei pasti presso le scuole dell'infanzia e primaria. Il servizio prevede il ricevimento dei contenitori nei terminali di distribuzione, l'apparecchiatura dei tavoli, la distribuzione e somministrazione dei pasti, lo sbarazzo dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie sporche. È esclusa detersione dei locali.
- il personale necessario per il corretto funzionamento del centro cottura di proprietà comunale annesso alla scuola dell'infanzia di Via Treves.
- obbligo di assunzione del personale in servizio e dipendente dell'impresa che attualmente gestisce il servizio, nei limiti di cui sia previsto dalle norme vigenti e dai contratti collettivi di settore.
- trattamento dei rifiuti provenienti dai locali mensa e della cucina di Via Treves, che dovranno essere trattati nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento;
- coordinamento e organizzazione complessiva delle funzioni previste dal presente capitolato relativamente al servizio svolto nelle cucine e nei terminali di distribuzione.
- la stesura di un manuale HACCP specificamente redatto per il centro cottura dell'impresa, per il centro cottura di Via Treves, nei terminali di distribuzione e la verifica costante del rispetto delle procedure e della compilazione della modulistica da esso previste. Tale verifica dovrà essere testimoniata da relazioni periodiche scritte, che accertino che le procedure previste dal manuale vengano effettivamente attuate, e in caso di non conformità esponcano i suggerimenti per l'individuazione delle azioni correttive. Oltre a ciò dovrà essere costantemente garantito un supporto tecnico nutrizionale al servizio da espletarsi, su richiesta dell'Amministrazione



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

Comunale attraverso l'espressione di pareri, suggerimenti, valutazioni di ordine dietetico nutrizionale, valorizzazione di menu, interventi formativi, ecc..

- la formazione del personale.
- la manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature e arredi (frigoriferi, lavastoviglie, affettatrici, lavatrice, ecc.) esistenti, sia di proprietà comunale che di proprietà dell'impresa appaltatrice, e di quelle che verranno acquistate, con le modalità e con i tempi che non pregiudichino l'attività disciplinata dal presente capitolato.
- la sostituzione del materiale, attrezzature, impianti di proprietà comunale eventualmente danneggiati per colpa del personale proprio impiegato nell'esecuzione dei servizi oggetto del presente capitolato, fatto salvo il normale deterioramento d'uso delle attrezzature, minuterie e stoviglie.
- affilatura annuale delle lame e della coltelleria utilizzata nelle cucine
- lavaggio biancheria della cucina e della refezione.
- integrazione di materiale frangibile (stoviglie).
- integrazione delle attrezzature da cucina che l'impresa ritiene opportuno inserire per garantire il regolare espletamento del servizio. Tali attrezzature resteranno di proprietà dell'impresa Appaltatrice.
- per ogni anno scolastico, una copia del menu invernale ed estivo adottato, deve essere distribuito al comune, ad ogni membro della commissione mensa, ad ogni terminale di distruzione ed ad ogni utente che ne faccia richiesta.
- nei casi di guasti e/o interruzioni, mancate consegne di alcuni alimenti, è fatto obbligo all'impresa appaltatrice di comunicare tempestivamente all'Amministrazione Comunale e a tutta l'utenza, il menu alternativo che deve essere equipollente da un punto di vista dietetico, energetico e merceologico motivando la ragione della variazione. Nel caso in cui anche un solo alimento non sia disponibile e debba essere sostituito, deve essere data comunicazione all'amministrazione comunale.
- licenze, permessi e autorizzazioni occorrenti per il corretto svolgimento del servizio. In casi di inadempienza l'impresa sarà responsabile verso il Comune di qualsiasi danno conseguente nel senso più ampio.
- il pagamento di tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento il gestore per l'esercizio del servizio;
- la sostituzione di proprio personale, impiegato nel servizio, nel caso in cui l'Amministrazione lo dichiari non gradito.
- spesa per esecuzione di controlli del livello qualitativo del servizio consistente in una quota di € 2.500,00 (iva esclusa) per ogni anno, operati da un tecnico scelto e coordinato dall'Amministrazione Comunale.
- spese per l'esecuzione dei controlli necessari, in caso di contestazioni o disservizi.

12

Comune di Porto Mantovano (MN) – strada statale Cisa, 112 -114

C.A.P. 46047 - C.F. 80002720206 - P.I. 00313570202

☎ 0376/389050 - Fax 0376/389089

www.comune.porto-mantovano.mn.it

pec: comuneportomantovano@legalmail.it



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

Le analisi verranno effettuate da laboratori accreditati, che emetteranno, oltre al referto analitico, anche il giudizio di qualità.

- le somme per gas, acqua (calda e fredda), energia elettrica e riscaldamento anticipate dal comune, per il centro cottura di Via Treves, dovranno essere corrisposte dall'impresa al comune stesso.
- tutte le spese inerenti e conseguenti la fornitura e il contratto, ancorché non menzionate, con la sola esclusione dell'I.V.A.

L'impresa aggiudicataria nello svolgimento del servizio affidatole dovrà attuare la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche profilattiche atte ad evitare inconvenienti di sorta, in relazione alla qualità, conservazione, manipolazione, trasporto e somministrazione degli alimenti e delle bevande.

A tal fine l'impresa aggiudicataria dovrà individuare nella propria attività, processi, fasi ed operazioni che potrebbero compromettere la sicurezza dei prodotti alimentari e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica, avvalendosi dei principi dell'HACCP, nell'osservanza delle disposizioni impartite dal D.Lgvo 26 maggio 1997 n. 155 e successive modifiche e integrazioni.

12. OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA RELATIVI AI LOCALI MENSA /REFETTORI E ALLA CUCINA DI VIA TREVES

L'impresa appaltatrice ha l'obbligo di adeguare funzionalmente i locali mensa /refettori con l'obiettivo di rendere i locali stessi un luogo allegro, colorato, fornito di idonei elementi di decoro e arredo realizzati in materiali adeguati per consentire una fruibilità del pasto in condizioni di soddisfazione degli utenti.

L'impresa appaltatrice ha inoltre l'obbligo di garantire uno standard di funzionalità della cucina di via Treves adeguato al servizio e, conseguentemente, di realizzare un apposita area per le diete speciali e di garantire la disponibilità, durante tutto il corso di esecuzione del contratto, di tutte le attrezzature tecnologicamente innovative per la più efficiente funzionalità della cucina.

L'impresa appaltatrice ha infine l'obbligo di fornire nei locali mensa /refettori, dove mancanti, i frigoriferi necessari per refrigerare l'acqua.

Infine l'impresa ha l'obbligo di dotare di una macchina lavastoviglie il locale di distribuzione della scuola primaria di Montata Carra che rimane di proprietà della ditta al termine dell'appalto.

13. ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:

- la messa a disposizione del centro di cottura di Via Treves con le attrezzature e gli impianti ad oggi in dotazione. Si precisa che l'impresa deve effettuare un sopralluogo obbligatorio entro 5 giorni dalla scadenza di presentazione dell'offerta; il sopralluogo deve essere concordato con il comune inviando apposita richiesta

13

Comune di Porto Mantovano (MN) – strada statale Cisa, 112 -114

C.A.P. 46047 - C.F. 80002720206 - P.I. 00313570202

☎ 0376/389050 - Fax 0376/389089

www.comune.porto-mantovano.mn.it

pec: comuneportomantovano@legalmail.it



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

scritta al seguente indirizzo mail, entro due giorni dalla data proposta dalla ditta per il sopralluogo,,: protocollo@comune.porto-mantovano.mn.it ;

- il possesso del certificato di agibilità dei locali;
- il possesso dell'autorizzazione sanitaria rilasciata dall'ATS della Val Padana relativa ai locali adibiti a cucina siti presso la scuola dell'infanzia di Via Treves.

Nessun altro onere è a carico all'Amministrazione Comunale per l'effettuazione del servizio oggetto d'appalto.

14. GESTIONE DEL SERVIZIO DI ISCRIZIONE, PRENOTAZIONE E RISCOSSIONE DELLE RETTE

Attualmente il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti ed addebito viene gestito in modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo del software School E-SuiteTM della Soc. Progetti e Soluzioni S.p.A di cui il comune di Porto Mantovano è titolare delle licenze d'uso e dell'hardware necessario al funzionamento.

L'impresa appaltatrice dovrà utilizzare il sistema School E-SuiteTM mediante credenziali di accesso predisposte dal gestore del software o altro sistema che ne assicuri le caratteristiche minime descritte. In tal caso l'impresa dovrà farsi carico di creare l'intera banca dati di tutti gli alunni utenti del servizio. In ogni modo è onere dell'impresa farsi carico dei canoni di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software, e di assistenza telefonica che nel caso del sistema School E-SuiteTM o di sistema analogo.

A) Il software attuale permette:

- la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito;
- la gestione delle iscrizioni al servizio e dell'aggiornamento anagrafica tramite il modulo informatizzato "Iscrizioni On Line" integrato al software;
- la prenotazione e l'addebito dei pasti, a cura degli operatori scolastici, tramite apposita "APP" installata su Tablet (sistema operativo Android) con messa a disposizione dei dati entro le ore 9.30, più dettagliatamente avanti descritta;
- la gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- l'accesso, per i genitori, ad una pagina personale (Modulo Web Genitori) per il controllo dei pasti usufruiti, del saldo e dei pagamenti, per l'effettuazione delle ricariche on-line, nonché per la ricezione di documenti quale l'attestazione delle spese sostenute per il servizio, ai fini delle detrazioni fiscali;
- l'utilizzo della APP "Spazio Scuola" per i genitori, che consente di effettuare via "mobile"

14

Comune di Porto Mantovano (MN) – strada statale Cisa, 112 -114

C.A.P. 46047 - C.F. 80002720206 - P.I. 00313570202

☎ 0376/389050 - Fax 0376/389089

www.comune.porto-mantovano.mn.it

pec: comuneportomantovano@legalmail.it



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

le stesse operazioni descritte per l'accesso Web

- il pagamento anticipato della quota fissa e dei pasti relativi alla ristorazione scolastica mediante applicativo connesso alla piattaforma PagoPA e dialogante con il software scolastico, come in seguito più dettagliatamente descritto;
- la comunicazione con i genitori via WEB/SMS/MAIL e con documenti cartacei.

B) Prenotazione pasti e raccolta delle presenze

In ciascuna scuola ogni mattina il personale scolastico, ritira gli appositi fogli classe stampati dal sistema e distribuiti ad ogni scuola a cura dell'impresa appaltatrice. Tali fogli contengono i nominativi dei bambini componenti la classe: le insegnanti vi indicano i bambini assenti e le eventuali diete (speciali e/o in bianco). I fogli vengono poi utilizzati dal personale scolastico per l'inserimento dati a sistema mediante utilizzo di un'apposita APP caricata su Tablet con sistema operativo Android. Tale sistema rende disponibili in tempo reale i dati per la cucina, per il genitore e per il Comune interessato a monitorare le prenotazioni. Ogni mattina, il personale della I.A. dovrà verificare la regolarità e la completezza delle prenotazioni ricevute. L'impresa appaltatrice dovrà mantenere la medesima modalità di prenotazione, fornire eventuali SIM-Dati necessarie alla navigazione ed occuparsi della sostituzione dei Tablet in caso di rottura o furto degli stessi.

C) Pagamento dei pasti

Avviene attraverso ricariche a importo libero effettuabili tramite la piattaforma PagoPA, secondo i canali contemplati dalle recenti normative e le specifiche tecniche previste da AgID (Agenzia per l'Italia Digitale), in attuazione dell'Art.5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. 179/2012.

Si sottolinea che i costi di manutenzione dell'applicativo di collegamento tra la piattaforma PagoPA ed il software in uso (per l'allineamento automatico dei dati) restano in capo al Comune di Porto Mantovano e sono pertanto esclusi dalle competenze dell'impresa appaltatrice.

Poiché è solo da alcuni mesi attivo il sistema di ricariche tramite la piattaforma PagoPA, in via temporanea resta ancora attiva la possibilità per i genitori di effettuare ricariche presso altri punti di ricarica diffusi sul territorio (es. Tesoreria Comunale, azienda ASEP, ecc.) con successiva registrazione a sistema delle stesse via Web a carico della impresa appaltatrice.

D) Gestione delle comunicazioni con gli utenti

Le comunicazioni agli utenti avvengono sia con documenti cartacei che con un sistema interamente WEB based. Tale sistema è accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune e consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del

15

Comune di Porto Mantovano (MN) – strada statale Cisa, 112 -114

C.A.P. 46047 - C.F. 80002720206 - P.I. 00313570202

☎ 0376/389050 - Fax 0376/389089

www.comune.porto-mantovano.mn.it

pec: comuneportomantovano@legalmail.it



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

proprio figlio mediante un accesso protetto da login e password, nonché di effettuare ricariche/pagamenti OnLine, come previsto dalla Modalità 1 del Nodo dei Pagamenti.

Al fine di modernizzare i canali comunicativi, per i genitori è anche disponibile l'accesso ad un'apposita APP (scaricabile sia in ambiente Android che IOS), con le medesime funzionalità di quanto descritto per il Web.

La comunicazione con i genitori avviene anche tramite invio automatico di SMS o Mail con avvisi di riserva.

E) Prestazioni a carico dell'Amministrazione Comunale

Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione comunale:

- la gestione delle iscrizioni al servizio
- la definizione delle tariffe secondo proprie modalità
- l'incasso delle rette
- la messa a ruolo degli utenti insolventi.

F) Prestazioni a carico dell'impresa Appaltatrice

Competono all'impresa appaltatrice le seguenti attività dirette relativamente al software:

- la manutenzione, per tutta la durata dell'appalto, delle apparecchiature hardware e del software;
- il mantenimento per tutta la durata d'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- l'installazione di un PC presso il centro cottura di Via Treves ed il centro cottura della I.A., con caratteristiche atte ad operare via WEB sull'applicativo;
- la stampa mensile dal Sistema informatizzato dei fogli di presenza necessari alla rilevazione delle presenze e relativa distribuzione presso le scuole;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, nonché la segnalazione di errori da parte del Sistema entro le 9,30.
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- lo storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,00 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema.
- la fornitura di SMS in numero tale da garantire l'invio delle comunicazioni ritenute necessarie dal Comune e degli avvisi di riserva ai genitori/utenti per tutta la durata dell'appalto;
- la fatturazione mensile al Comune, sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato.



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

Nell'ambito della collaborazione con l'A.C. per quanto attiene la gestione del software e la comunicazione con l'utenza, si richiede che l'impresa appaltatrice si occupi di attività di supporto. A titolo esemplificativo:

- inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti con creazione del codice utente, login e password per l'accesso al link presente sul sito del Comune e l'effettuazione delle promozioni ogni inizio anno scolastico
- inserimento nel sistema informatizzato delle ricariche effettuate dai genitori presso la Tesoreria Comunale (sino alla completa dismissione di tale canale di ricarica);
- invio mensile all'Ufficio Scuola di una rendicontazione degli utenti con debito superiore ad Euro 200,00
- l'invio delle lettere di sollecito prevedendo n. 4 avvisi all'anno per ogni famiglia insolvente nelle date di seguito indicate:

20 ottobre
20 dicembre
20 marzo
20 maggio

I solleciti devono essere inviati agli utenti mediante posta elettronica (ove possibile certificata); nel caso in cui la comunicazione telematica non sia possibile per non aver l'utente comunicato l'indirizzo telematico o di posta elettronica, vengono addebitate allo stesso le spese postali e i diritti di segreteria.

- l'invio di nr. 1 lettera all'anno di costituzione in mora con raccomandata per gli utenti che hanno un debito superiore ad Euro 200,00
- ogni comunicazione (cartacea, via SMS, etc.) inviata ai genitori deve essere preventivamente autorizzata dall'Amministrazione Comunale; le spese sono interamente a carico dell'impresa appaltatrice
- la distribuzione mensile, tramite consegna a scuola, di lettera nominale in busta chiusa per ogni alunno, col saldo del conto mensa
- fornire ad ogni utente la documentazione utile per richiedere le detrazioni annue dei pagamenti sostenuti per la mensa scolastica o, in alternativa, fornire all'utenza la consulenza necessaria affinché i genitori possano scaricare in autonomia tale documentazione dal loro portale;
- In caso di guasti o malfunzionamenti del software o dell'hardware, la ditta è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino del sistema.

G) Migliorie da apportare all'attuale sistema

- La formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema, da quantificarsi in almeno 2 giornate, che dovrà essere tenuta da personale dipendente dell'impresa fornitrice del Sistema Informatico;



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

- La formazione fino a n. 2 giornate per ogni anno d'appalto rivolte al personale Comunale che potrà riservarsi di utilizzarle nel momento in cui riterrà più necessario. Tali giornate dovranno essere tenuta da personale dipendente dell'impresa fornitrice del Sistema Informatico
- la fornitura di SMS in numero tale da garantire l'invio delle comunicazioni ritenute necessarie dal Comune e degli avvisi di riserva ai genitori/utenti per tutta la durata dell'appalto
- eventuali altre migliorie, rispetto all'attuale configurazione di sistema, saranno valutate nell'offerta tecnica nell'ambito dei punti riservati all'informatizzazione citati nei criteri di valutazione

H) Ulteriori annotazione in merito al sistema informatizzato

- In caso di guasti o malfunzionamenti del software o dell'hardware, la ditta è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino del sistema.
- L'impresa appaltatrice dovrà trattare la banca dati, costituita dai nominativi degli utenti e dalle informazioni relative agli stessi nel rispetto della nuova normativa nazionale in materia di protezione dei dati personali con riferimento alle disposizioni del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo; i dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti. L'impresa appaltatrice è tenuto all'osservanza delle disposizioni di legge e sarà responsabile per qualsiasi violazione delle stesse.
- Al termine dell'appalto l'impresa Appaltatrice dovrà trasferire al comune, ove acquistate e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.
- Specifiche di funzionamento del sistema ad oggi utilizzato saranno fornite su richiesta dell'operatore economico partecipante alla gara d'appalto.

15. COMPOSIZIONE DEI PASTI E MENU

I pasti devono essere confezionati osservando le Tabelle Dietetiche contenute nelle "Linee Guida per la Ristorazione Scolastica" e nelle "Linee Guida per la Ristorazione negli asilo nido" corredate di ricettario per menu invernale e menu estivo, elaborate dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ATS della Val Padana. Il testo integrale delle Linee Guida è scaricabile dal sito web dell'ATS della Val Padana dove è inoltre possibile trovare gli eventuali aggiornamenti periodici delle tabelle dietetiche.

Le Linee Guida costituiscono consulenza dietetica e valido supporto per l'attuazione dei programmi di educazione alimentare, nonché strumento di medicina preventiva nel servizio di ristorazione nell'ambito scolastico e delle comunità infantili.



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

I menu sono strutturati per settimane e differenziati secondo una stagionalità specifica anche per i contorni e per la frutta. Per tale motivo, ma soprattutto per il perseguimento di obiettivi di educazione alimentare in età evolutiva, finalizzata alla prevenzione degli squilibri nutrizionali derivanti da diete incongrue molto diffuse nella popolazione, è necessario che il menu sia unico e non preveda alcun tipo di alternativa se non in casi di diete per situazioni speciali come: allergie/intolleranze alimentari, patologie che richiedano regimi alimentari specifici (es. ipercolesterolemia, diabete, insufficienza renale, ecc.), stati transitori di malessere e/o convalescenza di stati patologici, adeguatamente certificati dal medico curante.

Le tabelle dietetiche contenute nelle Linee Guida offrono altresì la possibilità di effettuare variazioni del menu in occasione di ricorrenze e/o festività.

Le grammature previste dalle tabelle dietetiche dell'ATS della Val Padana sono tarate secondo il massimo degli standard nutrizionali per le diverse fasce d'età degli utenti.

Il pasto in ristorazione collettiva scolastica ha una forte valenza educativa verso corretti consumi alimentari pertanto devono essere assunte verdura e frutta come fattori protettivi per la salute. I contorni e la frutta dovranno pertanto essere sempre proposti secondo stagionalità e variabilità di tipologie, nei quantitativi previsti dalle tabelle dietetiche.

Gli utenti che attuano uno o due rientri settimanali risulta indispensabile prevedere menu a rotazione in modo da evitare la proposta monotona delle stesse preparazioni e/o l'esclusione di alcune matrici alimentari.

Non si richiede la fornitura di acqua in bottigliette.

Il Comune di Porto Mantovano, di concerto con l'ATS della Val Padana e con la Commissione Mensa, potrà effettuare le necessarie modifiche/integrazioni delle tabelle dietetiche contenute nelle "Linee di indirizzo per Ristorazione Scolastica" (ALLEGATO 2) e dei menu ad esse allegati, in base al grado di accettazione del pasto da parte dell'utenza.

L'impresa appaltatrice è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti, il menu settimanale, l'indicazione della settimana di riferimento, le Linee Guida dalle quali ricavare le ricette con i relativi ingredienti e grammature.

16. DIETE IN BIANCO E MENU ALTERNATIVI

L'impresa aggiudicataria si impegna a preparare "diete in bianco" direttamente ordinate dalla scuola al centro cottura entro le ore 9.30. Tale tipologia di dieta non necessita di prescrizione medica se non supera i 10 giorni consecutivi. Il pasto "in bianco" potrà essere costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze, come indicato nelle tabelle dietetiche contenute nelle Linee Guida del competente servizio dell'ATS della Val Padana.

Inoltre a seguito di autocertificazioni per motivazioni religiose o ideologiche, presentate dall'utenza e inoltrate all'impresa dall'ufficio comunale preposto, l'impresa aggiudicataria deve garantire la preparazione di diete personalizzate. La sostituzione di alcuni alimenti, nel rispetto di tradizioni culturali legate a diverse religioni o minoranze etniche, sono

19

Comune di Porto Mantovano (MN) – strada statale Cisa, 112 -114

C.A.P. 46047 - C.F. 80002720206 - P.I. 00313570202

☎ 0376/389050 - Fax 0376/389089

www.comune.porto-mantovano.mn.it

pec: comuneportomantovano@legalmail.it



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

contemplate all'interno delle "Linee Guida" con l'indicazione giornaliera delle variazioni per utenti di altre fedi religiose.

17. DIETE SPECIALI

L'impresa aggiudicataria deve redigere, per tutti gli utenti per i quali è presentato certificato medico, un menu personalizzato. Tale personalizzazione dovrà essere il più possibile aderente al menu giornaliero. Il menu personalizzato si riferisce a diete per situazioni speciali come: allergie/intolleranze alimentari, patologie che richiedano regimi alimentari specifici (es. ipercolesterolemia, diabete, insufficienza renale, ecc.), stati transitori di malessere e/o convalescenza di stati patologici.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di una dietista che potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

Le tabelle dietetiche contenute nelle Linee Guida contengono la regolamentazione per la necessità di allestire diete speciali a causa di intolleranze alimentari o allergie.

Dovranno essere previsti specifici prodotti in funzione di particolari esigenze dietetiche speciali:

Dieta ipoproteica: prodotti confezionati con farine prive di proteine (pane, fette biscottate, pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo).

Dieta iposodica: fette biscottate e grissini iposodici, sale iposodico.

Dieta priva di glutine per celiachia: prodotti confezionati con farine prive di glutine (pane, fette biscottate, biscotti pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo, basi per pizza, gnocchi di patate,

Alimentazione per l'infanzia: latte e farine speciali, omogeneizzati, liofilizzati;

Intolleranza al lattosio: latte delattosato;

Integratori alimentari per degenti ospedalieri e ospiti RSA: integratori proteico-calorici e salino-vitaminici.

L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menu base.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menu base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare etichetta di identificazione, l'alimento o la preparazione presente nel contenitore. L'impresa appaltatrice è tenuta al rispetto della nuova normativa nazionale in materia di protezione dei dati personali con riferimento alle disposizioni del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo.

18. QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

Gli standard qualitativi delle materie prime devono essere dimostrati con la

20

Comune di Porto Mantovano (MN) – strada statale Cisa, 112 -114

C.A.P. 46047 - C.F. 80002720206 - P.I. 00313570202

☎ 0376/389050 - Fax 0376/389089

www.comune.porto-mantovano.mn.it

pec: comuneportomantovano@legalmail.it



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

documentazione riguardante l'autocontrollo dell'impresa appaltatrice la quale deve conservare ed archiviare detta documentazione in modo da garantire una costante e rapida possibilità di verifica da parte dell'amministrazione comunale ogni qualvolta questa ne ravvisi la necessità.

I documenti di acquisto dovranno contenere tutte le informazioni necessarie a definire chiaramente i prodotti che l'impresa ordina.

Il controllo verterà su più aspetti:

- controllo organolettico: verifica dell'aspetto, presenza di odori, temperatura, integrità delle confezioni, ecc.;
- controllo documentale ed amministrativo: si considererà quanto previsto dal D.L.vo n° 109 del 27/1/92 (e successive modifiche e integrazioni) in relazione all'etichettatura dei prodotti destinati alla ristorazione collettiva unitamente a quanto previsto dal capitolato d'appalto. Inoltre si fa riferimento alla norma UNI (Ente Nazionale Italiano di Unificazione) 10939 del 2001 ("Sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali per la progettazione e l'attuazione") e al Reg. (CE) N.178/2002 in riferimento alla rintracciabilità dei prodotti;
- verifica della corrispondenza delle merci all'ordine, anche in termini di peso;
- verifica dell'idoneità dei mezzi di trasporto (promiscuità delle derrate, stato di pulizia, temperature, ecc.);
- campionamento per il controllo analitico.

Devono inoltre essere rispettate le seguenti specifiche generali per tutte le derrate alimentari.

- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette rispondenti a quanto previsto dalla normativa;
- termine minimo di conservazione TMC o data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, scatolame non bombato, arrugginito né ammaccato, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- non utilizzo di derrate alimentari derivanti dalle biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, vegetali o animali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica (O.G.M.)
- Utilizzo dei sottoelencati prodotti che devono provenire da "filiera corta" e/o a Km 0:

21

Comune di Porto Mantovano (MN) – strada statale Cisa, 112 -114

C.A.P. 46047 - C.F. 80002720206 - P.I. 00313570202

☎ 0376/389050 - Fax 0376/389089

www.comune.porto-mantovano.mn.it

pec: comuneportomantovano@legalmail.it



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

carne suina
frutta e verdura
latte
yogurt
riso
pane
parmigiano reggiano stagionatura 24 mesi

Per alimenti a Km 0 devono intendersi i prodotti a filiera corta, acquistati direttamente dall'agricoltore o dall'azienda produttrice, senza intermediari commerciali e comunque coltivati e/o prodotti nella provincia di Mantova, e/o nelle province limitrofe.

Inoltre è richiesto l'impiego di prodotti biologici, a lotta integrata, DOP, IGP, nonché di quelli a filiera controllata ai sensi delle rispettive normative di riferimento.

I prodotti richiesti sono:

- frutta di stagione a lotta integrata e controllata o DOP o IGP, ogni volta che tali derrate siano presenti in menu alternando varie tipologie secondo la stagionalità;
- carne a filiera corta e controllata ogni volta che tali derrate siano presenti in menu;
- formaggi stagionati e salumi di produzione DOP o IGP ogni volta che tali derrate siano presenti in menu;
- yogurt di produzione biologica ogni volta che sia presente in menu;
- olio extravergine

I prodotti da agricoltura biologica che l'impresa appaltatrice offrirà in sede di gara (Offerta Tecnica), dovranno essere garantiti e certificati ai sensi del Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche/ integrazioni e a far data dal 01/01/2009 dovranno rispondere ai requisiti stabiliti dal Regolamento CE 834/2007.

Il Regolamento CE 2081/92 definisce DOP un prodotto originario di una certa regione o paese le cui caratteristiche sono essenzialmente o esclusivamente dipendenti dall'origine geografica intesa come un insieme di fattori naturali ed umani. Tutte le fasi della produzione devono avvenire nella zona individuata.

Lo stesso Regolamento definisce IGP un prodotto originario della regione o paese le cui caratteristiche possono essere ricondotte all'origine geografica. Almeno una fase della produzione deve avvenire nella zona individuata.

Tutte le derrate alimentari dovranno rispettare quanto previsto dalla Normativa Nazionale e della Comunità Europea in tema di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare.

Tutte le materie prime fornite devono essere conformi in tema di etichettatura a quanto stabilito dal Decreto Legislativo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni. Dovranno inoltre ottemperare alle disposizioni normative specifiche dei diversi settori alimentari ed agli eventuali disciplinari di produzione.

Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della rintracciabilità secondo il Regolamento CE 178/2002 art. 18.

Si specifica, in modo particolare, quanto segue: il Comune di Porto Mantovano si riserva,

22



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

senza alcuna maggiorazione di prezzo, la facoltà di introdurre nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali: San Martino, Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.

La tipologia degli alimenti afferenti al servizio di ristorazione scolastica e degli altri servizi complementari dovrà corrispondere a quanto dettagliatamente indicato nell'ALLEGATO 1 (SCHEDE TECNICHE PRODOTTI ALIMENTARI), che forma parte integrante e sostanziale del presente Capitolato.

19. STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

E' obbligatorio il rispetto delle corrette temperature di conservazione. Per la merce deperibile la durata dello stoccaggio non deve procrastinarsi oltre il mantenimento dei requisiti di freschezza.

Anche per la merce non deperibile sono comunque da evitare stoccaggi prolungati.

Lo stoccaggio degli alimenti che deve prevedere la loro separazione in base alle diverse tipologie ed opportune temperature di conservazione come elencate di seguito:

- verdura fresca T da +9° a +10 ° C;
- formaggi freschi o stagionati T da 0° a + 4°C;
- salumi confezionati o sfusi T da 0° a + 4° C;
- uova pastorizzate intere o loro derivati (albumi o tuorli pastorizzati) T < a + 5° C (ottimale a + 4° C);
- latte pastorizzato e latticini freschi T da 0° a + 4 ° C;
- carni bovine e suine fresche T da – 1° a + 7 ° C;
- carni avicunicole T da – 1° a + 4° C;
- carni cotte refrigerate con abbattitore di temperatura T da 0° a + 4 ° C;
- carne macinata (bovino, suino) T da – 1 ° a + 2 ° C;
- prodotti surgelati T = a – 18 ° C.

Le uova fresche devono essere conservate in luogo fresco e asciutto.

Ove la separazione di derrate alimentari diverse può avvenire nella stessa cella o nello stesso frigorifero su diversi ripiani, la temperatura di conservazione sarà quella dell'alimento più deperibile.

Dovranno essere garantiti l'immediato immagazzinamento delle derrate deperibili, la separazione tra le diverse categorie merceologiche, al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate, la separazione dei resi dalla merce da inviare in produzione. Lo stoccaggio di eventuali prodotti finiti o prodotti intermedi dovrà avvenire in luoghi di deposito rigorosamente separati da quelli destinati alle materie prime. La merce non deperibile dovrà essere riposta in luoghi freschi e asciutti secondo il principio della rotazione delle scorte FIFO (First In - First Out). E' vietato congelare pane e materie prime congelate.

Dovrà essere prevista zona nel locale di stoccaggio adeguatamente predisposta per la

23



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

conservazione dei prodotti destinati alle diete speciali ed in cucina dovrà essere attrezzata una zona dedicata alla preparazione ed al confezionamento in monoporzione sigillata delle diete speciali.

20. TRASFORMAZIONE DELLE DERRATE

Nella fase di trasformazione delle derrate alimentari, i pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature di mantenimento per gli alimenti deperibili (sia crudi sia cotti) da consumarsi freddi o caldi.

L'impresa appaltatrice deve uniformarsi all'obbligo di autocontrollo previsto dal Regolamento CE 852/2004, individuando nella sua attività i processi, le fasi o le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le opportune procedure di buona prassi igienica avvalendosi dei principi dello H. A. C. C. P. (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici).

E' vietato utilizzare prodotti per i quali sia stato già superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza.

Le operazioni di trasformazione delle derrate dovranno essere effettuate evitando qualsiasi possibile contaminazione tra prodotto "sporco" e prodotto "pulito", lavandosi frequentemente le mani e garantendo pulizia e disinfezione di superfici ed utensili dopo l'uso e prima del riutilizzo. Dovrà essere garantita la separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni/uova/formaggi e salumi. Nella manipolazione degli ingredienti si effettueranno le operazioni più delicate con l'ausilio di presidi e utensili, evitando in ogni caso la manipolazione diretta di alimenti pronti al consumo. Durante tali operazioni deve essere prestata la massima attenzione alle scansioni tempi-temperature, avendo cura di limitare allo stretto necessario per la loro corretta e completa esecuzione i tempi di esposizione alla temperatura ambiente nelle operazioni più comuni, quali: mondatura, toelettatura, assemblaggio e disposizione sulle placche da forno.

Gli ingredienti dovranno essere mantenuti in cella frigorifera fino al loro utilizzo non appena ultimata la preparazione.

Gli affettati, i formaggi già porzionati e i cibi in attesa di essere serviti saranno conservati in contenitori idonei, adeguatamente coperti e protetti.

Le derrate congelate devono essere scongelate secondo procedure descritte in piano di autocontrollo aziendale.

La macinatura delle carni deve avvenire in tempi il più possibile ravvicinati al consumo.

La sgusciatura di grosse quantità di uova è un'operazione da evitarsi, ricorrendo alla forma pastorizzata. Particolare attenzione deve essere dedicata alla preparazione di quegli alimenti che non sono destinati a subire trattamenti termici prima del consumo. Per verdure e frutta il lavaggio deve avvenire con abbondante acqua corrente per tempi congrui. Dopo eventuale uso di coadiuvanti e di disinfettanti, è d'obbligo un accurato risciacquo. La pezzatura degli arrostiti e arrotondati verrà calibrata anche in relazione al

24



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

possibile rischio legato all'incompleta cottura al cuore del prodotto.

E' inoltre imperativa l'osservanza delle seguenti prescrizioni :

- Il rispetto delle norme procedurali in tema di igiene delle attrezzature ed igiene del personale;
- Il rispetto delle modalità di cottura: oltre a NON effettuare la PRECOTTURA, è opportuno evitare anche la SOVRACOTTURA, particolarmente per le minestre, minestrone e verdure, ecc.; nella cottura dei cibi in acqua, è opportuno curare il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile; è inoltre importante utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
- Il divieto di frittura;
- Le modalità di trattamento delle carni macinate e delle uova; in particolare, è opportuno NON sottoporre ad ulteriori lavorazioni (disosso e macinatura) le carni avicole che di per sé sono molto delicate e facilmente inquinate sin dalle fasi di macellazione; tali operazioni, tra l'altro, avverrebbero in locali non idonei ed a temperature di gran lunga superiori a quelle consentite;
- Le indicazioni concernenti il congelamento/scongelamento:
 - non è consentito il congelamento di derrate alimentari acquistate fresche;
 - non devono essere ricongelate le materie prime decongelate;
 - non deve essere congelato il pane;
- Il divieto di utilizzo degli avanzi;
- La preparazione delle derrate nella stessa giornata del consumo e l'uso prevalentemente a crudo del condimento.

Il giorno antecedente la distribuzione sono ammesse soltanto le seguenti attività:

- Mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo, con successiva conservazione a + 4 °C;
- Pelatura di patate e carote con successiva conservazione a + 5/10° C in contenitori chiusi con acqua pulita;
- Cottura di torte non a base di creme con successiva conservazione in luogo asciutto e riparato;
- Cottura di budini, arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina in pezzo intero, arrostiti di carne suina in pezzo intero, attuando procedure di abbattimento della temperatura, e successiva conservazione refrigerata, descritte in piano di autocontrollo (HACCP) aziendale e correttamente applicate.

Non è ammessa la cottura anticipata delle polpette, delle carni avicole e dello spezzatino.

Nello stesso giorno della distribuzione deve essere effettuato:

- La preparazione della frutta e della verdura (escluse eventualmente patate e carote) definendo le separate fasi di ammollo e di lavaggio;
- La preparazione del pane e delle merende;



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

- La cottura delle derrate (legame fresco- caldo) in modo tale che non trascorra più di 1-2 ore tra la preparazione e la distribuzione, mantenendo costantemente temperature superiori a + 65°C ed allestendo le porzioni “ a caldo”;
- La preparazione e la porzionatura a freddo degli alimenti cucinati ed abbattuti il giorno prima (brasati, bolliti, arrosti): l'operazione va svolta entro tre ore dalla distribuzione provvedendo a riattivare l' alimento con temperatura di +75° C al cuore del prodotto e successiva conservazione alla temperatura di + 65° C fino alla somministrazione;
- L' impanatura degli alimenti: si ricorda che essa non può protrarsi per più di un'ora;
- La eventuale macinatura di carni bovine crude in un tritacarne montato appena prima dell'utilizzo senza far trascorrere più di due ore tra la macinatura e la cottura. Nell'intervallo di tempo tra macinatura e cottura le carni devono essere conservate in regime di refrigerazione.

Per i requisiti specifici all'interno dei locali in cui i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati si fa riferimento a Regolamento CE 852/2004 Allegato II Capitoli I e II.

Al fine di ridurre il più possibile i rischi di contaminazione microbica nel centro cottura, deve essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione e, all'interno di questi, la separazione, almeno funzionale, tra le diverse lavorazioni.

La disposizione delle aree di lavorazione, deve consentire alle diverse derrate di procedere attraverso percorsi non incrociati sia per i prodotti (es. materie prime con alimenti pronti per l'asporto) che del personale.

È vietata qualsiasi forma di riciclo.

21. CAMPIONATURA DEL PASTO

Il personale responsabile del servizio mensa dovrà predisporre ogni giorno un campione rappresentativo del pasto completo del giorno. Devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Le procedure base per il campionamento sono le seguenti:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione nel locale cucina;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione;
- ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, cioè almeno di 150 grammi edibili;
- il campione deve essere mantenuto refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione ed in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto e deve rimanere a disposizione del Comune e dell'Autorità sanitaria competente.



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

22. CONTROLLI DI QUALITÀ

L'impresa appaltatrice deve uniformarsi all'obbligo di autocontrollo previsto dal Regolamento CE 852/2004, individuando nella sua attività i processi, le fasi o le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le opportune procedure di buona prassi igienica avvalendosi dei principi dello H.A.C.C.P. (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici).

A tal fine l'impresa dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

I risultati dei controlli e delle analisi dovranno essere trasmessi sistematicamente e tempestivamente all'Ufficio scuola del Comune.

L'Amministrazione comunale prevede comunque a carico dell'impresa appaltatrice la spesa di € 2.500,00 (iva esclusa), per ogni anno, per l'esecuzione di controlli del livello qualitativo del servizio, operati da un tecnico scelto e coordinato dall'Amministrazione Comunale.

Inoltre i componenti della Commissione Mensa possono accedere, previo corso di formazione così come previsto dall'ATS della Val Padana, ai locali di preparazione dei pasti e alle dispense soltanto se accompagnati da un addetto e previo accordo con il responsabile dell'impresa, per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico sanitario.

Il vestiario usa e getta per i sopralluoghi della Commissione mensa e/o di incaricati del Comune sono a totale carico dell'impresa appaltatrice.

23. PULIZIA

Le operazioni di pulizia devono essere definite attraverso le cadenze minime obbligatorie (pulizie giornaliere, settimanali, mensili) e dovranno essere descritte e registrate in piano di autocontrollo aziendale. L'impresa dovrà infatti garantire il rispetto delle normative in materia di igiene e dovrà provvedere alla stesura di un piano di autocontrollo dell'igiene per ciascun Centro Cottura di cui ha la gestione, nonché per i terminali di somministrazione del Comune di Porto Mantovano, secondo quanto previsto dal Reg CE 852/2004, avvalendosi dei principi dello H.A.C.C.P. (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici). Dovranno inoltre essere condotte secondo lo schema previsto dal manuale di autocontrollo redatto dall'azienda appaltatrice nel rispetto della corretta prassi igienica; l'impresa appaltatrice è tenuta inoltre a compilare delle schede attestanti la periodicità delle operazioni previste dal piano di pulizia evidenziando le date in cui tali operazioni sono state effettuate.

I depliant illustrativi e le schede tecniche informative di ciascun prodotto per la pulizia e la sanificazione del centro cottura devono essere depositare presso l'ufficio scuola

27

Comune di Porto Mantovano (MN) – strada statale Cisa, 112 -114

C.A.P. 46047 - C.F. 80002720206 - P.I. 00313570202

☎ 0376/389050 - Fax 0376/389089

www.comune.porto-mantovano.mn.it

pec: comuneportomantovano@legalmail.it



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

comunale.

Tutti i prodotti forniti dovranno presentare caratteristiche conformi alle schede tecniche loro allegate, nessuno dovrà essere in forma di aerosol e possibilmente dovranno contenere tutti sostanze naturali.

Nell'esecuzione della pulizia occorre rispettare alcune regole fondamentali:

- Le indicazioni riportate sulle schede tecniche e sulle etichette dei prodotti chimici di pulizia devono essere rispettate scrupolosamente (diluizioni, modalità di impiego, ecc.). Il personale deve essere informato e formato accuratamente circa la corretta modalità del loro impiego ed essere fornito di attrezzature che consentano il corretto utilizzo dei prodotti (dosatori, misurini, guanti, mascherine, ecc.).
- nella cucina le pulizie possono essere iniziate solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e riposti nei frigoriferi e/o nel magazzino. E' comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione dai pavimenti, e dalle attrezzature (affettatrici, pelapatate, ecc.) se queste sono lontane da altri alimenti in lavorazione e se le procedure adottate secondo il piano di autocontrollo aziendale non costituiscono rischio di contaminazione per gli alimenti.
- Le apparecchiature elettriche devono essere scollegate dalla rete mediante distacco della spina dalla presa a muro.
- Tutte le stoviglie e attrezzature (pentolame, teglie, pinze, ecc.) utilizzate per l'allestimento o la distribuzione dei pasti devono, una volta pulite, essere riposte in idonei luoghi chiusi. Non è consentito per motivi di igiene utilizzare tovaglie e/o canovacci in stoffa per coprire piani di lavoro e/o attrezzature.
- Tutte le attrezzature (contenitori, teglie, coperchi, ecc.) utilizzate per il trasporto degli alimenti dal centro cottura al terminale di distribuzione devono:
 - essere lavate nel terminale di distribuzione o, manualmente con detersivo per piatti, o meccanicamente in lavastoviglie;
 - essere sottoposte a trattamento di sanificazione nel centro cottura prima di essere impiegate nuovamente.
- Nei locali in cui viene effettuata la somministrazione dei pasti è consentito conservare attrezzature sporche in attesa del ritiro per la sanificazione presso il centro cottura. Nell'attesa i contenitori termici e tutto il materiale utilizzato per trasporto deve essere conservato su appositi scaffali o su carrelli portavivande dedicati.
- Il materiale di pulizia e le attrezzature impiegate nelle operazioni di sanificazione (scope, stracci, ecc.) devono essere conservati e riposti, dopo l'uso, in luogo separato appartato e destinato unicamente allo scopo.
- Ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia, come ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere, ecc., devono essere prontamente segnalata ai responsabili del servizio contestualmente all'Amministrazione Comunale / Titolare del Servizio.
- Deve inoltre essere esposta in evidenza la tabella di sanificazione adottata nel piano di

28

Comune di Porto Mantovano (MN) – strada statale Cisa, 112 -114

C.A.P. 46047 - C.F. 80002720206 - P.I. 00313570202

☎ 0376/389050 - Fax 0376/389089

www.comune.porto-mantovano.mn.it

pec: comuneportomantovano@legalmail.it



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

autocontrollo.

All'interno delle cucine e dei locali annessi devono essere appesi cartelli volti a ricordare le fondamentali regole da rispettare in materia di pulizia della persona (divieti, indumenti e protezioni da indossare, ecc.). Il personale deve essere informato sull'importanza dei contenuti degli stessi.

E' indispensabile lavare accuratamente le mani:

- prima di toccare gli alimenti;
- passando dalla manipolazione dei cibi crudi a quelli cotti;
- a ogni cambio di lavorazione;
- se si maneggiano sporcizia, rifiuti, terra, detergenti/disinfettanti;
- dopo ogni pausa pranzo;
- dopo ogni volta che ci si soffia il naso;
- dopo essere stati in bagno;
- asciugare le mani con asciugamani di carta a perdere;
- mantenere le unghie corte e pulite, senza smalto;
- non indossare alcun tipo di anelli, bracciali, orologi da polso, orecchini, piercing al viso, collane;
- mantenere un elevato standard di pulizia ed igiene della persona e della capigliatura;
- indossare sopravveste pulita e di colore chiaro;
- indossare cuffia o copricapo idonei a contenere completamente al suo interno i capelli.

E' vietato:

- assaggiare con le dita i cibi;
- manipolare alimenti senza aver protetto tagli ed eventuali lesioni cutanee con apposite medicazioni e guanti di gomma;
- fumare;
- starnutire e tossire sugli alimenti;

Si deve inoltre evitare il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti utilizzando guanti a perdere, cucchiaini, spatole, coltelli, pinze, ecc. naturalmente puliti.

Non toccare i capelli, la faccia, le orecchie, il naso.

Per quanto attiene gli indumenti del personale:

- Gli indumenti protettivi devono essere indossati da tutti gli operatori.
- Gli indumenti protettivi devono essere indossati esclusivamente sui posti di lavoro.
- Per effettuare le pulizie devono essere utilizzate divise diverse appositamente destinate all'uso.
- Gli abiti e le scarpe indossate fuori dai posti di lavoro vanno lasciati in appositi armadietti a doppio scomparto.

Resta a totale carico dell'impresa appaltatrice la spesa per i prodotti per la pulizia dei locali e delle attrezzature, delle stoviglie e della in quantità lavastoviglie.

24. SANIFICAZIONE

29

Comune di Porto Mantovano (MN) – strada statale Cisa, 112 -114

C.A.P. 46047 - C.F. 80002720206 - P.I. 00313570202

☎ 0376/389050 - Fax 0376/389089

www.comune.porto-mantovano.mn.it

pec: comuneportomantovano@legalmail.it



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

Per sanificazione si intende la somma di due operazioni: deterzione + disinfezione. Di seguito vengono elencate le principali linee guida per una corretta sanificazione:

- La deterzione deve avvenire sempre alla fine della giornata lavorativa e durante brevi soste dei lavori di preparazione e/o cottura degli alimenti;
 - Si consiglia l'uso di detergenti adatti allo scopo e cioè di prodotti specifici per ambienti destinati alla produzione alimentare.
 - Il detergente deve usarsi in idonea concentrazione e deve servire a togliere tutto lo sporco dalla superficie (es. da tavoli, ripiani, attrezzature e/o affettatrici, utensili, posate, ecc.). Le attrezzature per poter essere idoneamente sanificate devono essere smontate, dopo ogni utilizzo, in ogni loro parte, e si deve fare attenzione a che non esistano angoli inaccessibili in quanto possibili fonti di inquinamento.
 - Il detergente deve essere sciacquato accuratamente con abbondante acqua.
 - La disinfezione deve essere effettuata con prodotti idonei utilizzati scrupolosamente nella concentrazione indicata dai fornitori.
 - Gli utensili e le parti smontate delle attrezzature possono sostare durante la notte nella soluzione disinfettante. Al mattino devono essere risciacquate prima di essere riutilizzate.
 - È buona norma controllare almeno settimanalmente se effettivamente la procedura di sanificazione viene effettuata correttamente mediante indagine ambientale.
- Resta a totale carico dell'impresa appaltatrice la spesa per i prodotti per la sanificazione.

25. DISINFESTAZIONE

Essa comprende la derattizzazione, la disinfestazione contro insetti volanti, e la deblattizzazione.

Gli interventi di disinfestazione deve interessare il centro cottura dell'impresa appaltatrice che il centro cottura di Via Treves nonché i terminali di distribuzione, adottando specifici accorgimenti differenziati a seconda della tipologia e della struttura del locale.

Per ogni tipo di infestazione l'impresa appaltatrice deve predisporre un adeguato monitoraggio onde verificare quale è il livello dell'infestazione, in modo continuo nel tempo e programmare la cadenza degli interventi eventualmente da eseguire.

In caso di necessità occorrerà predisporre uno o più interventi straordinari da effettuarsi entro il giorno successivo la segnalazione dell'avvistamento dell'infestazione.

Gli interventi, nella cucina di Via Treves e nei terminali di distribuzione, dovranno essere effettuati di preferenza durante i periodi di chiusura delle scuole, orientativamente nel periodo primavera e autunno.

Due volte all'anno, e in occasione di ogni intervento straordinario, l'impresa appaltatrice dovrà testimoniare l'effettiva effettuazione degli interventi previsti, comprovandoli con schede tecniche e/o verbali di controllo, avendo cura di connettere gli esiti dei monitoraggi effettuati con un documento scritto riepilogativo.

Per derattizzazione si intende la lotta contro i topi e ratti.

Per quanto possibile, è necessario attuare l'opera di prevenzione all'infestazione e cioè:

30



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

- individuare le vie di accesso quali porte, fessure nel pavimento, canaline aperte all'esterno, ecc.
- controllare sistematicamente quadri elettrici, canaline dei cavi elettrici, controsoffittature, ecc.

Per disinfestazione contro insetti volanti si intende generalmente la lotta contro la mosca domestica, la plodia interpunctella, l'ephestia, la vespa, ecc.

E' importante l'eliminazione dei rifiuti in modo sistematico come prevenzione; è utile il posizionamento di lampade U.V. per la cattura degli insetti volanti in prossimità delle porte d'accesso.

Per deblattizzazione si intende la lotta contro la blatta orientalis e la blattella germanica.

Qualora si dovesse optare per l'uso di prodotti atomizzabili nell'ambiente, occorrerà assolutamente coprire tutte le superfici e le attrezzature e successivamente procedere a lavare accuratamente tutto.

I suddetti interventi sono a totale carico dell'impresa appaltatrice.

26. TRATTAMENTO DEI LAVORATORI

Il personale addetto dovrà essere socio lavoratore oppure avere un rapporto di lavoro con l'Appaltatore, in forma subordinata o autonoma o in qualsiasi altra forma consentita dalla normativa vigente.

Al personale dipendente impiegato nell'appalto dovrà essere applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore in conformità a quanto previsto dall'art. 30 comma 4 del D.Lgs. 50/2016.

Il Comune di Porto Mantovano è pertanto sollevato da ogni obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione infortuni.

L'appaltatore deve rilasciare esplicita dichiarazione, in cui certifica l'inesistenza di intermediazione di manodopera e attesta che il personale impiegato e i soci percepiscono regolare retribuzione conforme a quanto previsto dalle norme contrattuali vigenti per le categorie di lavoratori simili.

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta (per i propri addetti o soci) alla presentazione del Documento Unico di Regolarità Contributiva o DURC.

Qualora l'Appaltatore non risulti in regola con gli obblighi sopra indicati, il Comune applicherà quanto previsto dall'art. 30 del D.Lgs. 50/2016.

Inoltre il personale impiegato dall'impresa nell'espletamento del servizio deve:

- ricevere un addestramento o una formazione in materia di igiene alimentare come D.Lgs n. 155/97;
- seguire periodicamente corsi di aggiornamento e qualificazione (i cui costi rimangono a carico dell'impresa stessa);
- possedere adeguata qualifica professionale;



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

- conoscere le clausole del presente Capitolato;
- avere disponibili i dati relativi all'autocontrollo;
- rispettare il divieto di fumare nei locali cucina, mensa e qualsiasi altro ambiente interno alla scuola;
- rispettare ogni norma in materia di sicurezza.

Restano a totale carico dell'impresa appaltatrice, oltre a quanto indicato nei precedenti articoli, la fornitura di:

- il vestiario necessario alla preparazione e la distribuzione dei pasti;
- indumenti idonei ad effettuare i lavori di pulizia;

L'appaltatore sarà tenuto all'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dalla L. 123/2007 e D. Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

E' fatto obbligo all'Appaltatore fornire la struttura della cassetta di pronto soccorso come previsto dal decreto n.388/2003 reintegrando costantemente i prodotti utilizzati e rispettare il protocollo sanitario vigente, diffuso ATS della Val Padana.

Qualora l'aggiudicatario si avvalga di lavoratori autonomi per lo svolgimento di specifiche attività oggetto del presente appalto, sarà tenuto a darne comunicazione alla stazione appaltante ai sensi dell'art. 105 comma 3 lett. a).

L'Amministrazione comunale ha facoltà di richiedere all'impresa la sostituzione di proprio personale, impiegato nel servizio, nel caso in cui il Comune lo dichiari non gradito.

27. PROGRAMMA DI EMERGENZA

L'impresa appaltatrice dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio Centro Cottura e/o quello di Via Treves, per cause fortuite o di forza maggiore, producendo i pasti necessari, con le stesse caratteristiche e tempi indicati nel presente Capitolato, attraverso struttura produttiva idonea ubicata nel territorio circostante.

Detto centro di cottura dovrà essere in possesso di regolare autorizzazione sanitaria e l'impresa dovrà dimostrare la piena disponibilità dello stesso per tutta la durata del contratto.

28. REGOLE DA OSSERVARE IN CASO DI SCIOPERI

In caso di sciopero dei dipendenti dell'impresa appaltatrice, quest'ultima è tenuta a comunicare per iscritto, con almeno 3 giorni lavorativi di anticipo, il disservizio e si impegna a preparare, su richiesta formulata il giorno precedente lo sciopero, pasti freddi la cui composizione sarà concordata con il Comune e l'ATS della Val Padana.

In caso di sciopero degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio di ristorazione scolastica, il Comune ne darà comunicazione all'impresa appaltatrice non

32

Comune di Porto Mantovano (MN) – strada statale Cisa, 112 -114

C.A.P. 46047 - C.F. 80002720206 - P.I. 00313570202

☎ 0376/389050 - Fax 0376/389089

www.comune.porto-mantovano.mn.it

pec: comuneportomantovano@legalmail.it



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

appena venuta a conoscenza dello sciopero. In caso di sospensione dello sciopero, l'impresa dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se divergente dal menu concordato.

29. COMMISSIONE MENSA

La Commissione mensa ha i seguenti compiti:

- collegamento tra l'utenza, l'Amministrazione comunale ed il competente servizio dell'ATS della Val Padana facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- monitoraggio dell'accettabilità del pasto, attraverso la regolare tenuta delle schede di valutazione, opportunamente predisposte;
- ruolo consultivo, per quanto riguarda le variazioni del menu scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio;
- ruolo di verifica sulla corretta attuazione delle specifiche clausole contrattuali e del rispetto delle "Linee Guida" da parte dell'impresa appaltatrice.

E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice di partecipare alle riunioni della Commissione Mensa. I rappresentanti dell'impresa che partecipano alle riunioni dovranno possedere autonomia decisionale ed essere in grado di rispondere adeguatamente agli eventuali quesiti della Commissione stessa.

30. CERTIFICAZIONE DI QUALITA' E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

L'impresa appaltatrice deve essere in possesso della certificazione di qualità aziendale UNI EN ISO 9001 (relativa a ristorazione collettiva) regolarmente rilasciata ed in corso di validità, oppure deve essere in possesso di certificato equivalente rilasciato da organismi stabiliti in altri Stati membri.

Qualora la validità della suddetta certificazione di qualità venga a cessare durante il corso del rapporto contrattuale, l'impresa appaltatrice avrà l'obbligo di provvedere all'immediato e tempestivo rinnovo della stessa. La mancanza di rinnovo della **certificazione di qualità**, scaduta durante il corso del rapporto contrattuale, costituirà motivo di risoluzione ipso iure del contratto.

L'impresa appaltatrice dovrà attuare il sistema di autocontrollo previsto dal reg. CE 852/2004 e mantenerlo costantemente aggiornato.

31. DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto divieto di subappaltare in tutto o in parte il servizio.

E' vietata la cessione del contratto.

32. PAGAMENTI

I corrispettivi saranno liquidati mensilmente, come offerti in sede di gara, previa presentazione di regolare fattura elettronica e dopo la verifica positiva di conformità alle

33



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

prestazioni previste dal contratto, per il periodo in questione, nonché previa verifica di regolarità contributiva, mediante acquisizione del DURC da parte dell'Amministrazione Comunale.

La fattura elettronica dovrà essere emessa nel rispetto della vigente legislazione.

Dovranno essere presentate fatture mensili distinte come di seguito indicato:

- ✓ scuola infanzia di Bancole (Via Treves)
- ✓ scuola infanzia di Sant'Antonio (Via Einaudi)
- ✓ scuola infanzia Drasso (Strada Papa Giovanni XXIII)
- ✓ scuola infanzia Soave (Via Coppi)
- ✓ scuola primaria di Bancole (Via Roma)
- ✓ scuola primaria Montata Carra
- ✓ scuola primaria di S. Antonio
- ✓ scuola primaria di Soave
- ✓ asilo nido La Tartaruga e la Cicogna
- ✓ utenti servizio SAD
- ✓ utenti Centro Ricreativo scuole infanzia (mesi estivi)
- ✓ utenti Centro Ricreativo scuole primaria (mesi estivi)

L'impresa aggiudicataria dovrà emettere fattura sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato.

Il Comune di Porto Mantovano ha identificato un unico ufficio di fatturazione, di cui si riportano i dati:

CODICE UNIVOCO UFFICIO da riportare nella fattura elettronica: UFVEKF .

L'informazione relativa al Codice Univoco Ufficio deve essere inserita nella fattura elettronica.

Si applica, inoltre, quanto disposto dell'art.1 comma 629 lett. b) della Legge 190 del 23/12/2014 (legge di stabilità 2015).

33. TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore è obbligato, pena la nullità del contratto, a garantire la piena tracciabilità dei flussi finanziari, comunicando all'Amministrazione Comunale gli estremi identificativi del conto corrente bancario o postale dedicato e le generalità e codice fiscale delle persone delegate ad operarvi, ai sensi di quanto previsto dalla Legge 136 del 13.08.2010 e s.m.i.

34. TUTELA DEI DATI PERSONALI E SENSIBILI

L'aggiudicataria è tenuta al rispetto della nuova normativa nazionale in materia di protezione dei dati personali con riferimento alle disposizioni del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo in merito.

L'Impresa aggiudicataria si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

35. GARANZIE E RESPONSABILITÀ

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'impresa appaltatrice, che risponde in proprio dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

L'impresa inoltre risponde direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività dalla stessa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possono derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

L'impresa è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi assumendo in proprio l'eventuale lite.

L'impresa appaltatrice è responsabile dei danni che dovessero occorrere agli utenti del servizio o a terzi nel corso dello svolgimento delle attività afferenti il servizio ed è responsabile, inoltre, dei danni agli impianti e agli arredi nonché per i rischi del servizio, compreso furto, incendio, scoppio, intossicazione alimentare.

L'appaltatore è tenuto ad utilizzare attrezzature e prodotti conformi alla normativa vigente; con la sottoscrizione del contratto, assume formale impegno in tal senso. E' escluso ogni rimborso o riconoscimento all'impresa per danni o perdite dei materiali ed attrezzature.

E' richiesta comunque la stipulazione da parte dell'impresa aggiudicataria di una polizza assicurativa relativa ai rischi di "Responsabilità Civile verso terzi e prestatori d'opera" per la copertura dei possibili danni di cui ai precedenti commi, con primaria compagnia assicurativa autorizzata nel ramo danni con massimale minimo:

- per sinistro di € 3.000.000,00;
- per persona di € 3.000.000,00;
- per cose di € 3.000.000,00

e validità pari alla durata del presente contratto. Copia conforme di tale polizza dovrà essere consegnata all'Ufficio Contratti del Comune, entro e non oltre gg. 15 dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione che diverrà efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti.

Nel suddetto contratto di polizza deve essere esplicitamente indicata la clausola di rinuncia alla rivalsa degli assicuratori nei confronti dell'ente appaltante e dei propri dipendenti.

Nell'ipotesi di mancata copertura del citato contratto assicurativo per qualsivoglia causa, i danni verificatisi restano comunque in capo all'impresa appaltatrice.

L'impresa in ogni caso dovrà provvedere, senza indugio e a proprie spese, alla riparazione ed al ripristino delle parti o delle cose.

36. CONTROLLI, VERIFICHE E COMUNICAZIONI

La vigilanza del servizio compete al Comune con più ampia facoltà e nei modi ritenuti più opportuni; in particolare, esso si riserva il diritto di accedere in ogni momento ai locali

35



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

destinati ai servizi appaltati al fine di operare le opportune verifiche sul rispetto dei punti concordati, con particolare riferimento alla qualità dei servizi prestati e alla migliore utilizzazione delle risorse, e si riserva altresì la facoltà di avere contatti e rapporti diretti con le famiglie utenti del servizio.

I controlli sulla natura e sul buon svolgimento del servizio vengono svolti ordinariamente, per conto del Comune, dal Responsabile del Servizio o del procedimento e, per conto dell'impresa appaltatrice, dal Coordinatore da questo designato.

Le relative valutazioni conclusive sono espresse per iscritto e comunicate all'appaltatore.

Resta facoltà del Comune richiedere in qualsiasi momento ulteriori informazioni sul regolare svolgimento del servizio, oltre che prendere visione dei libri paga e di ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con i dipendenti e/o soci impegnati nei servizi di cui al presente appalto.

Verificandosi abusi o deficienze nell'adempimento degli obblighi contrattuali da parte dell'impresa, il Comune ha facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio le attività nel modo che ritiene più opportuno e a spese dell'appaltatore, salvo il risarcimento del maggiore danno.

Le comunicazioni scritte da parte dell'appaltatore, devono essere inviate al responsabile dell'ufficio Scuola dell'ente.

37. RESPONSABILITA' E RELATIVE PENALITA' A CARICO DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Sarà obbligo dell'impresa appaltatrice adottare, nella esecuzione dei servizi, tutte le cautele necessarie per garantire nell'esercizio delle sue funzioni l'incolumità degli addetti ai lavori.

L'impresa appaltatrice sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose, che risultassero causati dalla stessa nell'esecuzione del presente appalto. L'impresa in tal caso dovrà provvedere a proprie spese a rifondere i danni causati.

Qualora nella preparazione dei pasti o nell'esecuzione dei servizi previsti nel presente capitolato d'appalto si verificassero inadempienze, il Comune, dopo aver comunicato almeno una volta per iscritto l'inadempienza rilevata, potrà senza ulteriore avviso, applicare le sotto indicate penalità:

STANDARD MERCEOLOGICI

- € 500,00 (euro cinquecento) per ognuno dei seguenti casi:

Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche - confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia - etichettatura non conforme alla vigente normativa;

QUANTITA'

- € 500,00 (euro cinquecento) non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati;

36

Comune di Porto Mantovano (MN) – strada statale Cisa, 112 -114

C.A.P. 46047 - C.F. 80002720206 - P.I. 00313570202

☎ 0376/389050 - Fax 0376/389089

www.comune.porto-mantovano.mn.it

pec: comuneportomantovano@legalmail.it



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

- € 5.000,00 (euro cinquemila) totale mancata consegna dei pasti ordinati;
- € 2.000,00 (euro duemila) mancata consegna di una portata, c/o ogni singolo centro di distribuzione;
- € 500,00 (euro cinquecento) mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
- € 200,00 (euro duecento) mancata consegna di materiale a perdere c/o ogni singolo plesso;

RISPETTO DEL MENU'

- € 500,00 (euro cinquecento) mancato rispetto del menu previsto per ogni portata, senza giustificato motivo;
- € 2.000,00 (euro duemila) per ogni dieta speciale somministrata non conforme alle patologie segnalate;

TEMPISTICA

-500,00 (euro cinquecento) Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto; consegna oltre 30 minuti dalla partenza del Centro Cottura; anticipo o ritardo rispetto al momento di consumo;

PERSONALE

- € 1.000,00 (euro mille) Mancato rispetto delle norme relative al personale di cui al presente contratto;
- € 500,00 (euro cinquecento) Mancato rispetto dei tempi di presentazione del rendiconto annuale della formazione del personale;
- In caso di ulteriori violazioni, inadempimenti, ritardi nell'esecuzione del contratto, anche relativi al Sistema informatizzato di cui ai precedenti articoli, desumibili direttamente o indirettamente dal contratto stesso, oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino € 5.000,00 (cinquemila). Le infrazioni, che comportino o meno l'applicazione di penali, vengono contestate per iscritto (tramite raccomandata, anticipata via fax) al Responsabile Tecnico dell'impresa e l'affidataria ha facoltà di presentare la sua controdeduzione entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della contestazione.

38. RISOLUZIONE ESPRESSA DEL CONTRATTO

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 c.c. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, i seguenti casi:

- a) abbandono e/o interruzione non motivata del servizio, salvo che per cause di forza maggiore;
- b) frode dell'impresa affidataria e procedura fallimentare, messa in liquidazione dell'impresa affidataria;
- c) cessione totale o parziale del contratto;
- d) motivi di pubblico interesse;
- e) inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamento e degli obblighi

37

Comune di Porto Mantovano (MN) – strada statale Cisa, 112 -114

C.A.P. 46047 - C.F. 80002720206 - P.I. 00313570202

☎ 0376/389050 - Fax 0376/389089

www.comune.porto-mantovano.mn.it

pec: comuneportomantovano@legalmail.it



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

previsti dal Capitolato e dall'offerta tecnica presentata;

f) inadempienze e ripetute e/o negligenze nell'esecuzione dei servizi oggetto del contratto, che non siano eliminate e rimediate in seguito a formale diffida ad adempiere entro il termine all'uopo assegnato dal Comune;

g) danni gravi subiti a seguito di negligenze e/o inadempienze dell'impresa appaltatrice;

h) impiego di personale non dipendente dell'impresa appaltatrice;

i) ipotesi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'impresa appaltatrice;

j) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi e violazione reiterata delle norme di sicurezza e prevenzione;

l) mancata attuazione delle varianti migliorative presentate in sede di offerta, nei tempi previsti,

m) destinazione dei locali affidati all'impresa appaltatrice ad uso e per finalità diverse da quelle prescritte dal presente capitolato;

n) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale;

o) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'impresa appaltatrice e del personale adibito al servizio;

p) inosservanza da parte dell'impresa appaltatrice agli adempimenti previsti dal contratto e dalle disposizioni di legge, o di regolamenti relativi al servizio,

q) applicazione di n. 3 penalità nel corso di 4 mesi consecutivi;

r) subappalto non autorizzata del servizio, ovvero in violazione della normativa vigente;

s) mancata reintegrazione della cauzione di cui il Comune abbia dovuto avvalersi, entro il termine di 15 (quindici) giorni dalla richiesta;

t) ogni altra inadempienza non contemplata nel presente Capitolato o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto.

Sono causa di risoluzione espresse anche inosservanze relative alle seguenti norme igienico-sanitarie:

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici; Rinvenimento di parassiti; Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti; Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica; Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana; Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili - Inadeguata igiene degli automezzi - Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri Cottura o i terminali di consumo Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente - Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante presso il Centro Cottura - Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti - Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e governo dei locali di ristorazione.

38

Comune di Porto Mantovano (MN) – strada statale Cisa, 112 -114

C.A.P. 46047 - C.F. 80002720206 - P.I. 00313570202

☎ 0376/389050 - Fax 0376/389089

www.comune.porto-mantovano.mn.it

pec: comuneportomantovano@legalmail.it



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, l'impresa appaltatrice incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei maggiori danni per un'eventuale nuova concessione di servizio, ovvero appalto e per tutti gli altri danni subiti.

In ognuna delle ipotesi sopra previste il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione comunale in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni subiti.

Per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi degli artt. 1453 e ss. del codice civile, il Comune concedente potrà dichiarare in qualsiasi momento, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, la decadenza della concessione.

39. CAUZIONE PROVVISORIA

Per partecipare alla gara la ditta dovrà costituire deposito cauzionale provvisorio pari al 2% dell'importo a base di gara da presentarsi tramite fideiussione bancaria, assicurativa o mediante assegno circolare.

La fideiussione bancaria o assicurativa deve contenere anche l'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario, pari al 10% dell'importo netto contrattuale, a pena di esclusione. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La fideiussione bancaria o polizza assicurativa relativa alla cauzione provvisoria dovrà avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per volontà dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. Ai non aggiudicatari la cauzione è restituita entro 30 giorni dalla aggiudicazione.

La cauzione provvisoria prevista può essere costituita a scelta dell'offerente in contanti o in titoli di debito pubblico o garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una Sezione di Tesoreria Provinciale o presso le aziende di credito autorizzate a titolo di pegno a favore della stazione appaltante, ferma restando la dichiarazione di un ente bancario o assicurativo a rilasciare la garanzia definitiva, a pena esclusione. La cauzione può essere costituita, sempre a scelta dell'offerente, anche mediante polizza assicurativa fideiussoria con clausola di pagamento a semplice richiesta.

La fideiussione può essere ridotta come previsto dall'art. 93 comma 7 del D.Lgs. 50/2016.

40. CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali assunte, nonché del risarcimento dei danni derivanti dalle obbligazioni stesse, l'impresa è tenuta a versare,

39



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi alla Persona Settore Scolastico

S.S. Cisa, 114 – 46047 Porto Mantovano

prima della stipula del contratto, una cauzione definitiva del 10% dell'importo netto contrattuale, con le modalità ed alle condizioni di cui all'art. 103 del D.lgs. n. 50/2016.

La mancata costituzione della garanzia in argomento nei termini stabiliti dall'Amministrazione determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Amministrazione.

Il documento di garanzia sarà restituito al contraente soltanto alla conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali, in assenza di contestazioni.

41. INTERRUZIONE DI SERVIZIO

In caso di necessità di interruzione di servizio, le parti sono tenute a darne informazione almeno tre mesi prima della data di interruzione. In tal caso nessun indennizzo potrà essere preteso dall'appaltatore.

42. FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o controversia che dovesse insorgere tra l'impresa appaltatrice e il Comune di Porto Mantovano dopo la stipulazione del contratto sarà di competenza del Foro di Mantova.

43. NORME DI RIFERIMENTO

Per quanto non previsto nel presente capitolato speciale d'appalto e negli atti di gara, le parti si riportano alle norme del Codice Civile e alla legislazione statale e regionale vigente in materia, nonché alle norme regolamentari comunali e successive modifiche in corso di gestione d'appalto.

ALLEGATO 1

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI ALIMENTARI

Gruppo n. 1 Carni di specie bovina	pag. 18
Gruppo n. 2 Carni di specie suina	pag. 19
Gruppo n. 3 Carni di specie equina	pag. 20
Gruppo n. 4 Carni di specie avicunicole	pag. 21
Gruppo n. 5 Prodotti di salumeria	pag. 22
Gruppo n. 6 Prodotti lattiero caseari e uova	pag. 23
Gruppo n. 7 Carni di specie ittiche	pag. 25
Gruppo n. 8 Pane fresco e pane grattugiato	pag. 27
Gruppo n. 9 Paste alimentari e farine	pag. 28
Gruppo n. 10 Altri cereali	pag. 29
Gruppo n. 11 Prodotti da forno preconfezionati	pag. 30
Gruppo n. 12 Prodotti per prima colazione e merende	pag. 31
Gruppo n. 13 Prodotti ortofrutticoli freschi e legumi secchi.....	pag. 33
Gruppo n. 14 Prodotti ortofrutticoli surgelati	pag. 52
Gruppo n. 15 Alimenti conservati in scatola	pag. 53
Gruppo n. 16 Spezie, aromi e condimenti	pag. 56
Gruppo n. 17 Acqua potabile- acqua minerale – vino.....	pag. 58
Gruppo n. 18 Prodotti per alimentazione particolare	pag. 59

GRUPPO 1 : CARNI DI BOVINO

Le **CARNI BOVINE fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto devono** provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE :

- **categoria A Vitelloni** (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 24 mesi); o **categoria E Manze** (carcasse di altri animali femmine);
- **conformazione U (Ottima)**: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o **R (Buona)** : profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono);
- **copertura in grasso : 2** (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti);
- essere già disossate e confezionate in tagli anatomici pronti per l'uso;
- essere conformi alle norme di legge specificatamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 ;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura;
- riportare in documento commerciale di accompagnamento:
 - riproduzione di bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento,
 - la ragione sociale e la sede dello stabilimento,
 - il peso netto,
 - la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio),
 - la data di confezionamento e la data di scadenza,
 - il lotto di produzione;
- la carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche;
- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci non inferiore a giorni 20 (venti).**

***Il sistema di etichettatura obbligatoria per le carni bovine prevede inoltre che sia indicato:**

- il numero/codice di identificazione dell'animale,
- lo Stato CE di nascita dell'animale,
- lo Stato CE in cui ha avuto luogo l'allevamento dell'animale.
- lo Stato CE nel quale si trova il macello e il laboratorio di sezionamento,
- il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni,

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura interna al cuore dei tagli di carni fresche bovine sia da 0° C a + 4° C (con range da -1° C a +7° C).

Le **carni bovine macinate** confezionate **congelate** devono:

- essere conformi alle norme di legge specificatamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 ;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria per le carni bovine (*vedi precedente specifica carni bovine);
- essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne non superiore ai - 10 ° C.
- al momento della consegna da parte del fornitore avere vita residua (shelf life) di almeno giorni 180 (centottanta).

GRUPPO 2 : CARNI DI SUINO

Le **CARNI SUINE fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto devono** presentarsi di colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa con assenza di alterazioni microbiche e fungine. Devono inoltre provenire da carcasse di animali definite "standard italiana" come previsto dal Decreto MIPAF 11/07//2002.

Le confezioni dovranno essere regolarmente etichettate riportando sugli imballaggi primari (sottovuoto) le seguenti indicazioni:

- ☐ denominazione del prodotto e stato fisico;
- ☐ categoria commerciale dell'animale da cui provengono le carni;
- ☐ termine di conservazione (TMC) indicato con giorno, mese ed anno;
- ☐ modalità di conservazione;
- ☐ nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore /confezionatore;
- ☐ sede del laboratorio di produzione e confezionamento;
- ☐ riproduzione di bollo sanitario di riconoscimento CE del laboratorio di produzione/sezionamento/confezionamento.

Sugli imballaggi secondari, atti a garantire la protezione delle confezioni durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento, dovranno essere fissate o stampate le stesse indicazioni precedentemente descritte. Dovrà inoltre essere indicato il peso netto del prodotto.

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere vita residua (shelf life) di almeno venti giorni.

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura interna al cuore dei tagli di carni fresche suine sia da 0° C a + 4° C (con range da -1° C a +7° C).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche.

Le carni suine insaccate fresche non stagionate (salamelle, salsiccia) devono:

- ☐ ☐ essere prodotte in stabilimento in possesso di riconoscimento CE solo con carni refrigerate provenienti da stabilimento con riconoscimento CE ;
- ☐ ☐ non essere prodotte con utilizzo di budello bovino e frattaglie;
- ☐ ☐ contenere eventualmente nitrati e/o nitriti entro i limiti di legge;
- ☐ ☐ essere confezionate sottovuoto e conservate a temperatura non superiore a + 4° C;
- ☐ ☐ essere esenti da odori e colorazioni anomale;
- ☐ ☐ non presentare liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto (<0.05% p/p);
- ☐ ☐ avere imballaggi e confezioni integre;
- ☐ ☐ essere in possesso di documentazione commerciale di accompagnamento che identifichi lo stabilimento di spedizione del prodotto;
- ☐ ☐ essere in possesso di etichettatura che riporti :
 - la ragione sociale e la sede dello stabilimento,
 - il peso netto,
 - la denominazione commerciale del prodotto,
 - gli ingredienti,
 - la data di produzione (trattandosi di prodotti crudi a base di carni suine),
 - la data di scadenza,
 - il lotto di produzione,
 - le modalità di conservazione;
- ☐ ☐ **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna di almeno 20 (venti) giorni;**
- ☐ ☐ essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne sia da 0° C a + 4° C (con range da -1° C a +7° C).

GRUPPO 3 : CARNI DI EQUINO

Le CARNI EQUINE fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto sono ottime sotto ogni profilo.

Contengono più proteine e meno grassi di quelle di manzo e inoltre sono le uniche a fornire una limitata quantità di glucidi sotto forma di glicogeno muscolare, anche dopo la frollatura.

Da sottolineare anche il loro elevato contenuto in sali minerali, specie in ferro. Sono carni tenere e molto digeribili specie quelle degli animali giovani.

☐ ☐ Le carni di cavallo sono di colore rosso che imbrunisce facilmente all'aria (rosso cupo), sapore aromatico e leggermente dolciastro. Tipico il grasso giallognolo di aspetto oleoso che fonde tra le dita.

☐ ☐ Le carni di puledro sono chiare, grana fine, consistenza tenera. La carne di puledro è delicata, simile a quella del vitello.

I tagli commerciali del cavallo sono analoghi a quelli del bovino, quelli del puledro corrispondono ai tagli del vitello.

Riguardo alla classificazione annonaria le carni equine sono vendute come carni magre senz' osso suddivise in : carni magre scelte (corrispondenti alla I^ qualità del manzo), e carni magre comuni (analoghe alle carni di II^ e III^ categoria bovina).

Le carni equine devono:

- essere già disossate e confezionate in tagli anatomici pronti per l'uso;
- essere conformi alle norme di legge specificatamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 ;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura;
- riportare in documento commerciale di accompagnamento:
 - riproduzione di bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento,
 - la ragione sociale e la sede dello stabilimento,
 - il peso netto,
 - la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio),
 - la data di confezionamento e la data di scadenza,

- il lotto di produzione;

- la carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche;

- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci non inferiore a giorni 20 (venti).**

***Il sistema di etichettatura obbligatoria per le carni equine prevede inoltre che sia indicato:**

- il numero/codice di identificazione dell'animale,
- lo Stato CE o extra CE di nascita dell'animale,
- lo Stato CE o extra CE in cui ha avuto luogo l'allevamento dell'animale.
- lo Stato CE o extra CE nel quale si trova il macello e il laboratorio di sezionamento,
- il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni,

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura interna al cuore dei tagli di carni fresche bovine sia da 0° C a + 4° C (con range da -1° C a +7° C).

GRUPPO 4: CARNI AVICUNICOLE

Le **CARNI AVICOLE fresche e refrigerate** devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento e confezionamento riconosciuti CE.

Il loro rifornimento sarà naturalmente dipendente dalle attrezzature frigorifere a disposizione ma è comunque auspicabile il rispetto delle indicazioni standard di stoccaggio (non superiore a 2 giorni per il prodotto non confezionato sottovuoto).

La carne deve essere certificata di " classe A" secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 1906/90 e deve altresì:

- ☐ ☐ provenire da allevamento nazionale preferibilmente "allevato a terra";
- ☐ ☐ provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- ☐ ☐ non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di farmaci ;
- ☐ ☐ soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca del Macello con relativa sigla della Provincia di allevamento o Laboratorio di Sezionamento CE;
- ☐ ☐ per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- ☐ ☐ la carne avicola, se richiesta sezionata, deve essere della tipologia di taglio anatomico: petto di pollo, coscia di pollo, fuso di pollo, fesa di tacchino, petto di faraona;
- ☐ ☐ la carne avicola di pollo e faraona, se richiesta in carcassa intera deve appartenere alla tipologia commerciale di " pollo a busto" e "faraona a busto";
- ☐ ☐ le confezioni e gli imballaggi devono essere integri;
- ☐ ☐ deve essere completamente spennata e spiumata, esente da grumi di sangue, fratture o tagli, ecchimosi, scottature;
- ☐ ☐ deve essere priva di odori e colorazioni anomali;
- ☐ ☐ deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne da -1° C a +4 ° C;
- ☐ ☐ non devono trascorrere più di 2 giorni tra il momento della consegna e quello del consumo, a meno che le carni siano confezionate sottovuoto e la data di scadenza riportata in etichetta garantisca una conservazione superiore;
- ☐ ☐ le confezioni sottovuoto non devono avere liquido in eccesso (definito come tale la misura di: >1% p/p)
- ☐ ☐ rispettare le disposizioni in tema di etichettatura e riportare in documento commerciale di accompagnamento tutte le indicazioni non espresse in etichetta.

Le CARNI CUNICOLE (di coniglio) fresche e refrigerate intere (ed esclusivamente disossate per le ristorazioni scolastiche ed infantili), devono:

- ☐ ☐ provenire da allevamento preferibilmente nazionale ed essere macellate, sezionate, confezionate da stabilimento in possesso di riconoscimento CE;
- ☐ ☐ devono essere prive di odori e colorazioni anomali,
- ☐ ☐ devono essere scuoiate ed eviscerate, prive di peli, grumi di sangue, di fratture, ecchimosi e tagli;
- ☐ ☐ devono essere confezionate in contenitori ed imballaggi integri;
- ☐ ☐ devono rispettare le disposizioni previste in tema di etichettatura e riportare in documento commerciale di accompagnamento tutte le indicazioni non espresse in etichetta.
- ☐ ☐ devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne da -1° C a +4 ° C.

GRUPPO 5: PRODOTTI DI SALUMERIA

PROSCIUTTO CRUDO dovrà essere di produzione nazionale, di qualità superiore, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi, con cotenna e grasso naturale normato dal punto di vista sanitario dal D.L.vo n°. 537/92 e tutelato commercialmente per la denominazione di origine dalla Legge n°.26 del 13/02/90 (DOP Prosciutto di Parma). La cotenna deve riportare impresso a fuoco il marchio del Consorzio di tutela.

Dovrà rispettare i tempi minimi di stagionatura non inferiore ai 12 mesi. (Farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione così come definito dall'Ordinanza Ministeriale 14/02/1968).

Dovrà presentare al taglio un colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore dovrà essere delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico.

Non dovrà avere odori e colorazioni anomale, né segni di rammollimenti.

Se disossato o in tranci deve essere confezionato sottovuoto, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.

Al momento della consegna il prodotto dovrà garantire una vita residua (shelf life) di almeno 60 (sessanta) giorni.

Per le realtà di piccole collettività si dovrà optare per prodotto già affettato, confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione. *N.B.*

Acquisire scheda tecnica del prodotto al fine di poterne verificare la conformità rispetto alle specifiche del capitolato.

PROSCIUTTO COTTO dovrà essere costituito da coscia di suino intera di provenienza comunitaria CE, senza aggiunta di polifosfati, di lattosio, di caseinati ed altre proteine del latte, di proteine derivanti dalla soia, di fonti di glutine, di glutammato monosodico. Al fine di poterlo somministrare anche in caso di allergie e/o intolleranze alimentari non dovrà contenere additivi con attività gelificante o addensante.

Inoltre, esso non deve essere un prodotto ricostituito e quindi in sezione si devono ben riconoscere i fasci muscolari.

Il grasso deve apparire sempre bianco, sodo, ben rifilato; il colorito della carne deve essere roseo e chiaro, senza infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari; la carne deve presentarsi ben pressata, priva di parti cartilaginee, di rammollimenti ed occhiature; alla superficie di taglio deve essere possibile riconoscere le masse muscolari; il sapore deve essere gradevole e caratteristico, la cottura uniforme.

I prosciutti interi, di pezzatura media di circa 6/8 Kg. si devono presentare confezionati sottovuoto in idonei involucri integri e sigillati. All'interno della confezione non deve essere presente liquido percolato superiore a 0.5% p/p.

Il prodotto, regolarmente etichettato ai sensi di legge, al momento della consegna, deve garantire una vita residua (shelf life) di ancora 60 (sessanta) giorni.

Per le realtà di piccole collettività si dovrà optare per prodotto già affettato, confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.

Le caratteristiche del prosciutto cotto affettato devono corrispondere a quelle definite per il prodotto intero. (*N.B. Acquisire scheda tecnica per i prodotti affettati*).

BRESAOLA BOVINA, prodotto salato e stagionato tipico della Valtellina, tutelato da specifico disciplinare di produzione, dovrà essere certificata IGP. Derivato dalla coscia di manzo o vitellone, dovrà avere al momento della consegna un tempo minimo di stagionatura pari ad almeno 45 giorni.

Il prodotto deve presentarsi ben pressato, privo di rammollimenti, di tendini, aponeurosi e grasso.

La carne al taglio deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera e non secca o elastica.

Se fornita in tranci dovrà essere confezionata sottovuoto e conservata a temperatura di refrigerazione.

Il prodotto, fornito intero o a tranci, dovrà rispettare le norme relative all'etichettatura.

Per le realtà di piccole collettività si dovrà optare per prodotto già affettato, confezionato sottovuoto o in

atmosfera modificata, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.

Tutti i prodotti di salumeria dovranno essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne non superiore ai +4 ° C.

GRUPPO 6: PRODOTTI LATTIERO / CASEARI ED UOVA

LATTE - E' vivamente raccomandato utilizzare il latte intero fresco pastorizzato "Alta Qualità" o parzialmente scremato fresco pastorizzato (in caso di diete specifiche a basso tenore di grassi).

Il latte fresco pastorizzato che deve rispondere per quanto riguarda l'etichettatura al Decreto 27/6/2002 riportando anche l'etichettatura nutrizionale, dovrà essere utilizzato per la preparazione di merende destinate alle scuole dell'Infanzia e agli Asili Nido.

Le confezioni perfettamente integre devono riportare il termine di conservazione con la menzione “ da consumarsi entro...” seguita dalla data riferita al giorno, mese e anno, come previsto dall'art.5 – comma 3 - Legge n.° 169 del 3/5/89.

Al momento della consegna in regime di refrigerazione, il latte deve avere una vita residua (shelf life) di almeno 3 (tre) giorni.

L'uso del latte UHT intero o parzialmente scremato dovrebbe essere limitato solo alle preparazioni culinarie (es.besciamella, gnocchi alla romana, budini).

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto deve avere una vita residua (shelf life) di almeno 75 (settantacinque) giorni.

FORMAGGI devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime conformi al R.D.L. 15/10/25 n.2033, L.142/92 e Circ. M. 21/90 e successive modifiche ed integrazioni.

I formaggi dovranno essere a denominazione di origine tipici (DOP) e potranno essere commercializzati anche in parti preconfezionate: sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione del marchio secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Le confezioni dovranno essere integre, regolarmente etichettate riportando:

- la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
- la denominazione commerciale del prodotto;
- gli ingredienti,
- il lotto di produzione;
- la data di scadenza;
- le modalità di conservazione;
- presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza.

I formaggi a lunga stagionatura come *grana padano* e *parmigiano reggiano* dovranno garantire una stagionatura di 24 mesi in modo da escludere nel prodotto la presenza di lattosio e consentirne la somministrazione anche agli utenti intolleranti /allergici al lattosio.

(N.B. Poiché per la produzione di grana padano è consentito l'utilizzo di lisozima derivato da uova, se ne deve escludere la somministrazione agli utenti che presentino intolleranza alimentare /allergia alle uova).

Nel caso di utilizzo di formaggi grattugiati si precisa che dovranno essere ottenuti da formaggio duro stagionato tipologia: grana padano o parmigiano reggiano, con stagionatura di 24 mesi, confezionato in atmosfera protetta e regolarmente etichettato.

Si prescrive l'acquisizione di scheda tecnica del prodotto.

I formaggi a media stagionatura come *Fontina*, *Asiago (mezzano)*, forniti anche in tagli confezionati sottovuoto e regolarmente etichettati, dovranno riportare sulla crosta il marchio previsto dai disciplinari di produzione dei prodotti DOP e rispettare i tempi.

minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela. Si consiglia di acquisire scheda tecnica dei prodotti.

I formaggi dovranno presentare assenza di odori, sapori e colorazioni anomale; assenza di occhiature, spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta; assenza di muffe sulla crosta e alla superficie di taglio. I formaggi definiti freschi come *Mozzarella*, *Crescenza* e *Ricotta* dovranno essere prodotti con latte vaccino intero pastorizzato e privi di additivi.

-La mozzarella, formaggio a pasta filata, dovrà avere come ingredienti: latte, fermenti lattici, caglio e sale, senza conservanti.

-La crescenza dovrà avere come ingredienti: latte, fermenti lattici, caglio e sale.

-La ricotta dovrà derivare dal latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, pastorizzata e preconfezionata all'origine.

Tali prodotti dovranno presentare assenza di odori, sapori e colorazioni anomale; assenza di occhiature e dovranno garantire mantenimento della consistenza tipica del prodotto.

N.B. Tutti i formaggi freschi dovranno essere consegnati dal fornitore entro tre giorni dalla data di produzione e somministrati agli utenti non oltre i cinque giorni dalla data della consegna.

Al momento della consegna da parte del fornitore i prodotti devono avere una vita residua (shelf life) di almeno quindici giorni.

Il trasporto dei formaggi deve avvenire con mezzi igienicamente idonei ad una temperatura compresa tra 0° C e + 4° C secondo l'Allegato C del D.P.R. n.327 del 1980.

Si ricorda che è vietata la fornitura e l'utilizzo dei formaggi fusi.

Il formaggio deve essere porzionato nel centro cottura ed arrivare nel terminale di distribuzione in contenitori idonei, pronto per il consumo.

*E' fatto obbligo invece per le *diete speciali* il ricorso a prodotti confezionati in monoporzione, sia nella cucina interna che nel terminale.

Si consiglia l'utilizzo dei tipi di formaggi indicati nelle tabelle dietetiche.

YOGURT intero (o magro solo nel caso di diete a basso contenuto di lipidi) deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici ed al contenuto in grassi. Deve essere ottenuto da latte fresco intero o parzialmente scremato. Non deve contenere additivi. Può contenere frutta, a pezzi o in purea, non trattata con antimicrobici ed in percentuale non superiore al 30%. Deve presentare gusto

tipico, odore e colore caratteristici, consistenza cremosa, aspetto liscio, omogeneo e senza separazione di siero.

Deve essere confezionato in monoporzioni da 125 gr., trasportato e conservato in regime di refrigerazione tra 0° e +4° C.

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto deve possedere una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni.

BURRO. Prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente da latte vaccino pastorizzato, sodo ed omogeneo; di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non dovrà presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

Dovrà corrispondere alla seguente composizione: contenuto in acqua non superiore al 16% e contenuto in peso di materia grassa non inferiore all'80%.

Dovrà essere fresco, non sottoposto a congelamento e prodotto da stabilimento CE, preferibilmente nazionale. Dovrà essere fornito confezionato in pani da 250/500/1000 gr. (secondo richiesta) e regolarmente etichettato.

Il trasporto dovrà avvenire con mezzi igienicamente idonei e atti a mantenere la temperatura del prodotto tra +1° C e +6° C (art.52 D.P.R.327/80 allegato C).

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere una vita residua (shelf life) di almeno 30 giorni.

DESSERT o BUDINI (solo per le ristorazioni collettive adulte) devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT ed in contenitori sigillati, confezionati in monoporzione da 100/120 gr.

Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge e devono essere regolarmente etichettati.

*Deve essere prevista anche una tipologia di prodotto che non contenga panna di latte ed uovo e/o loro derivati da destinarsi ad utenti in dieta speciale.

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni.

GELATI dovranno essere di produzione industriale e provenienti da laboratori in possesso di riconoscimento CE.

Dovranno essere ottenuti da latte intero con la sola aggiunta di zucchero, panna, cacao magro, frutta e sottoposti a trattamento termico. Gli eventuali additivi (coloranti, conservanti, emulsionanti, edulcoranti ed antiossidanti) impiegati nella preparazione dovranno essere dichiarati in etichetta.

Per il principio di precauzione si dovrà porre attenzione ad escludere i prodotti contenenti i seguenti additivi anche se consentiti dalla legge:

- emulsionanti come acidi grassi idrogenati;
- coloranti come Tartrazina E102, Giallo Chinolina E104, Giallo Tramonto E 110, Rosso Cocciniglia E120, Azorubina E122, Rosso Ponceau E124, Rosso Allura, E129;
- conservanti ed antiossidanti come Benzoato di Sodio E 211.

I gelati dovranno essere confezionati in coppette monoporzione da 50-60 grammi correate da cucchiaino, trasportati e conservati fino al momento del consumo alla temperatura di -10° C (gelati alla frutta) e di -15° C (altre tipologie di gelati).

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere una vita residua (shelf life) di almeno 90 giorni.

*Dovrà essere prevista la fornitura di gelati a base di latte di soia per gli utenti affetti da intolleranza/allergia al latte vaccino.

UOVA Al fine di evitare operazioni di sgusciatura a crudo è consigliato l'utilizzo di prodotti pastorizzati conformi al D.L.vo n°. 65 del 4/2/93, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di + 4° C.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Il prodotto, al momento della consegna, deve garantire una fruibilità di almeno 15 gg. Esso va utilizzato completamente. *Si ricorda che non è ammessa infatti la conservazione in frigorifero di confezioni aperte di uova pastorizzate.*

Solo nel caso di preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa (preparazione di uova sode) possono essere utilizzate le uova fresche di categoria "A extra", di provenienza da allevamento a terra preferibilmente nazionale, conformi al Regolamento CEE 1274/91. Si ricorda che le norme per la commercializzazione delle uova di cat. A (Applicazione del Regolamento CEE n°.1907/90 relativo a talune norme sulla commercializzazione delle uova), prevedono che non devono essere pulite con procedimento umido o con altro procedimento né prima né dopo la classificazione. Esse, inoltre, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali o impianti a temperature inferiori a + 5° C (nel trasporto la temperatura può essere inferiore ai + 5° C per una durata massima di 24 ore). In frigorifero, esse andranno conservate in maniera separata dalle altre derrate alimentari.

GRUPPO 7 : CARNI DI SPECIE ITTICHE (SURGELATE E CONGELATE)

Sono soggette alle norme dettate dal D.L.vo n°.531 del 30/12/92 e successive modificazioni ed integrazioni che detta le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca.

Per quanto concerne l'etichettatura i prodotti sono normati dal Regolamento CE 2065/2001 e dal D.M. MIPAF del 27/03/2002 e devono essere chiaramente identificati mediante la denominazione commerciale e scientifica

Per le **ristorazioni collettive infantili e scolastiche si dovranno utilizzare esclusivamente filetti di pesce surgelati: categoria "EXTRA"** (in base al Regolamento CEE 2406/96) e conformi al D.L.vo n°. 110/92.

I filetti di pesce surgelati dovranno appartenere ai seguenti generi:

- nasello o merluzzo.....(merluccius / gadus / macroronus);
- salmone.....(onchorhynchus);
- limanda..... (limanda / microstomus kitt / pleuronectes microcephalus);
- platessa.....(pleuronectes platessa / quadritubercolatus);
- sogliola.....(solea / dicologlossa / microchirus);
- pesce S.Pietro.....(zeus faber);
- rombo.....(lepidorhombus).

Dovranno inoltre essere rispettate le seguenti indicazioni:

- il prodotto deve provenire da uno stabilimento con riconoscimento CE;
- i filetti devono essere privi di pelle, di lisce, di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto;
- dovranno essere congelati/surgelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione;
- dovranno essere adeguatamente confezionati ed imballati riportando in etichetta la % di glassatura;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- allo scongelamento i filetti non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; inoltre le perdite derivanti dallo scongelamento devono corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura (vedi voce: % di glassatura);
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- la contaminazione da mercurio deve essere inferiore a 1,0 mg./Kg. come stabilito dal Regolamento CEE n° 221/2002.

Solo per le ristorazioni collettive adulte (ospedaliere, geriatriche, aziendali) potrà essere utilizzato anche pesce congelato intero o sezionato appartenente a diverse specie ittiche (secondo richiesta del cliente) aventi le seguenti caratteristiche:

- la pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie, deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni;
- la forma deve essere quella tipica della specie;
- l'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo lo scongelamento;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale;
- il colore del tessuto muscolare deve essere di colorito chiaro ed esente da soffiusioni di colorito marrone e i grassi non dovranno presentare colorazione giallastra;
- il pesce deve essere sviscerato, e quando previsto decapitato e completamente spellato;
- se fornito in tranci questi dovranno essere spellati o con la pelle priva i scaglie;
- il prodotto deve provenire da uno stabilimento con riconoscimento CE;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- la contaminazione da mercurio deve essere inferiore a 1,0 mg./Kg. come stabilito dal Regolamento CEE n° 221/2002.

Potrà essere richiesta anche la fornitura di **molluschi cefalopodi** appartenenti ai seguenti generi:

- ☐ calamaro.....(loligo);
- ☐ polpo.....(octopus);
- ☐ moscardino.....(eledone);
- ☐ seppia.....(sepia).

Dovranno essere congelati o surgelati, confezionati in confezioni originali regolarmente etichettate.

Dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Potrà essere richiesta inoltre la fornitura di **molluschi bivalvi** appartenenti ai generi cozza (mytilus) e vongola verace (tapes semidecussatus) che dovranno essere forniti già cotti, sgusciati e congelati o surgelati in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

*Si consiglia di definire in capitolato la specifica di: prodotto di pesca mediterranea e lavorazione in stabilimento CE preferibilmente nazionale.

Anche la eventuale fornitura di **crostacei** dovrà prevedere l'offerta di gamberi (palaemon) cotti, sgusciati e congelati o surgelati in confezioni originali sigillate, regolarmente etichettate provenienti da stabilimento CE. Il trasporto da parte dei fornitori di tutti i prodotti della pesca congelati/surgelati dovrà avvenire con automezzi autorizzati/registratori e muniti di appositi sistemi per il corretto mantenimento della prevista temperatura di -18° C (D.P.R. 327/80 Allegato C).

Al momento della consegna non dovranno essere accettati prodotti che presentino cristalli di ghiaccio, scongelamento, bruciature da freddo o altri segni visibili di deterioramento del prodotto.

GRUPPO 8 : PANE FRESCO E PANE GRATTUGIATO

PANE FRESCO

Deve risultare conforme alla normativa vigente (Legge n°. 580/67 e successive modifiche ed integrazioni, D.P.R. n° 502/1998).

Il contenuto di umidità massima tollerata nel pane con pezzatura da 50 fino a 70 gr. è del 29% massimo.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Deve appartenere alla tipologia: pane comune e/o pane condito all'olio vergine d'oliva (quantitativo massimo di massa grassa: 3,5 %).

La fornitura deve essere garantita:

☐☐ in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da normativa vigente, lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art.26 Legge n° 580/67, in modo che risulti al riparo da polveri ed altre fonti i inquinamento;

☐☐ con trasporto non promiscuo ad altri prodotti.

E' vietato stoccare i contenitori, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì dovranno essere sempre sollevati da terra all'altezza di almeno 20 cm, sia nel centro Cottura, sia presso i terminali di distribuzione.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da un documento di trasporto (DDT) dove risulti il peso netto e sia rispettata la normativa sull'etichettatura prevista dal D.Lvo n° 109/92 e sulla rintracciabilità del prodotto in base al Regolamento CE 178/2002.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

☐☐ crosta dorata e croccante, senza parti imbrunite/bruciate;

☐☐ mollica morbida, ma non collosa;

☐☐ alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;

☐☐ il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Il pane fresco dovrà provenire preferibilmente da forno artigianale o industriale con sede di produzione nel comune di aggiudicazione della gara o di altro limitrofo, ciò al fine di garantire la qualità tipica del pane locale e la "filiera corta".

Dovrà essere consegnato fresco, non caldo, né riscaldato. Nel caso in cui sia consegnato caldo è facoltà dell'incaricato al ricevimento di differire la pesatura fino a completo raffreddamento, ovvero di accettarlo con una riduzione del 4% (quattro per cento) sul peso complessivo.

La consegna del pane dovrà essere effettuata nelle quantità, tempo, ore stabilite e secondo le modalità richieste dall'Ente Appaltante.

PANE GRATTUGIATO

Dovrà essere ottenuto dalla macinazione di solo pane comune secco di normale panificazione.

Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro, confezionato in contenitori idonei sigillati, nel quantitativo netto di 500 gr. cad. e regolarmente etichettati, a norma di legge, da industria autorizzata.

GRUPPO 9 : PASTE ALIMENTARI E FARINE

PASTA

La **pasta di semola di grano duro** deve:

- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 12,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,90 %; proteine minimo 10,50 % (N x 5,70) e grado 4 di acidità massima;
- avere aspetto omogeneo, frattura vitrea, sapore ed odore gradevole, colore ambrato;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.

Dovrebbe essere offerta in una vasta gamma di formati, in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D.L.vo n.°109/92 e con vita residua (shelf life) minima di 18 mesi. Il catalogo dei formati dovrebbe essere valutabile in occasione della gara d'appalto; fondamentale anche in questo caso è la definizione delle modalità e dei tempi di stoccaggio ai fini del mantenimento dell'integrità del prodotto.

La **pasta secca all'uovo** deve:

- essere ottenuta con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno gr. 200 di uova intere fresche pastorizzate per ogni chilogrammo di semola;
- essere posta in vendita con la sola denominazione "pasta all'uovo";
- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 12,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 1,10 %; proteine minimo 12,50 % (N x 5,70) e grado 5 di acidità massima.
- avere contenuto di steroli pari a 0,145 gr. ogni 100 parti di sostanza secca;
- avere aspetto omogeneo, sapore ed odore gradevole, colore giallo;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.

Dovrebbe essere offerta in una vasta gamma di formati, in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D.L.vo n.°109/92 e con vita residua (shelf life) minima di 18 mesi.

Paste all'uovo ripiene (fresche e surgelate)

Si tratta di paste speciali che dovranno contenere ripieni di verdure e latticini o di carni (tipologia: tortelli ripieni di ricotta e spinaci o tortellini da brodo ripieni di carne), freschi in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protetta (D. P. C. M. n. 311/97) o surgelati.

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

I prodotti dovranno provenire da laboratori autorizzati/registratori CE. Dovranno avere aspetto omogeneo e presentare dopo cottura aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno dovrà essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a +10° C e conservata in regime di refrigerazione; quella surgelata deve essere trasportata e conservata alla temperatura di -18° C. Il prodotto fresco deve avere al momento della consegna una vita residua (shelf life) di ancora 15 giorni.

Pasta lievitata (base surgelata per pizza).

Deve essere prodotta e surgelata da laboratorio industriale autorizzato/registrato CE e deve contenere nell'elenco degli ingredienti: farina di tipo O, olio extravergine d'oliva, lievito di birra, acqua, sale.

Dovrà essere trasportata e conservata alla temperatura di -18° C.

Pasta all'uovo in sfoglia per lasagna surgelata.

Vedi caratteristiche delle paste all'uovo.

Dovrà essere trasportata e conservata alla temperatura di -18° C.

Gnocchi (di patate, di semolino).

Prodotti e confezionati in laboratori industriali autorizzati/registratori CE.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti ingredienti:

- per gli gnocchi di patate: patate (circa 80 %), farina, sale, (eventualmente uova) ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità;
- per gli gnocchi di semolino: semolino, latte intero o parzialmente scremato, uova, parmigiano reggiano o grana padano, burro ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità.

Potranno essere freschi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, trasportati e conservati a temperatura di refrigerazione.

Il prodotto fresco dovrà avere al momento della consegna da parte del fornitore una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni.

In caso di prodotto surgelato il trasporto e la conservazione dovranno avvenire alla temperatura di -18° C.

FARINE

Farina di grano tenero tipo "OO" e tipo "O" devono:

- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 14,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,55% il tipo "OO" e 0,65% il tipo "O" ; proteine minimo 9,00 % il tipo "OO" e 11,00% il tipo "O" (N x 5,70);
- essere confezionata in confezioni da Kg.1 regolarmente etichettate ai sensi del D.Lvo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

Semolino

La semola di grano duro deve:

- corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente;
- essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate ai sensi del D.Lvo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

Farina di mais (per polenta)

Ottenuta mediante macinazione di mais proveniente da agricoltura biologica deve:

- corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in tema di prodotti da agricoltura biologica (Regolamento CEE 2092/91 e a far data dal 01/01/2009 Regolamento CE 834/2007)
 - essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate ai sensi del D.Lvo 109/92 e successive modifiche/ integrazioni e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.
- Potrà essere richiesta una tipologia di farina di mais precotta (polenta), scegliendo in tal caso un prodotto sottoposto a trattamento termico di precottura con vapore.

GRUPPO 10 : ALTRI CEREALI

RISO

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistente alla cottura per non meno di 15 minuti dall'immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessiva alterazione di forma.

Il prodotto deve presentarsi con le seguenti caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche:

- umidità massima: 14%;
- chicchi spuntati massimo: 4,5%;
- chicchi rotti massimo: 4,5%;
- chicchi striati di rosso massimo: 1%;
- chicchi vaiolati, macchiati massimo 1%;
- corpi estranei non commestibili massimo 0,01%, corpi estranei commestibili massimo 0,1%.

Deve provenire da raccolti, preferibilmente nazionali, di perfetta maturazione ed essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed alterazioni microbiologiche.

Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni sigillate sottovuoto, recanti sul sigillo o sull'imballaggio la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice ed avere al momento della consegna ancora un anno di vita residua (shelf life).

Le tipologie di riso (es. vialone nano, carnaroli, arborio ecc.) sono da definirsi in base alle richieste del cliente.

ORZO PERLATO, FARRO PERLATO, MIGLIO, AVENA

Cereali utilizzabili in alternativa alla pasta ed al riso nell'allestimento di minestre, creme e zuppe.

Dovranno provenire da produzione preferibilmente nazionale, confezionati in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

Se si utilizzano cereali di tipo integrale è consigliato scegliere prodotti provenienti da agricoltura biologica.

Al momento della consegna i prodotti dovranno avere una vita residua (shelf life) di almeno un anno.

GRUPPO 11 : PRODOTTI DA FORNO PRECONFEZIONATI

Si opterà per prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, prodotti con farine di grano tenero tipo "O", "OO" od integrali, o con farina di mais, o con farina di riso, esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero (saccarosio) o miele, senza l'impiego di grassi idrogenati; essi dovranno essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari e regolarmente etichettati.

Biscotti secchi

Il prodotto, in confezioni originali intatte e sigillate, deve risultare indenne da qualsiasi tipo di infestazione e non deve presentare difetti del tipo:

- ☐ presenza di macchie, spezzature, tagli, rammollimenti;
- ☐ sapori e/o odori anomali.

I biscotti dovranno essere prodotti con: farina di grano e/o mais e/o riso, zucchero semolato o di canna e/o miele, burro o grassi vegetali non idrogenati di cui sia specificata la matrice di estrazione (escludere i prodotti che contengano oli di palma e/o di cocco), eventualmente latte intero o parzialmente scremato, cacao magro, lievito chimico.

Fette biscottate, crackers, crostini

Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto per fette biscottate e crackers, e non superiore al 10% con tolleranza del 2% in peso per i crostini.

I prodotti devono contenere come ingredienti: farina di tipo "O", lievito, estratto di malto, sale, zucchero, grassi di origine vegetale non idrogenati. Non sono consentiti coloranti.

Prevedere anche la fornitura di una tipologia di crackers non salati.

I prodotti dovranno essere in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

*Nella ristorazione infantile e scolastica non devono essere utilizzati come sostitutivi del pane, ma per l'allestimento, quando previsto nelle tabelle dietetiche, delle merende pomeridiane.

Grissini

Prodotti in conformità alla normativa vigente, dovranno possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con tolleranza del 2% in valore assoluto.

Non dovranno contenere grassi di origine animale né grassi idrogenati né coloranti e dovranno essere confezionati in confezioni originali sigillate regolarmente etichettate.

GRUPPO 12 : PRODOTTI PER PRIMA COLAZIONE E MERENDE

THEA (bustine monoporzione), THEA DETEINATO (bustine monoporzione)

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc. ; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei ed essere conforme al D.P.R. 470 16/02/1973 e ai DD. MM. 12/02/1979 e 20/07/1987 n° 390 e successive modifiche ed integrazioni.

Le bustine monoporzione devono essere integre ed intatte regolarmente preconfezionate ed etichettate ai sensi del D. L.vo 109/92 , al D. L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni. Ogni sofisticazione è vietata (R. D. 03/08/1890 n° 7045).

CAFFE'

Il caffè torrefatto deve rispondere ai requisiti prescritti dal D.P.R. n°470/1973 , DD.MM. 20/05/1976 e 08/01/1983 , D.M. della Sanità 23/01/1991 n°87 e successive modifiche ed integrazioni.

La miscela di caffè dovrà essere preparata con specie: coffea Arabica.

E' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo, cicoria ecc..

CAMOMILLA

I requisiti devono corrispondere a quelli di Legge ed in particolare alla L. 30/10/1940 n°1724.

Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi.

Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione e l'etichettatura deve essere conforme al D. L.vo 109/92 , al D. L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

ORZO SOLUBILE

Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto opportunamente disidratato , il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal DD.LL.Legislativi 109/92 e 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

CACAO IN POLVERE

Il cacao in polvere dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80, dal D.L.vo 109/92, dal D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

Dovrà essere prevista anche la fornitura di tipologia di cacao magro da utilizzarsi per la preparazione dei dolci e budini previsti nelle tabelle dietetiche per le comunità infantili.

Il prodotto deve essere conforme alla L. 01/03/2002 n° 39, D.L.vo 12/06/2003 n°178 e successive modifiche ed integrazioni.

ZUCCHERO SEMOLATO

Il prodotto deve essere conforme al D. L.vo 20/02/04, n°51.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti. Si potrà precisare che la confezione presentata in Kg. potrà essere sostituita nel corso di validità contrattuale da confezioni in bustine i cui prezzi saranno concordati con la ditta appaltatrice.

MIELE

Deve essere di produzione comunitaria e preferibilmente nazionale. In questo caso dovrà riportare la dicitura: "Miele italiano".

Per miele s'intende il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori, non deve essere sottoposto a trattamenti termici e deve essere del tutto conforme alle disposizioni contenute nel D.L.vo 21/05/2004, n° 179 e Direttiva 2001/110/CE.

Nel caso di miele di produzione comunitaria miscelato con miele di produzione extracomunitaria si ricorda che deve essere commercializzato con la denominazione di

" miscela con miele extracomunitario ".

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

Il miele non deve:

- ☐ ☐ presentare sapore od odore estranei;
 - ☐ ☐ avere iniziato il processo di fermentazione o essere effervescente;
 - ☐ ☐ essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
 - ☐ ☐ presentare una acidità modificata artificialmente;
 - ☐ ☐ essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.
- Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

- ☐ ☐ la denominazione "miele" o una delle denominazioni specifiche secondo l'origine e il metodo di estrazione del prodotto;
- ☐ ☐ il peso netto espresso in grammi o chilogrammi;
- ☐ ☐ la dicitura di indicazione del lotto,
- ☐ ☐ il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del produttore o del confezionatore, l'anno di produzione.

MARMELLATE E CONFETTURE MONORAZIONE E IN BARATTOLO

Devono possedere i requisiti previsti dal D.L.vo 20/02/2004 n°50/R e successive modifiche ed integrazioni. Si dovrà optare per la tipologia commerciale: EXTRA.

Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida..

In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All' esame organolettico non si devono riscontrare:

- ☐ ☐ caramellizzazione degli zuccheri;
- ☐ ☐ sineresi;
- ☐ ☐ cristallizzazione degli zuccheri;
- ☐ ☐ sapori estranei;
- ☐ ☐ ammuffimenti;
- ☐ ☐ presenza di materiali estranei.

I prodotti devono riportare sull' imballaggio quanto previsto dalla normativa vigente.

Dovrà essere prevista una varietà di tipologia di frutta: fragola, ciliegia, albicocca, pesca, prugna, mirtilli.

SUCCHI DI FRUTTA

Il prodotto è quello definito dal D.L.vo 21/05/2004 n°151/R e dai suoi allegati.

La percentuale di frutta deve essere del 100% senza aggiunta di acqua e zuccheri.

Si potrà optare per prodotto fresco pastorizzato che dovrà essere consegnato dal fornitore e conservato in regime di refrigerazione.

POLPA DI MELA TIPO MOUSSE

Prodotto in confezioni monouso da gr. 100/120 , dovrà contenere frutta senza aggiunta di zucchero e con l'utilizzo come antiossidante dell' acido ascorbico (E 300).

GRUPPO 13 : PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Caratteristiche Generali e Merceologiche

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuale presenza di residui di trattamenti antiparassitari (L. 283/62 , D.M. 27.02.96 n.° 209 e successive modifiche ed integrazioni, D.M. 09/05/2002 e successive modifiche ed integrazioni) .

I vegetali freschi devono rispettare il Reg. CE n.° 194/97 per quanto riguarda il contenuto di nitrati.

La scelta della FRUTTA E VERDURA verterà su prodotti ortofrutticoli convenzionali, prevalentemente di provenienza regionale " FILIERA CORTA " o nazionale e possibilmente a lotta integrata. Se si opta per prodotti provenienti da agricoltura biologica dovranno essere conformi a quanto previsto dal Regolamento CEE n.° 2092/91 del 24/6/91, dal D. L .vo. 17/3/95 n.°220 e dal D.M. 18/12/96 e dal 01/01/2009 dovranno rispondere ai requisiti stabiliti dal Regolamento CE 834/2007.

Le forniture dovranno rispettare le modalità, quantità e frequenze previste nello specifico capitolato d'oneri. L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D. L.vo 109/92 , al D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni .

La frutta dovrà essere di prima qualità , di recente raccolta , di media o lunga conservazione, purchè abbia inalterate le caratteristiche esterne, interne ed organolettiche della specie ben matura. Per le specie: mele, pere, arance potranno essere richieste varietà medie e tardive atte ad una prolungata conservazione . La frutta dovrà essere selezionata, calibrata, pulita, assolutamente esente da difetti.

Gli ortaggi dovranno essere di prima qualità e freschi, potranno essere accettate forniture di ortaggi atti alla media e lunga conservazione quali: aglio, cipolle, carote, patate o altro.

I prodotti oggetto della gara dovranno corrispondere alle caratteristiche sia per qualità, peso e calibro previste dalle normative vigenti in materia, alla consuetudine locale ed alle esigenze dei centri cottura.

La merce si intende al netto di ogni tara, gli imballi sono non cauzionali, a rendere a cura e spese del fornitore, non è accettata la confezione dove venga considerato tara per merce, salvo che ne venga dedotta la tara.

La frutta deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull' epicarpo ed invisibili nella polpa, ed in particolare deve:

- a) presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle cultivar (varietà) richieste con regolare ordinazione;

- b) possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara o peso netto;
- c) i frutti devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o per alcune tipologie essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere entro breve tempo nei magazzini di deposito;
- d) i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per quelli lavorati in colli a due o più strati) composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione;
- e) i frutti devono essere turgidi, sono esclusi quelli avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturali processi di sopramaturazione;
- f) i frutti devono essere esenti da parassiti o da lesioni ad essi dovute.

Gli ortaggi devono:

- a) presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste ;
- b) essere di recente raccolta;
- c) essere ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- d) essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- e) in relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zone di provenienza;
- f) essere omogenei per sviluppo vegetativo, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar, privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- g) essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare a giudizio insindacabile del personale incaricato al controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali o batterici o fungini).

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- ☐ ☐ presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti;
- ☐ ☐ abbiano subito trattamenti termici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale (escluso le banane e gli agrumi);

Tutta la frutta consegnata dovrà corrispondere alla prima qualità (1^ categoria).

Dovrà essere fornita in condizioni di maturazione di consumo intesa come: *“la fase di maturazione del frutto in cui esso presenta le migliori caratteristiche qualitative, cioè nutritive ed organolettiche in rapporto alle esigenze del consumatore”*.

Si indicano alcune delle varietà e pezzatura di frutta non esaustive di cui si fa uso più comunemente e diffusamente:

ALBICOCCHES

I frutti devono essere:

- ☐ ☐ interi e sani, cioè senza alterazioni, lesioni e senza attacchi parassitari. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di varia origine, purché non compromettano l'aspetto e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- ☐ ☐ puliti, vale a dire privi di ogni impurità e in particolare residui visibili di antiparassitari;
- ☐ ☐ non umidi; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- ☐ ☐ privi di odori e sapori anomali.

I frutti devono essere stati raccolti quando hanno raggiunto un grado di maturazione commerciale tale da consentire le migliori condizioni per il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

Le albicocche oltre a rispondere alle caratteristiche minime della categoria devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. E' ammesso sulla buccia solamente uno fra i seguenti difetti, purché non sia pregiudicato l'aspetto e la conservazione del frutto e la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento: lieve difetto di forma e di sviluppo, lieve difetto di colorazione, lieve ammaccatura, lieve bruciatura, lieve screpolatura.

Quando il difetto si presenta in forma allungata non può superare un centimetro di lunghezza; quando si presenta diversamente non può coprire una superficie maggiore di mezzo centimetro quadrato.

Tolleranze:

- ☐ ☐ di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di albicocche con caratteristiche della categoria II^ ;
- ☐ ☐ di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o in peso, di albicocche superiori o inferiori a 30 mm. al calibro indicato.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o peso.

Le albicocche sono calibrate in base al diametro, misurato dal punto di massima grossezza. Calibrazione: La calibrazione è obbligatoria per le categorie Extra e I[^], facoltativa per la categoria II[^]. Per la categoria Extra il calibro minimo è fissato a 38 mm. di diametro. Nello stesso imballaggio la differenza fra il frutto più piccolo e quello più grosso non può essere superiore a 5mm. di diametro. Per la categoria I[^] e anche per la categoria II[^] il calibro minimo è fissato a 30mm. di diametro. E' richiesta una pezzatura di calibro equivalente al peso di gr.50 o 75 con le tolleranze sopra descritte,ma consegnate distinte per peso.

ANANAS

I frutti devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria;
- di colore prevalentemente arancione, di consistenza non dura ma lievemente cedevole al tatto e con odore caratteristico di frutto maturo (per lo sviluppo di alcool metilico);
- esenti da ogni danno causato da freddo conseguente all'esposizione dei frutti a bassa temperatura (inferiore a 0°C).

N.B. Poiché si tratta di frutta di importazione sottoposta a trattamento di conservazione si dovrà porre attenzione al controllo visivo e tattile in fase di consegna da parte del fornitore. Dovranno essere scartati perchè non più edibili i frutti di aspetto traslucido e colore brunoastro con consistenza cedevole al tatto; con ciuffo apicale avvizzito e foglioline che si staccano facilmente; possibile presenza di marciumi secondari sulle microlesioni.

Anche nel caso in cui al taglio longitudinale la polpa si presenti traslucida o brunoastro per imbrunimento a partenza dal torsolo centrale ed esteso a raggiera verso la periferia, il sapore risulterà sgradevole e il prodotto non più edibile.

ARANCE

I frutti devono essere:

- • interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- • esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di " mal secco ", prodotti dal gelo o da prolungata conservazione;
- • pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari, possono essere spazzolate ma prive di trattamenti di " ceratura " a meno che non si utilizzi cera carnauba consentita anche in regime di produzione da agricoltura biologica;
- • prive di umidità esterna anomala (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- • prive di odori e sapori anomali.

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficienti con rapporto zuccheri/acidi inferiore a 5. Le arance devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere inoltre, i seguenti contenuti minimi in succo:

Thompson Navel e Tarocco : 30%

Washington Navel : 33%

Altre varietà : 35%.

Le arance oltre a rispondere ai requisiti minimi della categoria commerciale, devono presentare le caratteristiche delle varietà. Purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, un lieve difetto di forma, lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc. . Lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti, ecc. .

Tolleranze:

- • di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II[^] ;
- • di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.

Calibrazione:

- • le arance sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 53 mm.

Peso richiesto:

- • frutti da gr. 150.

Colorazione:

- • la colorazione deve essere quella tipica della varietà. Una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto è ammessa tenuto conto della varietà e dell'epoca della raccolta. Si ricorda che per le arance non è consentito trattamento di deverdizzazione.

RSR (residuo secco rifrattometrico) :

☐☐valore minimo 10% Acidità in ac. Citrico minimo 5g./l Rapporto RSR/Acidità superiore al 6%.

Cultivar richieste:

☐☐Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Ovale (Calabrese).

FRAGOLE

I frutti devono essere:

- ☐☐interi, senza ammaccature;
- ☐☐provvisi del calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato (ad eccezione delle fragole di bosco);
- ☐☐sani;
- ☐☐esenti da attacchi di insetti e da tracce di malattie;
- ☐☐puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari;
- ☐☐freschi, non lavati;
- ☐☐privi di umidità esterna anormale;
- ☐☐privi di odore o sapore estranei.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, ed avere raggiunto uno sviluppo completo e normale.

I frutti devono essere di buona qualità:

- ☐☐possono essere meno omogenei per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto;
- ☐☐per quanto riguarda la colorazione, possono presentare una piccola punta conica bianca;
- ☐☐devono essere praticamente esenti da terrosità.

Tolleranze:

☐☐di qualità : 10% in numero o peso di fragole non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ad eccezione dei frutti visibilmente avariati o notevolmente danneggiati;

☐☐di calibro : 10% in numero o peso di fragole, per ogni imballaggio non corrispondente alla calibrazione minima stabilita per la categoria ed il gruppo di varietà.

Calibrazione:

La calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Le fragole devono avere il seguente calibro minimo:

Categoria " I^ " Categoria " Extra "

- varietà a frutto grosso 30mm. 25mm.

- varietà a frutto piccolo 20mm. 15mm. .

Tuttavia, per i prodotti della categoria I^, commercializzati dall'inizio della campagna fino al 5 giugno, il calibro minimo per la varietà a frutto grosso è ridotto a 18 mm..

BANANE

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature.

La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.

Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.

Il peso medio è compreso tra 145 – 175 gr.; il calibro tra 40 – 50 mm..

Per una buona conservazione le banane non devono essere conservate a temperature inferiori ai 10°/ 12 °C.

Trattandosi di frutti climaterici si ricorda che può essere migliorato il grado di maturazione mediante la conservazione per 4-5 giorni alla temperatura di 18°/20° C e grado di umidità relativa di 80-90%.

UVA da TAVOLA

I grappoli e gli acini devono essere:

- ☐☐sani, cioè senza attacchi di malattie o d'insetti;
- ☐☐puliti, vale a dire privi di impurità e in particolare di residui visibili di antiparassitari e di polvere;
- ☐☐non umidi; l'umidità presente sui grappoli in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- ☐☐privi di odori e sapori anormali;
- ☐☐non conservati a mezzo di trattamento con prodotti a base di anidride solforosa.

Gli acini, inoltre, devono essere:

- ☐☐interi, cioè con la buccia non lesionata né spaccata;
- ☐☐ben attaccati al raspo.

La colorazione particolare dovuta al sole, ma non le bruciature di eccessiva insolazione, non costituisce difetto. I grappoli devono essere stati raccolti con cura e quando hanno raggiunto un grado di maturazione sufficiente e tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

Le uve da tavola oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare grappoli con la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto è possibile, della loro pruina; possono essere di grandezza un poco meno uniforme e distribuiti meno regolarmente sul raspo rispetto a quelli della categoria Extra. I grappoli possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione e sono ammesse sugli acini leggere bruciature di sole, che interessano solo la buccia.

Tolleranze:

□□di qualità : in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di grappoli al di sotto delle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo;
□□di calibro: di ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di grappoli non corrispondenti al calibro della categoria, ma mai inferiore a 100 gr. per le varietà ad acino grosso ed a 75 per le varietà ad acino piccolo. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in peso.

Calibrazione:

Le uve da tavola sono calibrate in base al peso del grappolo. Il peso minimo per grappolo , per le uve ad acini crossi o piccoli, è stabilito come segue:

ACINO GROSSO ACINO PICCOLO

Grammi 150 Grammi 100

Le varietà ad acino grosso, oggetto di gara, sono : Alfonso La vallee, Baresana, Cardinal, Italia, Moscato di Alessandria (Zibibbo), Ohanez, Olivetta Nera (Olivetta Libanese), Perlona, Regina o Mennavacca Nera, Schiava Grossa.

Le varietà ad acino piccolo, oggetto di gara, sono: Angelo Pirovano, Anna Maria, Catalanesca, Chasselas, (Dore ,Musat, Rose), Cimminita, Colombana Bianca (Verdea), Delizia di Vario, Moscato di Terracina, Moscato d'Adda, Moscato d'Amburgo, Panse Precoce, Perla di Csaba, Pizzutello, Primis, Prunesta, Regina dei Vigneti.

R.S.R. (residuo secco rifrattometrico) : deve essere maggiore del 12%.

CLEMENTINE – MAPO – MANDARINI – MIACAU

I frutti devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di “ mal secco “ interno, prodotti da gelo o da prolungata conservazione;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- prive di umidità esterna anormale (non è stimata tale , quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- prive di odori e sapori anormali;

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. Indice rifrattometrico superiore a 10.

I frutti devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo:

Mandarini comuni, Wilking, Satsuma e Monreal: 33% Clementine: 40%.

Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo , estratto a mezzo di una pressa a mano.

I frutti oltre a rispondere ai requisiti minimi della categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali dell'epidermide come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc. , lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti.

Tolleranze:

□□di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II^:

□□di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10% , in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri. Indipendentemente dalla tolleranza di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta.

Calibrazione:

□□i frutti sono calibrati in base al diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto. Il diametro è fissato a 45 mm. per i mandarini comuni, Wilking, Satsuma e a 35 mm. per Clementine e Monreal;

□□sono esclusi frutti con diametri inferiori a 35 mm..

Colorazione:

□□la colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

Cultivar consigliati : Paternò , Campania.

Acidità: maggiore di 5 g/l misurati in acido citrico.

MELE

Le mele devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anomali.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

Le mele classificate oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato.

Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm. di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 cm. quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivati da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 cm. quadrati.

Tolleranze:

□□di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di mele con le caratteristiche della categoria II[^]; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;

□□di calibro: come per la categoria EXTRA.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.

Secondo la colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in 4 gruppi:

□□**Gruppo " A "** – Varietà rosse

Categoria " I[^] " almeno ½ della superficie del frutto di colorazione rossa

Varietà : Red Delicious, Red Staiman, Stark Delicious, Starking;

□□**Gruppo " B "** - Varietà di colorazione rossa mista

Categoria " I[^] " almeno 1/3 della superficie del frutto di colorazione rossa

Varietà Jonathan, Royal Gala, Fuji;

□□**Gruppo " C "** - Varietà leggermente colorate

Categoria " I^o " almeno 1/10 della superficie del frutto di colorazione rossa stiaia

Varietà Delicious comune;

□□**Gruppo " D "** - Altre varietà

Peso richiesto: frutti da gr.150 per utilizzo crudo e da gr. 200 per forno.

Varietà di mele per le quali la rugginosità è una caratteristica varietale della buccia e non costituisce un difetto se è conforme all'aspetto varietale tipico.

Elenco limitativo: Ingrid, Marie, Renette del Canada, Renette grigie, yellow, Newtown.

Per le varietà diverse da quelle sopraelencate, la rugginosità è ammessa entro i limiti.

Cultivar accettate: Golden Delicious, Red Delicious, Starking Delicious, Starkrimson, Staiman Red, Jonagold, Rosa di Caldano, Imperatore, Royal Gala, Fuji.

Residuo secco rifrattometrico (R.S.R.): deve presentare valori minimi del 12%.

Durezza della polpa variabile a seconda delle cultivar da 4 Kg/cm quadro a 74 Kg/cm quadro.

PERE

Le pere devono essere:

□□Intere e sane, senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.

Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

□□Pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;

□□Non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;

□□Prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

Le pere oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato.

Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm. di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 cm. quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivati da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 cm. quadrati.

Tolleranze:

□□di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di mele con le caratteristiche della categoria II[^] ; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;
□□di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10% , in numero o peso, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati . L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso. Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per le diverse categorie è fissato come segue:

EXTRA I[^] II[^]

Varietà a frutto grosso mm. 60 mm. 55 mm. 50

Altre varietà mm. 55 mm. 50 mm. 45 ;

Peso richiesto: frutti da gr.150

RSR (residuo secco rifrattometrico)- valore minimo dal 10% al 12%.

PESCHE E NETTARINE

Le pesche e le nettarine devono essere:

□□Intere e sane, senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.

Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

□□Pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;

□□Non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;

□□Prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

Le pesche e le nettarine oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenendo conto della zona di produzione.

Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma. Sono anche ammessi difetti sulla buccia , purchè non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purchè la polpa sia priva di:

qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia (quali ad esempio lieve colpo di grandine),

leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia

di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare 1 cm. di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1/2 cm. quadrato di superficie.

Tolleranze:

□□di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di mele con le caratteristiche della categoria II[^] ;

□□di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10% , in numero o peso, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati , di tre millimetri.

L' insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.

Calibrazione:

Le pesche e le nettarine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:

90 millimetri e più = AAAA

da 80 a 90 mm. = AAA

da 73 a 80 mm. = AA

da 67 a 73 mm. = A

da 61 a 67 mm. = B

da 56 a 61 mm. = C

da 51 a 56 mm. = D

Sono accettate tutte le cultivar commercializzate ad esclusione delle primizie, dei frutti conservati oltre il periodo tipico di stagione e dei prodotti per l'industria.

Peso richiesto: frutti da gr.150.

R.S.R. : misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 12% al 13% per le pesche.

ACTINIDIE (KIWI)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato.

La polpa deve esser di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Calibrazione e peso:

La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm. di diametro e ai 60 gr. di peso unitario.

R.S.R. : misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 9.5 %.

KAKI

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

ANGURIA

I frutti devono presentare buccia integra, senza spaccature. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

MELONE

I frutti devono presentare buccia integra, senza spaccature. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

R.S.R. : misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 13 %.

Trattandosi di prodotto tipico mantovano potrà essere specificata la richiesta di prodotto da produzione agricola locale.

SUSINE

Le susine devono essere:

☐☐ Intere e sane, senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.

Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

☐☐ Pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;

☐☐ Non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;

☐☐ Prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

Le susine oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenendo conto della zona di produzione.

Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma e il peduncolo può essere danneggiato o può mancare, purchè il suo distacco non abbia procurato lesioni.

Sono anche ammessi difetti sulla buccia , purchè non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto , quali ad esempio leggerissima ammaccatura, traccia di attacchi di insetti superficiale e cicatrizzata , leggera bruciatura dovuta al sole, screpolature cicatrizzate per le varietà " Regine Claudie dorate ".

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare in lunghezza un terzo del diametro, cioè se il diametro è di cm. 3 il difetto può raggiungere al massimo 1cm. di lunghezza.

Tolleranze:

☐☐ di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II[^] ;

☐☐ di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10% , in numero o peso, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati.

L' insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.

Calibrazione:

Le susine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:

oltre i 54 millimetri

da 48 a 54 mm.

da 42 a 48 mm.

da 34 a 42 mm.

da 25 a 34 mm.

E' vietata la commercializzazione di susine con diametro inferiore a 25 mm. .

Cultivar richieste: Shiro (Goccia d'oro), Morettini, Ozark Premier, Santa Rosa, Satsuma, Regina Claudia Dorata.

R.S.R. (Residuo Secco Rifrattometrico) : misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 15 %.

LIMONI

I limoni devono essere:

☐☐ interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria.

Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purchè non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

☐☐ esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di " mal secco ", prodotti dal gelo o da prolungata conservazione;

☐☐puliti, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fusaggini e di residui visibili di antiparassitari;
☐☐privi di umidità esterna anomala (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);

☐☐prive di odori esapori anomali. E' ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti condensatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile, ecc.) purchè dichiarati con apposita etichetta sulle confezioni o sulle cassette.

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado di maturazione sufficienti e devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

I limoni devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere inoltre, i seguenti contenuti minimi in succo:

limoni verdelli e limoni primofiore : 20%

limoni: 25%

Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

I limoni oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche delle varietà.

Purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, un lieve difetto di forma, lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc. . Lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti, ecc. .

Tolleranze:

☐☐di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II^ ;

☐☐di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato, nel caso di raggruppamento di tre calibri.

Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta, come unico difetto.

Calibrazione:

i limoni sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 45 mm. per la categoria EXTRA, I^ e II^.

Colorazione:la colorazione deve essere quella tipica della varietà. Tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiara, ma che corrispondano al contenuto minimo di succo . I limoni del tipo " Verdello " possono avere una colorazione verde, purchè non sia scura. Sono ammessi trattamenti di " deverdizzazione " con etilene solo per il "Verdello".

Cultivar richieste: Sicilia e Campania.

Acidità : superiore a 57 g/l misurati in acido citrico.

ORTAGGI A FOGLIA DA INSALATA:

LATTUGHE – INDIVIE – SCAROLE – RADICCHIO – RUCOLA

I cespi devono essere:

☐☐interi;

☐☐sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);

☐☐freschi;

☐☐puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate da terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui visibili di fertilizzanti e di antiparassitari;

☐☐turgidi e non prefioriti;

☐☐privi di parassiti;

☐☐privi di umidità esterna anomala, privi di odore estranei.

I cespi devono essere di sviluppo vegetativo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione.

Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purchè l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.

Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

Le insalate di questa categoria devono essere:

☐☐ben formate;

☐☐consistenti (salvo le lattughe coltivate sotto vetro);

☐☐non aperte;

☐☐esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la commestibilità;

☐☐esenti da danni provocati da gelo e praticamente esenti da danni materiali;

☐☐di colorazione normale in rapporto alla varietà.

Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate sotto tunnel, si ammette tuttavia una conformazione meno regolare del grumolo.

Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Tolleranze di qualità:

Il 10% di cespi non rispondenti alla caratteristica della categoria, ma conformi a quelle della categoria II[^]. Per radicchio s'intende RADICCHIO tipo CHIOGGIA o tipo TREVISO, tipo VERONA.

La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

Peso minimo:

Lattughe:

- - coltivate all'aperto devono pesare almeno 15Kg. ogni cento cespi, cioè gr.150 al cespo;
- - coltivate sotto serra devono pesare almeno 8Kg. ogni cento cespi, cioè gr. 80 al cespo;

Indivie ricce e scarole :

la differenza di peso tra il cespo più leggero e il più pesante in uno stesso imballaggio non devono superare

- 150 gr. per le indivie ricce e scarole di pieno campo;
- 100 gr. per le indivie ricce e scarole coltivate sotto vetro.

POMODORI

I pomodori devono essere:

- ☐ ☐ Interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere screpolature superficiali e cicatrizzate, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- ☐ ☐ puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere e di ogni altra impurità;
- ☐ ☐ di fumaggini e di residui di antiparassitari;
- ☐ ☐ non bagnati o eccessivamente umidi;
- ☐ ☐ privi di odori e sapori anormali.

I pomodori oltre a rispondere ai requisiti minimi di categoria, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Rispetto ai frutti della categoria EXTRA essi possono essere meno consistenti ma sufficientemente turgidi; possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciature dovute al sole o da trattamenti.

Tolleranze:

- ☐ ☐ di qualità : in ciascun collo è tollerato il 10% in numero o peso, di pomodori con caratteristiche della categoria II[^] , con un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate;
- ☐ ☐ di calibro: come per la categoria EXTRA. L' insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere per ciascun collo, superiore al 15% in numero o peso, fermo restando che ciascuna tolleranza non deve, separatamente superare il 10%.

I pomodori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

Sono richiesti pomodori tondi maturi per forno diametro mm. 80 +/- 5% e pomodori da insalata, né verdi, né maturi - diametro mm. 70 +/- 5% nella varietà tonda e mm. 40 +/- 5% nella varietà lunga.

R.S.R. : misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 2,5% .

CETRIOLI

I cetrioli devono essere:

- ☐ ☐ di buona qualità;
- ☐ ☐ sufficientemente turgidi;
- ☐ ☐ di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà.

Sono ammessi i seguenti difetti:

- ☐ ☐ leggero difetto di forma e sviluppo;
- ☐ ☐ leggero difetto di colorazione e dell' epidermide;
- ☐ ☐ leggerissime ammaccature;
- ☐ ☐ leggera curvatura.

Tolleranze:

Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

peso minimo peso massimo

cetrioli in pieno campo 180 gr. 200 gr.

cetrioli in serra 250 gr. 290 gr.

CAVOLI E VERZE

I cavoli e le verze devono essere:

- ☐ ☐ interi;
- ☐ ☐ sani, esenti da attacchi parassitari e crittogamici;
- ☐ ☐ di aspetto fresco;
- ☐ ☐ senza foglie imbrattate.

I cavoli devono avere le seguenti caratteristiche:

- ☐ ☐ il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie;
- ☐ ☐ il taglio deve essere netto e non comprendente alcuna parte della pianta;
- ☐ ☐ devono essere compatti e ben chiusi secondo le varietà;
- ☐ ☐ devono essere esenti da danni causati da gelo.

Sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne.

Tolleranze:

il 10% in numero o peso non corrispondente alle caratteristiche della categoria.

CAVOLFIORI

I cavolfiori devono essere:

- ☐ ☐ di aspetto fresco;
- ☐ ☐ interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche della categoria, sono consentiti lievi difetti di varia origine, purché non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- ☐ ☐ puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità;
- ☐ ☐ non bagnati;
- ☐ ☐ privi di odori e sapori anomali.

I cavolfiori oltre a rispondere ai requisiti minimi sopra elencati, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio (con esclusione di qualsiasi altra colorazione a meno che non sia espressamente richiesto il cavolfiore "romanesco" dal tipico colore verde)

Rispetto ai cavolfiori classificati nella categoria EXTRA, possono presentare un leggero difetto di forma, di sviluppo e di colorazione e una leggerissima peluria. Sono esclusi da questa categoria cavolfiori che presentano macchie (esempio: colpi di sole), foglioline nell'infiorescenza, ammaccature e danni causati dal gelo.

Per i cavolfiori presentati "affogliati" e "coronati" le foglie devono essere fresche.

Tolleranze:

- ☐ ☐ di qualità: è tollerato il 10% in numero, di cavolfiori con caratteristiche della categoria II[^].
- ☐ ☐ di calibro: come per la categoria EXTRA. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero.

I cavolfiori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 11cm., salvo per la III[^] categoria per la quale è stabilito un diametro minimo di 9 cm. .

La differenza fra il calibro minimo e massimo delle infiorescenze contenute in uno stesso collo non deve comunque superare i 4 cm. .

Nella pratica i cavolfiori vengono commercializzati e impaccati secondo determinate pezzature (numero delle infiorescenze per imballaggio); alle pezzature corrispondono dei diametri secondo la scala seguente:

- ☐ ☐ pezzatura 9 : diametro oltre 18 cm.
- ☐ ☐ pezzatura 12 : diametro da 15,5 cm. a 18 cm.
- ☐ ☐ pezzatura 18 : diametro da 13 cm. a 15,5 cm.
- ☐ ☐ pezzatura 24 : diametro da 11 cm. a 13 cm.

MELANZANE

Le melanzane devono essere:

- ☐ ☐ intere, di aspetto fresco, consistenti, sane;
- ☐ ☐ sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- ☐ ☐ pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- ☐ ☐ munite di calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- ☐ ☐ giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- ☐ ☐ prive di umidità esterna anormale;
- ☐ ☐ prive di odore e/o sapori estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle melanzane deve essere tale da consentire:

- ☐ ☐ il trasporto e le operazioni connesse;
- ☐ ☐ l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Le melanzane devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della categoria e della varietà. Inoltre, devono essere praticamente esenti da bruciature da sole. Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

- ☐ ☐ lieve difetto di forma;
- ☐ ☐ lieve decolorazione della base;
- ☐ ☐ lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cmq.

Tolleranze:

□□di qualità: il 10% in numero o peso, di melanzane non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II^a o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;
□□di calibro: il 10% in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

Calibrazione:

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto o del peso:

□□nel caso di calibrazione in funzione del diametro: il diametro minimo è di 40mm. per le melanzane lunghe e di 70mm. per le globose.

La differenza tra la melanzana più piccola e quella più grossa in uno stesso imballaggio non deve superare:

□□20 mm. per le melanzane lunghe;

□□25 mm. per le melanzane globose.

Nel caso di calibrazione in funzione del peso:

□□Il peso minimo è di 100 gr.

Va rispettata la seguente scala:

□□da 100 a 300 gr. con la differenza massima di 75 gr. tra la melanzana più piccola e la più grande contenuta nello stesso imballaggio;

□□da 300 a 500 gr. con la differenza massima di 100 gr. tra la melanzana più piccola e la più grande contenuta nello stesso imballaggio;

□□oltre 500 gr. con la differenza massima di 250 gr. tra la melanzana più piccola e la più grande contenuta nello stesso imballaggio.

L'osservanza delle scale di calibrazione è obbligatoria per la categoria I^a.

Inoltre, le melanzane oblunghe devono avere una lunghezza minima di 80 mm. fuori peduncolo.

ZUCCHINE

Le zucchini devono essere:

□□intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato;

□□di aspetto fresco;

□□consistenti;

□□sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);

□□esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti;

□□esenti da cavità;

□□esenti da screpolature;

□□pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;

□□giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente e prima che i semi siano diventati duri;

□□prive di umidità esterna anormale;

□□prive di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo vegetativo e lo stato delle zucchini deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Le zucchini devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà verde nostrana ed immature.

Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

□□lievi difetti di forma;

□□lievi difetti di colorazione;

□□lievi difetti cicatrizzati della buccia.

Le zucchini devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 cm. .

Tolleranze:

□□di qualità: il 10% in numero o peso, di zucchini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II^a o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;

□□di calibro: il 10% in numero o in peso di zucchini rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

Tuttavia, questa tolleranza può riguardare solo i prodotti le cui dimensioni o il peso differiscono del 10% al massimo dei limiti massimi.

Calibrazione richiesta: zucchini verdi immature del diametro minimo di 35 mm. e massimo di 40 mm. .

FINOCCHI

I finocchi devono essere:

□□sani, interi, privi di umidità esterna, privi di attacchi parassitari;

□□in buono stato di sviluppo vegetativo senza segni anche iniziali di "vegetazione in canna";

□□privi di danno da sfregamento e marciume;

□□con radici asportate con taglio netto alla base;

□□di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.
Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.

Tolleranze:

Il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

Calibrazione richiesta:

diametro da 70 a 80 mm..

SEDANO VERDE

I sedani devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- in buono stato di sviluppo vegetativo senza segni anche iniziali di "vegetazione in canna".

Sono richiesti sedani da pezzatura media di 700 o 800 gr..

CAROTE

Le carote devono essere:

- sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire prive di tracce di terra, polvere, residui visibili di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- prive di odori e sapori anomali;
- prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l'eventuale lavaggio.

Comunque sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate, spaccate.

Le carote oltre a rispondere alle caratteristiche minime di categoria, devono essere intere, fresche e con la colorazione e le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto alla categoria superiore (EXTRA) possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, un leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione. E' ammessa una colorazione verde o rosso – violacea al colletto, per un massimo di 1cm. nelle carote lunghe sino a 8 cm. , ed un massimo di 2 cm. per le carote che superano gli 8 cm. di lunghezza.

Tolleranze:

- di qualità: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di qualità;
 - di calibro: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di calibrazione.
- Le tolleranze di qualità e di calibro, in ciascun collo, non possono complessivamente superare il 15% in peso.

Calibrazione richiesta:

□□da 25 mm. a 30 mm..

CIPOLLA

Le cipolle devono essere:

- interi e sane, senza lesioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere lesioni superficiali e asciutte, purchè non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire prive di terra, di residui visibili di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- esenti da danni causati dal gelo;
- non bagnate o eccessivamente umide;
- prive di odori e sapori anomali;
- non trattate con raggi gamma ed altri anti germoglianti.

Inoltre lo stelo deve essere ritorto o tagliato a non più di 4 cm. di altezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi.

Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.

Le cipolle di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà, devono essere compatte e resistenti al tatto, non germogliate, senza rigonfiamenti. Lo stelo non deve essere rigido; il ciuffo radicale deve essere molto ridotto; tuttavia per le cipolle fresche è ammesso un ciuffo radicale più sviluppato.

Sono ammesse leggere screpolature della tunica esterna.

Per le cipolle conservate non costituisce difetto la mancanza della tunica esterna del bulbo, purchè non sia superiore ad un terzo della superficie.

Calibrazione :

pezzatura da 150 gr. a 180 gr..

Varietà richieste:

cipolla dorata, cipolla bianca, cipolla tropea.

AGLIO

L'aglio deve essere:

- ☐ ☐ di buona qualità;
- ☐ ☐ con bulbi interi, di forma abbastanza regolare;
- ☐ ☐ non trattato con raggi gamma ed altri antigerminoglian.

Possono presentare:

- ☐ ☐ rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale;
- ☐ ☐ piccole lacerazioni della tunica esterna.

I bulbi devono essere sufficientemente serrati.

Tolleranza:

- ☐ ☐ di qualità: il 10% in peso, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II^A. E' ammesso l' 1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili.

PATATE

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:

- ☐ ☐ morfologia uniforme con peso minimo gr. 150 e massimo gr. 250;
- ☐ ☐ devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar, nella stessa confezione sono tollerate differenze in +/- 15% entro i limiti minimo e massimo;
- ☐ ☐ non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti;
- ☐ ☐ non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari o da freddo;
- ☐ ☐ devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco;
- ☐ ☐ non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura;
- ☐ ☐ non devono essere state trattate con raggi gamma ed altri antigerminoglian.

Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d' uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita e cartellinate.

PEPERONI

I peperoni dolci devono essere:

- ☐ ☐ interi, di aspetto fresco, sani;
- ☐ ☐ sono comunque esclusi i prodotti in putrefazione o con alterazioni tali da renderli impropri al consumo;
- ☐ ☐ puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- ☐ ☐ ben sviluppati;
- ☐ ☐ esenti da danni prodotti dal gelo;
- ☐ ☐ privi di lesioni non cicatrizzate;
- ☐ ☐ esenti da bruciature prodotte dal sole;
- ☐ ☐ muniti di peduncolo;
- ☐ ☐ Privi di umidità esterna anormale;
- ☐ ☐ Privi di odore e/o sapore estranei.

Il grado di sviluppo e lo stato dei peperoni dolci devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

I peperoni dolci classificati in questa categoria debbono essere di buona qualità. Inoltre essi devono essere:

- ☐ ☐ Consistenti;
- ☐ ☐ Di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione;
- ☐ ☐ Muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro;
- ☐ ☐ Praticamente esenti da macchie.

Calibro richiesto:

- ☐ ☐ larghezza cm.7, lunghezza cm.5, peso gr. 200.

Tolleranza:

- ☐ ☐ 10%

Colori:

- ☐ ☐ Verde, giallo, rosso.

CARCIOFI

I carciofi devono essere:

- ☐ ☐ di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento;
- ☐ ☐ interi;
- ☐ ☐ sani, in particolare esenti da parassiti e da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità;
- ☐ ☐ puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo visibile di antiparassitari;
- ☐ ☐ privi di odore e di sapore estranei.

I capolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa le bratte centrali devono essere ben serrate. Inoltre i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

Essi possono presentare unicamente i seguenti difetti:

☐☐ lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature);

☐☐ lievissime lesioni.

Tolleranze:

☐☐ di qualità: 10% in numero di capolini, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo;

☐☐ di calibro: per ogni imballaggio è tollerato al massimo in numero di capolini non corrispondenti alle norme di calibrazione del 10%. Tuttavia, essi devono essere classificati nella categoria di calibrazione immediatamente inferiore o superiore, con un diametro minimo di 5 cm. per i capolini classificati nella categoria di calibrazione minima (cm. 6 x 7,5). Per i carciofi della varietà "Poivrade" o "Bouquet" non è ammessa alcuna tolleranza di calibro.

☐☐ I capolini sono soggetti ad una calibrazione determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse del capolino. La scala di calibrazione è obbligatoria per i capolini della categoria "EXTRA" e I[^], facoltativa per quelli della categoria II[^];

- diametro da cm. 13 ed oltre;

- diametro da cm. 11 inclusi a cm. 13 esclusi;

- diametro da cm. 9 inclusi a cm. 11 esclusi;

- diametro da cm. 7,5 inclusi a cm. 9 esclusi;

- diametro da cm. 6 inclusi a cm. 7,5 esclusi.

I carciofi della categoria II[^] che non rispondono a tale scala di calibrazione devono essere necessariamente calibrati come segue:

- diametro da cm. 13 ed oltre;

- diametro da cm. 9 inclusi a cm. 13 esclusi;

- diametro da cm. 6 inclusi a cm. 9 esclusi.

Il diametro da cm. 3,5 inclusi a cm. 6 esclusi è ammesso per i carciofi della varietà "Poivrade" o "Bouquet".

CICORIA e BIETOLA

Debbono corrispondere ai requisiti igienico sanitari previsti per i prodotti orticoli.

SALVIA

Debbono corrispondere ai requisiti igienico sanitari previsti per i prodotti orticoli.

BASILICO

Debbono corrispondere ai requisiti igienico sanitari previsti per i prodotti orticoli.

ROSMARINO

Debbono corrispondere ai requisiti igienico sanitari previsti per i prodotti orticoli..

CECI SECCHI

I legumi secchi devono essere:

☐☐ puliti;

☐☐ di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;

☐☐ sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;

☐☐ privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);

☐☐ privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;

☐☐ uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg.).

Cultivar richieste: Cottolo, Migno, Principe.

FAGIOLI SECCHI BORLOTTI

I legumi secchi devono essere:

☐☐ puliti;

☐☐ di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;

☐☐ sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;

☐☐ privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);

☐☐ privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;

☐☐ uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Cultivar richieste: Borlotto, Scozzese, Cannellino, Fagiolo di Spagna, Fagiolo di Lima.

Calibrazione: la lunghezza deve essere compresa tra 1,5 e 1,2 cm. .

LENTICCHIE SECCHIE

I legumi secchi devono essere:

☐☐ puliti;

☐☐ di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;

- ☐☐sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- ☐☐privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);
- ☐☐privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- ☐☐uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg.).

Cultivar richieste: di Villalba, Leonessa, di Altamura, di Mormanno, di Castelluccio.

PRUGNE SECCHIE SENZA NOCCIOLO

Del tipo California rispondenti a tutte le norme di legge e regolamenti CE.

GRUPPO 14 : PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Devono possedere caratteristiche generali che rientrano nella conformità alla norme vigenti (D.L.vo n° 110/92, D. M. n° 493 del 25/9/95 e successive modifiche e/o integrazioni):

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

Devono essere forniti in confezioni originali sigillate, regolarmente etichettate che devono:

- avere requisiti idonei ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- impedire il più possibile la disidratazione e permeabilità a gas;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n.° 283/62 e successive modificazioni.

Le forniture di ortaggi e verdure surgelati nelle tipologie richieste dal Cliente, devono :

- devono provenire da produzioni CE, preferibilmente nazionali, con contenuto di nitrati/nitriti e fitofarmaci residui nei limiti previsti dalla normativa vigente;
- non contenere additivi;

- ☐☐avere aspetto il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità;
- ☐☐non presentare colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti;
- ☐☐non presentare tracce di infestazione da roditori;
- ☐☐non contenere ortaggi estranei al dichiarato;
- ☐☐non contenere unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, (il 90% del peso del prodotto deve essere costituito da unità intere);
- ☐☐non contenere unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate e macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi 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.

Durante il trasporto, i prodotti devono essere mantenuti alla temperatura di – 18° C (Allegato C del D.P.R. n°. 327/80). I prodotti devono giungere alle cucine ancora in perfetto stato di surgelamento.

Minestrone surgelato

Devono essere specificate in scheda tecnica da parte del fornitore le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso. (Si consiglia di scegliere prodotti che prevedano la presenza di almeno 10 diverse verdure).

Le verdure dovranno essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate. La pezzatura del taglio delle verdure deve essere a piccoli cubetti massimo mm.10x10 (esclusi i legumi).

Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto senza alcun genere di retrogusto.

***N.B.** Prevedere la fornitura di minestrone surgelato in cui sia esclusa la presenza di fave e piselli al fine di poter allestire menù per utenti a regime di dieta speciale per favismo.

Legumi: piselli surgelati (fina novelli)

Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, esenti da difetti.

Dopo scongelamento:

- ☐☐la consistenza dovrà essere omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa;
- ☐☐l'odore tipico di buon prodotto;

- ☐ ☐ il colore verde brillante uniforme;
- ☐ ☐ il sapore tipico zuccherino, non amidaceo e senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato / invecchiato sulla pianta prima del raccolto o dovuto a cattiva lavorazione.

GRUPPO 15 : ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

CARATTERISTICHE GENERALI MERCEOLOGICHE

Gli alimenti conservati in scatola (sott'olio, sott'aceto, al naturale, conserve animali e di pesce, conserve vegetali, ecc.) debbono essere prodotte, conservate, commercializzate nel rispetto della normativa generale della legge 283/62, modificata dalla legge 441/63 e successive modificazione ed integrazioni. Devono inoltre rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative di recepimento delle direttive CE (per ogni singolo prodotto o tipologia) e dai Regolamenti CE del cosiddetto " pacchetto igiene".

I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa nazionale e CE relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

POMODORI PELATI – POMODORI A PEZZI – POLPA PRONTA

Devono possedere i requisiti previsti dalla L. 10/03/1969, n°96 ed il suo regolamento D.P.R. 11/04/1975, n°428 .

La suddetta norma prevede, fra l'altro che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo e provenire da varietà idonee alla conservazione.

Inoltre il peso sgocciolato per i pomodori pelati non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

Acidità espressa in acido citrico non superiore al 6%.

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

Sulla banda stagnata devono essere riportati i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all' 1%, come dall'art. 67 del D.P.R., n°327/80, per confezioni di peso da 3Kg. nominali.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

- ☐ ☐ denominazione e tipo di prodotto;
- ☐ ☐ peso sgocciolato;
- ☐ ☐ peso netto;
- ☐ ☐ nome della ditta produttrice;
- ☐ ☐ nome della ditta confezionatrice;
- ☐ ☐ luogo di produzione;
- ☐ ☐ ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- ☐ ☐ data di scadenza;
- ☐ ☐ lotto;

come previsto dal D.L.vo 109/92, e D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

PASSATA DI POMODORO

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, non deve contenere bucce e semi. Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%.

Sulla banda stagnata devono essere riportati i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche". Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all' 1%, come dall'art. 67 del D.P.R., n°327/80, per confezioni di peso da 3Kg. nominali.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

- ☐ ☐ denominazione e tipo di prodotto;
- ☐ ☐ peso sgocciolato;
- ☐ ☐ peso netto;
- ☐ ☐ nome della ditta produttrice;
- ☐ ☐ nome della ditta confezionatrice;
- ☐ ☐ luogo di produzione;
- ☐ ☐ ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- ☐ ☐ data di scadenza;
- ☐ ☐ lotto;

come previsto dal D.L.vo 109/92, e D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

PRODOTTI VEGETALI IN SCATOLA AL NATURALE – SOTT' OLIO – SOTT' ACETO

Fagioli Bianchi Spagna - Cannellini – Borlotti al naturale – Fagiolini Medio /Fini – Piselli fini – Cipolle al naturale – Olive Verdi/Nere con e senza nocciolo e a rondelle – Antipasto sott' olio – Giardiniera sott' aceto – Capperi sott' aceto e sotto sale – Carciofini sott' olio – Cetrioli sott' aceto.

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità, confezionati in scatole di latta nuove, la cui verniciatura interna deve essere effettuata con vernice atossica per alimenti di prima qualità, scevra quindi da metalli e da materie nocive. Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica. La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte ed in conformità alle norme legislative vigenti sulla igiene delle conserve alimentari.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.L.vo 109/92 e dal D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

I contenitori dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- ☐ denominazione e tipo del prodotto;
- ☐ peso sgocciolato;
- ☐ peso netto;
- ☐ nome della ditta produttrice;
- ☐ nome della ditta confezionatrice;
- ☐ luogo di produzione;
- ☐ ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- ☐ data di scadenza;
- ☐ lotto di produzione.

Confezioni di grammatura specificata secondo le esigenze della produzione e del numero dei pasti.

FUNGHI CHAMPIGNON AL NATURALE E TRIFOLATI O SOTT' OLIO

I funghi devono essere ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe o altre alterazioni.

Devono essere in contenitori privi di difetti riportanti le dichiarazioni previste dalla normativa vigente.

Il prodotto può essere contenuto in contenitori di vetro o in latte con banda stagnata.

Confezioni di grammatura specificata secondo le esigenze della produzione e del numero dei pasti.

MISCELA DI VEGETALI IN SCATOLA PER INSALATE DI RISO

Il contenuto di ogni scatola e/o barattolo deve corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura.

I vegetali contenuti devono corrispondere alla specie botanica e alle cultivar dichiarate in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo o oli di semi non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni previste dalla normativa vigente.

Il prodotto può essere contenuto in contenitori di vetro o in latte con banda stagnata.

Confezioni di grammatura specificata secondo le esigenze della produzione e del numero dei pasti.

OLIVE VERDI/NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE

Il contenuto di ogni scatola e/o barattolo deve corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni previste dalla normativa vigente.

Il prodotto può essere contenuto in contenitori di vetro o in latte con banda stagnata.

Confezioni di grammatura specificata secondo le esigenze della produzione e del numero dei pasti.

CETRIOLI ED ALTRE VERDURE SOTT' ACETO

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.L.vo 109/92 e dal D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

Il prodotto può essere contenuto in contenitori di vetro o in latte con banda stagnata.

Confezioni di grammatura specificata secondo le esigenze della produzione e del numero dei pasti.

PRODOTTI ITTICI

Devono provenire da stabilimenti di produzione autorizzati in possesso di riconoscimento CEE, preferibilmente nazionale, in grado di garantire la rintracciabilità delle materie prime di specie ittica utilizzate per le conserve.

I prodotti ittici conservati in scatola di banda stagnata o in vasetti di vetro potranno essere: tonni, sardine, acciughe, sgombri, salmoni, aragoste, granchi, vongole, cozze e pesci marinati.

Per tutti i prodotti bisogna rispettare alcune fasi operative che garantiscono l'efficacia del trattamento conservativo applicato (pulizia e lavaggio, invasamento e copertura con olio o salamoia). Dopo l'

aggraffaggio (chiusura) delle scatole e il trattamento termico di sterilizzazione, le scatole vengono raffreddate e poi stoccate in magazzino.

Si rende opportuno richiedere scheda tecnica del prodotto.

Prima dell'apertura dei prodotti inscatolati è bene fare molta attenzione che non siano rigonfie (bombatura); la presenza di gas di fermentazione è uno degli indici più evidenti dell'alterazione del prodotto a causa anche del temibile *Clostridium Botulinum*.

Per alcune tipologie di prodotto utilizzate preferibilmente in ristorazione collettiva infantile e scolastica si delineano alcune caratteristiche:

TONNO SOTT' OLIO

Il prodotto da fornire dovrà essere ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare del tonno (*Perciformes/Scombridae/Thunnus*), preparato a regola d'arte, da esemplari in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione e inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata alla grandezza della scatola, conservato in olio vergine o extra vergine di oliva.

Devono essere quindi esclusi tutti i prodotti ottenuti dalla lavorazione degli scarti del tonno, nonché quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali, denominati commercialmente "ventresca" benché più pregiati. Per tonno, propriamente detto, si intendono tutte le specie maggiori della famiglia dei tonnidi, catturate allo stadio adulto e cioè con un peso superiore ai 15Kg. per ogni esemplare. Restano esclusi, pertanto l'adalunga o tonno bianco, tutte le specie di tonnetti o tombarelli. Il tonno deve presentarsi in ottimo stato di conservazione, deve essere consistente, con fibre non stoppose, di colore naturale, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura. All'atto dell' apertura della scatola, il tonno deve risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva, non deve emanare odore sgradevole, tolto dalla scatola e privato dell'olio, dovrà conservare anche un'ora dopo, il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore. Il prodotto che si presentasse con colorazione biancastra tendente al verde sarà senz'altro escluso.

Confezioni monorazione da gr. 80 con l'apertura a strappo e confezioni da Kg. 2 nominali.

TONNO AL NATURALE

Con le stesse caratteristiche del tonno sott'olio, ma dovrà essere confezionato al naturale con acqua e sale.

SALMONE AL NATURALE

Dovrà essere prescelta la tipologia di FILETTI DELISCATI DI SALMONE conservati in acqua e sale.

Il prodotto dovrà provenire da stabilimenti di produzione in ambito CE in possesso di riconoscimento ai sensi dei Regolamenti CE 852 e CE 853.

GRUPPO 16 : SPEZIE, AROMI E CONDIMENTI

Il riferimento legislativo per pepe di cajenna, vaniglia, senape, noce moscata, zenzero, anice stellato, finocchio, cumino ecc. è il R.D. n°7045 del 1890. Per lo zafferano è il R.D.L. n°2217 del 1936, D.M. 28 Novembre 2003 e D.M. 2 Dicembre 2003.

Dovranno essere forniti in confezioni sigillate regolarmente etichettate secondo quanto previsto dal D.L.vo 109/92 e D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

SALE

Il termine "sale", senza altre specificazioni, viene usato per indicare il cloruro di sodio (NaCl), sostanza che sin dall'antichità trova largo impiego nell'alimentazione umana, come condimento e per la conservazione dei cibi. Il sale da cucina (disponibile in commercio a grana fine e grossa) in genere non è purissimo, ma è costituito dal 96-97% di cloruro di sodio, e da piccole quantità di cloruro di magnesio e di solfato di calcio. La legge consente di produrre e porre in commercio sale addizionato di ioduro di potassio e/o di iodato di potassio, in modo da garantire un tenore di iodio ionico di 30mg. per Kg. di prodotto. Sull'etichetta dei contenitori andrà in questo caso apposta l'indicazione "sale iodurato", "sale iodurato e iodato", a seconda delle sostanze aggiunte.

Per gli usi da tavola si prescrive l'esclusivo utilizzo di sale arricchito di Iodio di cui al D.M.n° 255 del 1/08/1990, n°562 del 10/08/1995 e alla L. n° 55 del 21/03/2005 ("Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica").

Riferimento normativo per il sale da cucina iodurato, il sale iodato e il sale iodurato e iodato è il già citato D.M. 10/08/1995 n°562, mentre per il sale da cucina comune è il D.M. 31/01/1997 n°106.

ACETO

Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

- ☐ una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per cento millilitri;
- ☐ un quantitativo di alcole 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 Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con quello della sanità. L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie aventi rispettivamente la capacità di litri 2, litri 1, litri 0,500 e litri 0,250, descritti dall'art. 29 D.P.R. n°162/1965 (vedi anche l'art.11 D.P.R. n°773/1968 e Legge n°527/1982).

L'etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal D.P.R. n°162/1965 e dal D.L.vo 109/1992, e dal D.L.vo 68/2000 e successive modifiche ed integrazioni.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Ha la migliore valenza nutritiva ed è in assoluto da preferire nelle ristorazioni collettive rispetto ad altri tipi di olio in quanto è il più stabile alla cottura e presenta un minor rischio di ossidazione ed irrancimento.

La denominazione di olio extra vergine di oliva è riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e che non contenga più dell' 1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna. (Legge n.° 1407/60)

L'olio extravergine d'oliva dovrà riportare in etichetta, secondo quanto stabilito dal Regolamento CE 1019/2002, la dicitura chiara ed indelebile:

" olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici".

Il capitolato potrà richiedere al fornitore di acquisire direttamente dal produttore informazioni circa la provenienza della materia prima utilizzata nel ciclo produttivo (olive di produzione nazionale, comunitaria europea, extra comunitaria) ed una dichiarazione relativa ad alcune indicazioni facoltative:

➤ se trattasi di "prima spremitura a freddo" riservata a oli di oliva vergini o extravergini ottenuti a meno di 27° C con una prima spremitura meccanica della pasta di olive, con un sistema di estrazione tradizionale con presse idrauliche;

➤ se trattasi di prodotto "estratto a freddo" riservato a oli di oliva vergini o extravergini ottenuti a meno di 27° C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta di olive;

➤ le caratteristiche organolettiche basate su risultati di analisi secondo quanto previsto dal Regolamento CEE 2568/91;

➤ l'indicazione dell'acidità o dell'acidità massima che deve sempre essere accompagnata dalla menzione dell'indice dei perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto secondo quanto stabilito dal Regolamento CEE 2568/91

Alla denominazione di olio extra vergine di oliva potrà essere richiesta l'aggiunta dell'indicazione della origine regionale DOP/IGP ai sensi del Regolamento CEE 2081/92 modificato dal Regolamento CE 2796/2000.

La fornitura dovrà prevedere confezioni da litri 1 in contenitori di vetro scuro e da litri 5 in latte, sigillate ed etichettate a norma di legge.

OLIO DI SEMI

Nel caso sia previsto l'utilizzo di oli di semi si ricorda che devono rispondere ai requisiti di composizione previste dalla Legge n°35/1968.

Alla denominazione "olio di semi" dovrà aggiungersi l'indicazione della specie del seme oleoso di estrazione. Verrà preferita la tipologia "olio di semi di monoseme " ottenuta da: arachide o mais.

La fornitura dovrà prevedere confezioni da litri 1 in contenitori di vetro o PETe da litri 5 in latte, sigillate ed etichettate a norma di legge.

GRUPPO 17 : ACQUA POTABILE –ACQUA MINERALE – - VINO

ACQUA POTABILE

Normativa di riferimento:

Regio Decreto 27/07/1934, n°1265 Testo Unico delle Leggi Sanitarie art. 248

(Ogni comune, deve essere fornito, per l'uso potabile, di acqua pura e di buona qualità. Quando l'acqua potabile manchi, sia insufficiente ai bisogni della popolazione o sia insalubre, il comune può essere, con decreto del prefetto, obbligato a provvedersene).

D.P.R. n°236/1988 – Attuazione della direttiva CEE n.80/778 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, ai sensi dell'art. 15 della legge 16/04/1987, n°183;

Decreto Legislativo n° 31/2001

ACQUA MINERALE

Normativa di riferimento:

Regio Decreto 27/07/1934, n°1265 Testo Unico delle Leggi Sanitarie artt. 199 – 200 – 201;

D.M.1/2/83; D.L.vo n°105/1992; D.M. n°542/1992;

L' acqua minerale dovrà essere oligominerale, naturale totalmente non gassata e microbiologicamente pura, possibilmente proveniente da fonti di alta quota, in contenitori di vetro, o di PET secondo le esigenze espresse dalla realtà dove esiste la cucina interna e dagli utenti del terminale di distribuzione; è opportuno che si accettino acque minerali il cui termine minimo di consumo sia superiore ai 15 mesi.

E' consigliabile che il residuo fisso non superi i 500 mg/l, il contenuto di nitrati (NO3) sia inferiore a 5 mg/l, i nitriti (NO2) siano assenti ed il sodio (Na) non sia superiore a 20 mg/l.

Riguardo al consumo di acqua minerale in bottiglie di " Pet " si potrà optare, per l'eccessivo costo per la gestione delle bottigliette e il loro smaltimento , ad installare nei vari punti di somministrazione , degli

erogatori automatici con l'opzione di acqua naturale e/o gasata a temperatura ambiente e/o refrigerata da collegarsi alla rete dell'impianto idrico.

VINO B/R

Il prodotto viene definito dal D.P.R. n°162/1965. L'alcool metilico non deve essere superiore ai 0,25 ml ogni 100 ml. di alcool complessivo (Legge n°462/1986).

La gradazione alcolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcolica complessiva (Legge n°462/1986). Dovrà essere rispettata la normativa concernente gli additivi utilizzati (Legge n°283/62, D.M. 27/02/1996 n°209 e successive integrazioni e modifiche). Le confezioni in bottiglia o tetrapak non devono avere capacità diverse da quelle indicate nel sopraccitato decreto.

Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29 dicembre 1986 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico, sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco, non deve contenere antifermentanti diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200mg./litro. Deve essere ottenuto tramite fermentazione in presenza di bucce provenienti da uve, con macerazione sulle vinacce, per diversi giorni (mediamente otto), da otto a quindici giorni per i vini da invecchiamento. Confezioni in brik da litri 0,25 (per gli utenti delle mense collettive adulte in cui ne sia consentita la somministrazione) e da litri 1 a perdere (per gli usi di cucina).

GRUPPO 18 : PRODOTTI PER ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

I prodotti alimentari destinati ad una alimentazione dovranno osservare il disposto espresso dal D.L.vo n° 111 del 27/01/92, D.P.R. 7/4/99 n° 128 e D. n° 371 del 31/5/01.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate, rispondenti ai requisiti previsti dal sopraccitato D.L.vo n° 111/92 e dovranno riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- ☐ denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche particolari;
- ☐ elenco degli ingredienti;
- ☐ gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- ☐ peso netto;
- ☐ TMC (termine minimo di conservazione);
- ☐ le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- ☐ le istruzioni per l'uso;
- ☐ il tenore dei carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (D. L.vo 77 del 16/02/93);
- ☐ l'indicazione in chilocalorie (kcal) e in kilojoules (kJ) del valore energetico;
- ☐ il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- ☐ la sede dello stabilimento;
- ☐ analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

Tutti questi prodotti saranno inoltre soggetti a quanto disposto dal D. P.R.° n.578 del 30/5/53 per quanto riguarda l'autorizzazione del Ministero della Sanità.

N.B. Dovranno essere previsti specifici prodotti in funzione di particolari esigenze dietetiche speciali:

- ☐ **Dieta ipoproteica:** prodotti confezionati con farine prive di proteine (pane, fette biscottate, pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo).
- ☐ **Dieta iposodica:** fette biscottate e grissini iposodici, sale iposodico.
- ☐ **Dieta priva di glutine per celiachia:** prodotti confezionati con farine prive di glutine (pane, fette biscottate, biscotti pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo, basi per pizza, gnocchi di patate,
- ☐ **Alimentazione per l'infanzia:** latte e farine speciali, omogeneizzati, liofilizzati;
- ☐ **Intolleranza al lattosio:** latte delattosato;
- ☐ **Integratori alimentari per degenti ospedalieri e ospiti RSA:** integratori proteico-calorici e salino- vitaminici.

Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica 2015



A cura di:

Bassi Maria Chiara- biologa nutrizionista
Bottura Pietro- sociologo
Chiozza Clotilde- medico
Orsini Ornella- assistente sanitaria

Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Responsabile Medico
Chiesa Marco

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Dipartimento Prevenzione Medica

Via dei Toscani, 1 - 46100 Mantova – Edificio 9 - Tel. 0376 334952/334981 - Fax 0376 334955 – email: sian.mantova@aslmn.it

ASL Mantova - Sede Legale - via dei Toscani, 1 - 46100 Mantova - Tel. 0376 3341 - www.aslmn.it - CF/PI 01838560207

Tratto da sito: www.aslmn.it

Presentazione

Con piacere e con molta soddisfazione per il grande impegno profuso dagli autori di questo testo, partecipo, con altri colleghi, alla stesura della presentazione delle nuove linee guida per la ristorazione scolastica.

L'evidenza scientifica attualmente disponibile e il piano d'azione dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per la strategia globale di prevenzione e controllo delle malattie dimostrano che quattro tipi di malattie non trasmissibili, come sono le patologie cardiovascolari, i tumori, malattie respiratorie croniche e il diabete danno il contributo più importante alla mortalità e alle invalidità nella maggior parte dei Paesi a basso e medio reddito. Per contrastare queste malattie è necessario compiere un'azione concertata e coordinata da parte delle ASL, degli ospedali, dei pediatri e medici di famiglia, dei farmacisti, del mondo della scuola e del volontariato.

E' necessario impegnarsi per aumentare la capacità degli individui, adulti ma anche, e soprattutto, direi, giovani e giovanissimi di fare scelte sane e seguire stili di vita che promuovono la buona salute, in modo da ridurre il livello di esposizione ai fattori di rischio comuni a tutte e quattro, e cioè: il consumo di tabacco, alimentazione scorretta, scarsa attività fisica e abuso di alcool.

Tutti noi desideriamo sentirci meglio: i farmaci e le cure sono importanti, aiutano, ma occorre prima di tutto prendersi cura di se stessi con responsabilità, perché il benessere dipende molto da quello che facciamo tutti i giorni, dai piccoli gesti quotidiani, dalle abitudini che costituiscono il nostro "stile di vita".

Alimentarsi, quindi, non significa semplicemente soddisfare la sensazione fisica della fame, ma anche orientare le proprie scelte alimentari nell'ottica della tutela della propria salute. Il significato profondo dei menù che vengono proposti in questo testo, non è solo quello alimentare, di equilibrio di principi nutritivi e di apporti calorici, ma riporta al concetto del cibo sano, di stagione, da gustare anche dal punto di vista cromatico e con accorgimenti particolari di abbinamento e confezionamento. Leggendo le ricette qui di seguito proposte, pensando all'aspetto educativo e socializzante del momento del pasto nel contesto scolastico, la mente corre allo studio della filosofia, all'Estetica. Il termine greco "*aisthesis*", infatti, indica le informazioni ricevute attraverso i sensi, o il corpo e questo sembra essere l'obiettivo che dobbiamo raggiungere, con i nostri bambini e ragazzi : il cibo come momento di esercizio sensoriale, da condividere con i compagni di quel momento, nel rispetto del meraviglioso e straordinario meccanismo che è rappresentato dal corpo umano.

Auguro a tutti una buona lettura, ricca di suggestioni per la vita di tutti i giorni, per farne uno stile di comportamento.



Emanuela Anghinoni

Direttore del Dipartimento di Prevenzione – ASL di Mantova

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Dipartimento Prevenzione Medica

Via dei Toscani, 1 - 46100 Mantova – Edificio 9 - Tel. 0376 334952/334981 - Fax 0376 334955 – e-mail: sian.mantova@aslmn.it

ASL Mantova - Sede Legale - via dei Toscani, 1 - 46100 Mantova - Tel. 0376 3341 - www.aslmn.it - CF/PI 01838560207

Introduzione

Per il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione la ristorazione scolastica rappresenta uno dei principali ambiti di intervento, in cui siamo chiamati, come Servizio, a prestare grande attenzione, non solo relativamente agli aspetti – imprescindibili - legati alla sicurezza della preparazione e somministrazione, e alla qualità degli alimenti, ma anche, e soprattutto, a quelli legati all'educazione alimentare e alla sicurezza nutrizionale.

Il servizio di ristorazione scolastica, offerto ai bambini che frequentano le scuole dell'infanzia, ai ragazzi che frequentano le scuole primarie e le scuole secondarie di primo grado, agli insegnanti ed agli operatori che lavorano nella scuola, ha infatti assunto un'importanza crescente nel tempo, sia dal punto di vista funzionale all'attività scolastica vera e propria, sia per la valenza dietetica, nutrizionale e di sicurezza alimentare, ma anche, attraverso gli allievi e gli insegnanti, come mezzo di educazione alimentare per raggiungere le famiglie.

La refezione scolastica può – e deve – rappresentare, quindi, un momento formativo fondamentale: in particolare, attraverso l'esperienza del pranzo in mensa, vengono forniti gli strumenti necessari per facilitare scelte nutrizionalmente corrette sin dalla prima infanzia.

Tra le strategie efficaci di promozione della salute a livello di popolazione rientrano infatti anche gli interventi sulle scelte dietetiche a Scuola che contribuiscono a favorire l'adozione di comportamenti alimentari corretti e consapevoli.

Per raggiungere questi obiettivi, è necessaria un'alleanza tra i vari soggetti coinvolti, istituzionali e non, che consenta di attuare interventi, ponendo un'attenzione sempre maggiore nella stesura dei capitolati d'appalto per il servizio di ristorazione collettiva, e nella composizione dei menù proposti nelle nostre mense scolastiche.

Questo documento è stato redatto proprio per questo, con la finalità di dare uno strumento di supporto uniforme provinciale alle Amministrazioni Comunali e Scolastiche pubbliche e private e alle Commissioni Mensa.



Marco Chiesa

Responsabile Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – ASL di Mantova

INDICE

• Analisi di contesto	Pag. 5
• La ristorazione scolastica e la promozione della salute: motivazioni scientifiche delle scelte adottate	Pag. 9
• Alcune informazioni utili	Pag. 12
• Come comporre il menù scolastico: istruzioni per l'uso	Pag. 14
• Raccomandazioni per la composizione del menù scolastico	Pag. 15
• Proposte di preparazioni da scegliere per l'allestimento del menù scolastico	Pag. 16
• Indicazioni per la gestione delle festività all'interno delle collettività infantili e scolastiche	Pag. 28
• Alimenti e bevande consigliate per la gestione delle festività all'interno delle collettività infantili e scolastiche	Pag. 30
• Come costruire una buona giornata alimentare: alcuni consigli per le Famiglie	Pag. 32
• Bibliografia	Pag. 36

ALLEGATI:

A. TABELLE GRAMMATURE	Pag. 37
B. GRIGLIA per la composizione del menù mensile	Pag. 40

La trasformazione della cultura alimentare nella società moderna

Il rapido processo di trasformazione, in termini sociali e ambientali, che ha riguardato l'organizzazione stessa della vita quotidiana ha, a buon diritto, interessato culture, strategie, stili e modi del consumo. Fattori di cambiamento socio-demografico, hanno indotto modificazioni importanti nei consumi alimentari che influiscono anche sullo stile di vita.

E' cambiata in parte l'organizzazione della giornata alimentare e l'importanza delle varie scadenze dell'assunzione del cibo, si è diffusa l'abitudine al fuori pasto, non si considera più la casa il luogo esclusivo e rituale del consumo. Il processo ha interessato anche l'immaginario alimentare, modificando valori, gusti, predilezioni e significati simbolici del cibo e della sua assunzione, individuale e collettiva. Sono cambiate le percezioni del corpo, la percezione della salute ed il suo rapporto con l'alimentazione, la consuetudine per i prodotti industriali, l'attenzione a cosa si mangia.

In questo contesto culturale alla teoria dei bisogni (LARN Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti) si viene a sostituire la personalizzazione delle scelte di consumo ("mangio ciò che voglio"). L'atto alimentare da una dimensione conviviale (la tavola) diventa sempre più di bisogno informale, di evasione dalla rigidità delle norme, ciò che è bello da vedere e da mostrare esprime scelte alimentari positive.

Una dieta comprendente il consumo di carne diventa il collegato con l'atto simbolico dell'accesso ad una condizione di benessere e di buona alimentazione. Un tale retaggio ha rallentato la velocità della transizione a stili di consumo bilanciati e nutrizionalmente corretti e in seguito il concetto della ricerca della bellezza ha parzialmente oscurato la difesa della salute.

Gli spunti di riflessione su quella che Enrico Finzi (Astra - Demoskopea) individua come "modernità alimentare" ci portano ad un'analisi sociologica complessa, poiché il processo di cambiamento non ha prodotto un nuovo modello condiviso, omnicomprensivo, vincolante ma piuttosto la legittimità di tanti modelli, diversi tra loro e dinamici.

Un dato che emerge in modo eclatante riguarda la necessità di implementare un approccio preventivo a tavola. La crisi della dieta mediterranea, alla quale è universalmente riconosciuta una funzione protettiva, è certamente il termometro dei nuovi stili alimentari soprattutto negli adolescenti.

Alcuni componenti fondamentali come l'olio di oliva, la frutta, la verdura, sono sempre meno consumati e sostituiti da alimentazione ricca di grassi e proteine con aspetti qualitativi spesso carenti. Alimentarsi non significa semplicemente soddisfare la sensazione fisica della fame, ma anche orientare le proprie scelte alimentari nell'ottica della tutela della propria salute.

Le ricerche accreditate su consumi e mutamento sociale dimostrano, oggi, che la comunicazione/educazione in prevenzione sono efficaci quanto più è socialmente competente (Bosio EURISKO), in considerazione del fatto che le famiglie presentano un'ampia variabilità sul piano socioculturale e le opzioni sul target condizionano, intuitivamente, le scelte su messaggi e mezzi.

Far emergere le articolazioni socioculturali della popolazione a rischio può servire sia a identificare target diversi, sia soprattutto ad articolare gli interventi.

Sulla mappa degli orientamenti delle famiglie nell'area dei consumi, costruita sui determinanti sociali, culturali e ambientali, possiamo proiettare il rischio relativo per l'obesità. L'epidemia dell'obesità è particolarmente evidente nelle nazioni ad alto sviluppo, dove la gente adotta stili di vita sedentari e utilizza cibi spesso convenienti, poveri in nutrienti e ricchi in grassi e calorie.

Molti studi condotti in questi anni sembrano essere concordi nel mettere in relazione l'aumento dell'obesità e delle patologie croniche a essa correlate ed evitabili con l'esposizione dei soggetti in età pediatrica ad azioni pubblicitarie di marketing alimentare. La Food Standards Agency ha confermato che il marketing alimentare effettivamente incide sulle preferenze alimentari dei bambini, sulle loro scelte di acquisto e sui loro consumi, sia in termini di marca (es. quella specifica barretta di cioccolato) sia in termini di categoria di alimento (es. dolci rispetto a frutta).

Ne consegue che è importante invertire questa tendenza, ritornare verso la naturalità dei cibi. Nell'immaginario alimentare degli Italiani il massimo della naturalità coincideva con il minimo di manipolazione, cioè con la possibilità di controllare direttamente la composizione e il processo di trasformazione degli alimenti. E' necessario attuare una costante opera di educazione alimentare, la quale possa orientare le scelte dei cibi sviluppando la consapevolezza circa le conseguenze dell'alimentazione sulla salute ed alla possibilità di mantenere un'immagine estetica soddisfacente evitando il ricorso a diete fai da te o a ricerche d'improbabili modelli corporei.

La Ristorazione Scolastica

Negli ultimi anni è andato sempre più affermandosi il ruolo di una corretta alimentazione fondamentale per il benessere del nostro organismo, nonché per la tutela e la promozione della salute. La scuola assume un ruolo importante per attuare attività formative in tema di alimentazione e in particolare la ristorazione scolastica diviene parte integrante dell'educazione alimentare. Una Ristorazione Scolastica di qualità deve contribuire alla promozione della salute poiché i suoi servizi hanno un forte impatto sui molteplici aspetti della vita degli alunni.

Il 53,4% degli studenti italiani iscritti alla scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado consuma il pranzo a scuola, la percentuale maggiore si riscontra tra gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia (64%), diventa quindi fondamentale che i pasti forniti oltre che sicuri abbiano una qualità nutrizionale appropriata ed equilibrata.

E' necessario riscoprire il valore della tradizione italiana e la dieta mediterranea.

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Dipartimento Prevenzione Medica

Via dei Toscani, 1 - 46100 Mantova – Edificio 9 - Tel. 0376 334952/334981 - Fax 0376 334955 – e-mail: sian.mantova@aslmn.it

ASL Mantova - Sede Legale - via dei Toscani, 1 - 46100 Mantova - Tel. 0376 3341 - www.aslmn.it - CF/PI 01838560207

La dieta mediterranea ha costituito anche, nel processo generale di trasformazione dei comportamenti alimentari, il più importante e forte tentativo di riconsolidare un modello-unificante alimentare nazionale, diffuso, condiviso, motivato, adeguato al livello di novità e alle esigenze che si sono innescate nel cambiamento sociale e culturale. Valorizza le verdure, più crude che cotte, contribuisce dunque, nei fatti, a fornire un'alimentazione meno grassa, meno proteica e più equilibrata.

Nonostante tutto crediamo che l'attaccamento ai prodotti naturali sia qualcosa di profondamente radicato nella sensibilità alimentare e in gran parte è vissuto come fondamento della buona alimentazione domestica.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) considera l'obesità come uno dei problemi prioritari a livello mondiale. È ritenuto come il sesto tra i fattori di rischio per morbidità e mortalità: circa un miliardo di adulti e il 10% dei bambini sono sovrappeso o obesi. Appare anche rilevante tra i bambini stranieri che nel loro contesto familiare l'eccesso ponderale non è percepito come potenziale fattore di rischio per la salute, probabilmente riconducibile ad una diversa sensibilizzazione delle famiglie rispetto al problema obesità.

Un'indagine condotta dal gruppo di studio del bambino immigrato, della Società Italiana di Pediatria, sulle abitudini alimentari dei bambini migranti, ha rilevato una tendenza ad uniformarsi ai nostri cibi e ai nostri consumi. Com'è noto l'obesità, riguarda prevalentemente nelle società occidentali la fascia di popolazione meno abbiente e nei paesi in via di sviluppo la fascia benestante; possiamo aspettarci quindi un'alta percentuale di obesi nei figli dei migranti, ormai affrancati dal problema della carenza nutrizionale delle società di origine, ma che accedono ad alimentazione di scarso valore economico e nutrizionale nelle società del consumo.

Le tendenze future

Fra le varie tendenze generali individuate, globalizzazione e localismo, pur in rapporto antitetico, avranno entrambi un trend di crescita: mentre la globalizzazione porterà ad un'influenza crescente sulla ristorazione scolastica di direttive e vincoli sopranazionali e di una standardizzazione dei gusti, il localismo in aumento permetterà una rivalutazione del prodotto tipico, sia come mezzo didattico di riscoperta delle proprie radici che come garanzia di gusto e di genuinità.

Il problema sicurezza, unito a una crescente sensibilità ecologica e a un generale ritorno alla natura, porterà a un'importante rilevanza del biologico anche nella ristorazione scolastica, soprattutto riguardo ai fini educativi e di tutela della mensa stessa. La ristorazione scolastica, anche in relazione all'aumento delle malattie legate al cibo, dovrà comunque favorire una corretta educazione alimentare, in grado di fornire gli adeguati strumenti per valutare la giusta alimentazione giornaliera in rapporto al reale fabbisogno energetico, senza impedire una sana ed equilibrata riscoperta del piacere del gusto.

L'emergere della cultura Slow Life favorirà, infatti, l'introduzione, di un approccio slow al cibo, sia

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Dipartimento Prevenzione Medica

Via dei Toscani, 1 - 46100 Mantova – Edificio 9 - Tel. 0376 334952/334981 - Fax 0376 334955 – e-mail: sian.mantova@aslmn.it

ASL Mantova - Sede Legale - via dei Toscani, 1 - 46100 Mantova - Tel. 0376 3341 - www.aslmn.it - CF/PI 01838560207

come tipologie di alimenti sia come modalità del loro consumo. Le comunità immigrate sempre più numerose porteranno il cibo etnico ad una rilevanza sempre maggiore, fornendo alla Ristorazione Scolastica, oltre allo stimolo di adeguarsi alle nuove e differenti esigenze religioso-culturali dei suoi utenti, anche un mezzo di educazione all'integrazione interculturale semplice, efficace ed immediato. Sarà, infatti, compito della ristorazione scolastica selezionare fra tutte le tendenze individuate quelle più in sintonia con la propria cultura, i propri valori di riferimento, la propria missione educativa.

La sfida del futuro è puntare sulla formazione: questo è il cardine del dibattito sulla nuova ristorazione. Mangiare a scuola deve costituire l'avvio per intraprendere uno stile alimentare salutare e consapevole, il quale permanga nelle fasi successive della vita. Inoltre, le conoscenze acquisite a scuola possono essere trasferite all'interno del nucleo familiare e costituire un'occasione per modificare, ove presenti, stili alimentari domestici scorretti.

La ristorazione scolastica e la promozione della salute: motivazioni scientifiche delle scelte adottate

“La scuola dovrebbe sempre avere come suo fine che i giovani ne escano con personalità armoniose, non ridotti a specialisti. Lo sviluppo dell'attitudine a pensare e giudicare indipendentemente dovrebbe essere sempre al primo posto”

Albert Einstein

Il momento della ristorazione scolastica ha un duplice obiettivo, nutrizionale ed educativo. Nutrire i bambini, oltre che alimentarli, significa trasmettere loro valori che persisteranno nella loro crescita e nei loro comportamenti.

Attraverso il cibo trasmettiamo amore, fantasia, colore, sapore ma oggi come oggi anche giustizia e salute. I bambini a scuola impareranno a leggere, scrivere, far di conto, rispettare il prossimo, ma... impareranno anche a nutrire se stessi e a coltivare la loro salute, presente e futura, nel rispetto dell'ambiente e delle risorse del pianeta, in un'ottica sempre più necessaria di alimentazione sostenibile. (EXPO 2015: *Nutrire il Pianeta – Energia per la vita*)

L'impegno della Scuola, sempre più coinvolta nella RETE SPS (Scuole che promuovono salute), è adoperarsi perché i bambini/e i ragazzi/e acquisiscano conoscenze e sviluppino competenze per la vita (*Skills for life*).

Il pasto in mensa è un'occasione di educazione al gusto, nel senso di abituare a nuove e diversificate esperienze gustative per superare la monotonia che talora caratterizza la alimentazione dei bambini.

(M.I.U.R Prot.7835/2011- *Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana: “la refezione scolastica è una componente fondamentale della didattica ...capace di gestire le difficoltà di fronte a piatti mai assunti prima o di gusti non graditi al primo assaggio*).

Mangiare assieme ai compagni e agli insegnanti in un'atmosfera serena e conviviale stimola la curiosità di assaggiare piatti nuovi, buoni e dal gusto naturale.

Il gusto sperimentato in mensa vuole essere un imprinting per imparare a riconoscere il cibo sano facendone esperienza e contrapporsi al bombardamento mediatico che i piccoli subiscono attraverso la pubblicità che li induce a preferire cibi troppo spesso ricchi di calorie vuote e dannosi per la salute (*junk food*).

Accogliendo e declinando le nuove linee guida LARN 2014 (Livelli Raccomandati di Assunzione degli Alimenti - IV revisione) abbiamo superato l'attenzione al prevalente concetto dietetico calorico, in quanto la ristorazione scolastica rappresenta solo uno dei 4 momenti della giornata

alimentare, ed abbiamo privilegiato la proposta educativa, non disgiunta dalla gradevolezza organolettica.

Il nostro obiettivo è di creare le condizioni e fornire gli strumenti per facilitare e rendere “normale” (nel senso di “quotidiano”) mangiare buono e sano. (*Programma Ministero Salute “Guadagnare in salute: rendere facili le scelte salutari”*)

Pertanto auspichiamo che questo documento “*Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica 2015*” possa aiutare il percorso educativo dei giovani attraverso un'esperienza di gusto, piacere e varietà.

Seguendo i LARN 2014 e la letteratura scientifica, abbiamo ridefinito sia il contenuto totale di proteine sia il contenuto di proteine di origine animale.

Desideriamo stimolare al consumo di legumi, tradizionali nella cucina della nostra cultura mediterranea, impegnandoci a variare le proposte alimentari rendendole un po' più frugali pur salvaguardando il buon gusto del pasto quotidiano.

Nel pasto che proponiamo abbiamo anche rivisto le grammature. Il fine è nutrire in modo adeguato ma ridurre lo spreco alimentare che è stato stimato nell' analisi realizzata nel 2011 dalla FAO nel mondo in 1,3 miliardi di tonnellate all'anno, pari a circa un terzo della produzione totale di cibo destinato al consumo umano. (*PINPAS Piano Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare 2014 e Vademecum 2015 “L'ABC contro lo spreco alimentare”- Regione Lombardia-D.G. Ambiente, energia e sviluppo sostenibile*)

I principi che ci hanno guidato nel preparare ricette, tabelle e scelta delle materie prime sono condivisi anche con i Pediatri di Famiglia che potranno utilizzare questo documento per sostenere una corretta alimentazione anche nell'ambito domestico dei loro assistiti.

Nella costruzione del nuovo documento di indirizzo per la ristorazione scolastica ci siamo basati sui contributi forniti dalla letteratura scientifica che mette in relazione comportamenti alimentari scorretti e rischio di ammalarsi in età anche giovane di malattie croniche metaboliche, cardiovascolari ed oncologiche.

L'obesità rappresenta un problema di per sé, ma espone anche ad un rischio maggiore di tutte le patologie cronico degenerative, in aumento nel mondo occidentale tanto da far coniare il termine paradossale di “*malattie del benessere*”.

Nel 2007 il Word Cancer Research Found (WCRF) uscì con un imponente lavoro rivisto nel 2012 e nel 2014. Questo documento riassume in 10 indicazioni centinaia di lavori scientifici che mettono in relazione scelte alimentari e rischio di ammalarsi di patologie oncologiche.

E' stato inserito nel 2014 nella parte alimentare del Codice Europeo di Prevenzione Oncologica che esorta a:

- consumare abbondantemente cereali integrali, legumi, verdure e frutta;
- limitare i cibi molto calorici ricchi di zuccheri e grassi;
- evitare le bevande zuccherate;

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Dipartimento Prevenzione Medica

Via dei Toscani, 1 - 46100 Mantova – Edificio 9 - Tel. 0376 334952/334981 - Fax 0376 334955 – e-mail: sian.mantova@aslmn.it

ASL Mantova - Sede Legale - via dei Toscani, 1 - 46100 Mantova - Tel. 0376 3341 - www.aslmn.it - CF/PI 01838560207

- evitare le carni conservate e limitare le carni rosse;
- limitare i cibi ricchi di sale.

Queste indicazioni che potrebbero sembrare solo dedicate alla prevenzione oncologica in realtà sono universali e le ritroviamo nei documenti di prevenzione del diabete e nel "Progetto Cuore" finalizzato alla prevenzione delle malattie cardio- cerebro- vascolari.

Il SIAN dell'ASL di Mantova, consapevole del suo mandato di *agenzia per la tutela della salute*, offre un documento basato su evidenze scientifiche ed epidemiologiche in una prospettiva futura di salute dei nostri bambini

Di fronte all'informata libertà di scelta che proponiamo con questo documento, auspichiamo assunzione di responsabilità da parte di tutti gli adulti che si occupano di ristorazione scolastica: genitori, insegnanti, ditte di ristorazione, amministrazioni comunali, direzioni istituti paritari.

Coloro che hanno a cuore la salute dei bambini, consapevoli anche della drammatica insostenibilità, per le future generazioni, delle spese sanitarie causate da patologie cronico degenerative correlate a stili di vita non salutari, (The European House Ambrosetti- Meridiano Sanità: Rapporto 2012) dovrebbero essere capaci di scegliere utilizzando "il loro bene" come unico prioritario criterio da adottare.

Alcune informazioni utili

Perché meno carne rossa? (dal WCRF 2007) Le carni rosse comprendono le carni ovine, suine e bovine, compreso il vitello. Il loro consumo va limitato, ma per chi è abituato a mangiarne si raccomanda di non superare i 300 grammi alla settimana. La ricerca ha mostrato che la carne rossa, specialmente quella trattata industrialmente, contiene sostanze come il ferro eme, i grassi saturi, il sodio, i nitriti ed altre sostanze carcinogene, che si sviluppano durante la cottura, che aumentano il rischio di patologie croniche come problemi cardiovascolari e cancro.

(Archives of Internal Medicine on March 12, 2012: "Red Meat Consumption and Mortality," An Pan, Qi Sun, Adam M. Bernstein, Matthias B. Schulze, JoAnn E. Manson, Meir J. Stampfer, Walter C. Willett, Frank B. Hu, Archives of Internal Medicine, online March 12, 2012)

Perché più proteine vegetali? I legumi hanno un alto potere saziante, non contengono grassi ma sono ricchi di proteine che, unite ai cereali, forniscono proteine complessive di valore biologico come quelle della carne. Inoltre le loro fibre, soprattutto quelle solubili e i loro polisaccaridi indigeribili, arrivando indigesti nel colon, sono aggrediti dalla flora batterica residente che li fermenta con produzione di preziosi acidi grassi a catena corta (acidi butirrico, propionico, acetico ecc.) che sono curiosamente saturi e volatili, acidi grassi isolati che non danno trigliceridi, nutrono e proteggono il tubo intestinale (butirrico) e per varie vie riducono la sintesi del colesterolo, i trigliceridi nel sangue, la glicemia e la secrezione di insulina, abbassando i rischi di malattie cardiovascolari, diabete, sindrome metabolica e perfino di alcuni tumori (p.es., colon-retto).

Perché ridurre il consumo di zucchero? Il saccarosio, cioè lo zucchero, è composto da glucosio e fruttosio. Lo zucchero è dannoso non tanto perché fa alzare la glicemia, ma in quanto contiene fruttosio, che ostacola il buon funzionamento dell'insulina, l'ormone che regola i livelli di glucosio nel sangue, permettendogli di entrare all'interno delle cellule, dove viene bruciato per produrre energia. Il fruttosio contrasta la leptina, l'ormone che toglie il senso di fame e ci avverte di non mangiare più se non ne abbiamo più bisogno, aumenta i trigliceridi (soprattutto a livello del fegato) e l'acido urico che predispone ad un aumento della pressione.

Lo sciroppo di glucosio-fruttosio, che deriva dal mais, è fra le principali cause di obesità negli Stati Uniti. Le industrie alimentari lo usano perché costa meno dello zucchero, si amalgama più facilmente agli altri ingredienti e rende più facile ottenere prodotti soffici.

Va ricordato come un recente documento dell'OMS:

" Sugars intake for adults and children – World Health Organization -Guideline 2015"

esorti a contenere entro il 10%, e progressivamente verso il 5%, la quota di zuccheri semplici

introdotti giornalmente nella nostra dieta come importante azione preventiva contro lo sviluppo di iperglicemia, insulino-resistenza, diabete, dislipidemie, steatosi epatica, iperuricemie, ipertensione: patologie che coinvolgono sia il sistema metabolico che quello cardiovascolare.

Perché evitare l'utilizzo di farine raffinate e preferire l'utilizzo di cereali integrali in chicco?

L'eccessiva macinazione della farina bianca per ottenere una consistenza fine elimina la maggior parte dei nutrienti pur rimanendo ricca di calorie.

Tutti i cereali hanno una struttura simile, suddivisa in tre parti: l'*endosperma* interno amidaceo, il *germe* o embrione e la *crusca* esterna, che forma uno strato protettivo intorno al chicco. La fibra alimentare (di tipo solubile o insolubile, a seconda del cereale) è stata a lungo considerata la componente dei cereali integrali più utile per proteggere la salute. Tuttavia, oggi sempre più dati dimostrano che ci sono altre sostanze nei cereali integrali che hanno effetti benefici sulla salute, come la vitamina E, diverse vitamine del gruppo B, numerosi minerali come ferro, magnesio, zinco e selenio e vari composti fitochimici protettivi presenti nel germe del chicco. Questa moltitudine di sostanze nutrienti e utili alla salute possono agire sinergicamente e il "pacchetto completo" può quindi esercitare un maggior beneficio di quello che si potrebbe ottenere dalla somma delle singole componenti.

Come comporre il menù: istruzioni per l'uso

Nell'ottica della autonomia e della assunzione di responsabilità decisionale, il menù per ogni singolo giorno della settimana sarà scelto dalle Commissioni Mensa tra le sotto-indicate opzioni, tra loro alternative:

OPZIONE 1	OPZIONE 2
• PRIMO PIATTO: asciutto o in brodo • SECONDO PIATTO • CONTORNO CRUDO di verdura fresca di stagione • CONTORNO COTTO di verdura fresca di stagione • FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	• PIATTO UNICO • CONTORNO CRUDO di verdura fresca di stagione • CONTORNO COTTO di verdura fresca di stagione • FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

1. Il menù mensile dovrà essere redatto utilizzando la griglia in allegato alla pag. 40

(Nella griglia andranno riportate le scelte adottate per i diversi giorni delle settimane che compongono il mese).

2. Per la composizione del menù dovranno essere rispettate le raccomandazioni indicate nella successiva pagina 15

3. Il menù redatto in copia a colori, a cura dell'Amministrazione Comunale o della Direzione degli Istituti Paritari, dovrà essere inviato tramite posta elettronica al SIAN per l'acquisizione agli atti.

N.B. Si ricorda che con procedura di semplificazione SIAN /ASL Mantova prot. n°103250/08 non deve essere richiesta autorizzazione.

La modulistica per l'invio del menù potrà essere scaricata dal sito aziendale all'indirizzo: www.aslmn.it

Raccomandazioni per la composizione del menù

1. Nell'arco della settimana il menù redatto dovrà garantire che i secondi piatti (o i piatti unici) siano allestiti con matrici proteiche differenti e con l'impegno di prevedere sempre almeno una preparazione a base di pesce e una a base di proteine vegetali.
2. Il menù mensile dovrà garantire la variabilità dei primi piatti con equilibrata presenza di preparazioni asciutte ed in brodo.
3. I primi piatti dovranno essere scelti favorendo la diversificazione dei cereali utilizzati (riso, pasta, miglio, farro, orzo, avena, quinoa) nell'arco della settimana al fine di ridurre il contenuto di glutine e garantire diverso apporto di sali minerali, grassi, vitamine e aminoacidi.
4. Le preparazioni dovranno essere allestite nel rispetto delle grammature a crudo degli ingredienti o per porzioni di somministrazione previste nella TABELLA GRAMMATURE inserita alle pagg. 2-3-4 dei RICETTARI ed in ALLEGATO A) di pagg. 37-38-39 di questo documento.
5. Dovrà essere garantito l'utilizzo esclusivamente di olio extravergine di oliva (EVO) per tutte le preparazioni a cotto e a crudo.
6. La pasta, il riso e gli altri cereali in chicco od in fiocchi si raccomanda che siano integrali e preferibilmente provenienti da agricoltura biologica.
7. Il pane, servito in accompagnamento del secondo piatto, dovrà essere di semola di grano duro ed a ridotto contenuto di sale secondo quanto previsto da: Accordi per l'attuazione dell'iniziativa regionale *"Con meno sale nel pane c'è più gusto e...guadagni in salute"*, siglato il 31/12/2010 e il 14/9/2011 tra Regione Lombardia e Associazioni dei Panificatori.
8. La verdura fresca di stagione del contorno crudo si raccomanda che sia proposta spesso in apertura del pasto, al fine di favorirne ed incentivarne il consumo come fattore di protezione per la salute.
9. La somministrazione della frutta fresca di stagione si sollecita ad anticiparla nell'intervallo di metà mattina come buona prassi di merenda salutare.
10. Il formaggio grana (Grana Padano o Parmigiano Reggiano secondo specifica indicata in capitolato d'appalto) dovrà garantire la stagionatura di 24 mesi.
11. Il formaggio grana grattugiato dovrà essere servito sui primi piatti al momento della somministrazione e solo se gradito dall'utente. Per gli utenti che seguono dietetico vegetariano senza latte e uova, il formaggio grana potrà essere sostituito con germe di grano in polvere.
12. Le carni e gli ortaggi/ verdure utilizzati per le preparazioni siano il più possibile prodotti freschi, limitando al massimo l'utilizzo di prodotti gelo, che andranno comunque contrassegnati in menù con il simbolo sotto-riportato:



Nota Bene:

In caso di somministrazione di merende pomeridiane necessarie per i bambini/e che usufruiscono del posticipo scolastico si rimanda alle indicazioni di pag. 33 e pag. 34.

Proposte di preparazioni da scegliere per l'allestimento dei menù

PRIMI PIATTI IN BRODO	19	
PRIMI PIATTI ASCIUTTI	21	
		PIATTI UNICI
SECONDI CON CARNI BIANCHE: POLLO	7	4
SECONDI CON CARNI ROSSE : BOVINO e SUINO	14	8
SECONDI CON PESCE	8	7
SECONDI CON FORMAGGIO	5	4
SECONDI CON UOVA	9	
SECONDI VEGETARIANI con uova e derivati del latte	4	4
SECONDI VEGETARIANI senza uova e derivati del latte	14	7
CONTORNI DI VERDURE	19	
FESTIVITA' DOLCI	14	

Primi Piatti
Minestre, Minestrone, Passati e Zuppe vegetali

Utilizzabili per menù convenzionali e per tutti i vegetariani

• Minestra d'orzo	• Passato di verdura
• Minestra di legumi con farro	• Passato di patate e porri con crostini di pane
• Minestra di miglio o farro	• Passato di lattuga con piselli
• Minestra di verdura con fiocchi d'avena	• Passato di zucca con crostini di pane
• Minestrone di patate e lattuga con pastina o riso	• Passato di verdura con legumi
• Minestrone di verdura con pasta/pastina o riso	• Passato di asparagi con crostini di pane
• Passato di ceci e zucca	• Zuppa di fagioli con crostini di pane
• Passato di piselli e broccoli con fiocchi di cereali	• Zuppa di verdura con crostini di pane
• Passato di ceci al rosmarino	• Zuppa di verdure alla toscana "ribollita" con crostini di pane

Primi Piatti: Minestre

Utilizzabili solo per menù convenzionali

- Pastina in brodo di carne

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Dipartimento Prevenzione Medica

Via dei Toscani, 1 - 46100 Mantova – Edificio 9 - Tel. 0376 334952/334981 - Fax 0376 334955 – e-mail: sian.mantova@aslmn.it

ASL Mantova - Sede Legale - via dei Toscani, 1 - 46100 Mantova - Tel. 0376 3341 - www.aslmn.it - CF/PI 01838560207

Primi Piatti Paste o Risi Asciutti senza proteine di origine animale Utilizzabili per menù convenzionali e per tutti i vegetariani	
• Pasta al sugo di carote e cipolla	• Pasta/Riso con olio EVO
• Pasta al sugo di pomodoro e olive	• Riso con gli spinaci
• Pasta con cime di rapa	• Risotto alla lattuga
• Pasta con pomodoro	• Risotto allo zafferano “alla milanese”
• Pasta o Riso con i carciofi	• Risotto con la verza
• Pasta o Riso con ragù di verdure	• Risotto con radicchio rosso e lattuga
• Pasta o Riso con sugo di asparagi	• Risotto con porri
• Pasta o Riso con zucca	• Riso al rosmarino
Primi piatti con proteine animali Utilizzabili in menù convenzionali e vegetariani con latte e/o uova	
• Gnocchi di grano saraceno con crema di zucca	• Gnocchi di patate al pomodoro
• Gnocchi di grano saraceno con salsa di pomodoro	• Gnocchi di patate al ragù vegetale
• Gnocchetti di zucca alle erbe aromatiche	

Secondi con carne di pollo

- **Coscette di pollo al forno**
- **Cotoletta di petto di pollo**
- **Petto di pollo alla pizzaiola**
- **Petto di pollo alla salvia/rosmarino/timo**
- **Petto di pollo alle mandorle**
- **Scaloppina di petto di pollo al limone**
- **Spezzatino di pollo agli aromi**

Piatti Unici con carne di pollo

- **Cous-Cous con verdure, legumi e pollo**
- **“ Chicken & Potatoes”: Cotoletta di petto di pollo e patate aromatiche con scaglie di mandorle**
- **Polpettone di patate, verdure e pollo**
- **Polenta con spezzatino di pollo**

Secondi con carne bovina

- **Arrostato di vitellone**
- **Cotoletta di manzo**
- **Hamburger di carne bovina**
- **Manzo lessato al limone con salsa verde**
- **Polpettine di manzo in umido col pomodoro**
- **Scaloppina alla pizzaiola**
- **Scaloppine di manzo sfumate al vino bianco**

Piatti Unici con carne bovina

- **Lasagne al forno con ragù alla bolognese**
- **Pasta con ragù di carne e crocchette di verdure**
- ☞ **Cupolette di riso con brasato di manzo alla Rachele**
- **Polenta taragna con brasato di manzo**
- **Polenta di mais con brasato di manzo alla Rachele**
- **Polenta di mais con spezzatino di manzo**

☞ **Preparazione adatta per piccoli numeri di utenti serviti da cucina interna**

Secondi con carne di suino

- **Arrosto di maiale alle erbe**
- **Bocconcini di lonza con carciofi**
- **Cotoletta di lonza di maiale**
- **Lonza di maiale al latte**
- **Lonza di maiale aromatica al cartoccio**
- **Lonza di suino con salsa di mele**
- **Scaloppina di maiale al rosmarino e timo**

Piatti Unici con carne suina

- **Risotto alla “pilota”**
- **Polenta di mais con spezzatino di lonza di maiale con cipolle**

Secondi con pesce

- Cotoletta di platessa
- Crocchette di pesce
- Filetti di merluzzo agli aromi
- Filetti di merluzzo alla pizzaiola
- Filetti di platessa alla mugnaia
- Filetto di trota al vapore con olio e limone
- Filetti di salmone al rosmarino e timo
- Filetto di platessa alla provenzale

Piatti Unici con pesce

- **Cous-Cous con verdure, legumi e pesce**
- **“Fish & Potatoes”: Cotoletta di pesce e patate aromatiche con scaglie di mandorle**
- **Pasta con il tonno e crocchette di verdura**
- **Pasta con le vongole e crocchette di verdura**
- **Pasta con sugo di pesce e crocchette di verdura**
- **Polenta di mais con seppie in umido e piselli**
- **Zuppa di pesce con crostini di pane**

Secondi con formaggio

☞ **Crepes con erbe e ricotta**

- **Quadretti di ricotta e spinaci**

☞ **Sformatini al forno con mozzarella**

- **Torta salata con ricotta e broccoletti**
- **Tortino di patate al forno con fontina**

Piatti Unici con formaggio

❖ **Lasagne al forno di ricotta e spinaci**

❖ **Pasta al forno con verdure di stagione, pisellini e mozzarella**

❖ **Pizza Margherita**

❖ **Pizzoccheri con cavolo e formaggio Asiago**

☞ **Preparazione adatta per piccoli numeri di utenti serviti da cucina interna**

Secondi con uova

Crepes con erbe e ricotta

- **Crocchette di verdura al forno**
- **Frittata con asparagi**
- **Frittata con erbe**
- **Frittata con porri**
- **Frittata con spinaci**
- **Frittata con patate**

Omelette

- **Uova strapazzate al forno**

 **Preparazione adatta per piccoli numeri di utenti serviti da cucina interna**

Secondi vegetariani con uova e derivati del latte

- **Hamburger di ceci**
- **Hamburger di verdure con formaggio**
- ☞ **Sformatini di verdure**
- **Tortino di carciofi e ricotta**

Piatti Unici vegetariani con uova e derivati del latte

- ❖ **Lasagne al forno di ricotta e spinaci**
- ❖ **Pasta al forno con verdure di stagione, pisellini e mozzarella**
- ❖ **Pizza Margherita**
- ❖ **Pizzoccheri con cavolo e formaggio Asiago**

☞ **Preparazione adatta per piccoli numeri di utenti serviti da cucina interna**

Secondi vegetariani senza uova e derivati del latte

- **Crocchette di miglio e piselli al forno**
- **Fagioli bianchi agli aromi con crocchette di verdura**
- **Farifrittata al forno con asparagi**
- **Hamburger di ceci**
- **Hamburger di verdure**
- **Humus di ceci con verdure al forno**
- **Lenticchie stufate**
- **Polpette di ceci ed avena**
- **Polpette di legumi**
- **Polpettine con miglio**
- **Polpettone di lenticchie e ceci**
- 👉 **Sformatini di verdure**
- **Tortino di quinoa e verdure**
- 👉 **Crepes ripiene con lenticchie**

👉 **Preparazione adatta per piccoli numeri di utenti serviti da cucina interna**

Piatti Unici vegetariani senza uova e derivati del latte

- **Cous-cous con fagioli all'aretina**
- **Minestra di fagioli con pastina o cereali integrali in chicco**
- **Nidi di polenta con piselli**
- **Pasta e fagioli**
- **Pasta o riso con piselli**
- **Polenta con ragù vegetale e lenticchie rosse decorticate**
- **Risotto allo zafferano con lenticchie**

Indicazioni per la gestione delle festività all'interno delle collettività infantili e scolastiche

La salvaguardia della celebrazione di alcune festività all'interno delle collettività infantili e scolastiche quale momento importante di aggregazione e di riconoscimento della propria identità individuale come i compleanni, oppure legata al mantenimento di tradizioni della propria cultura (es. Natale, Carnevale, Pasqua, fine scuola...) è di incontestabile rilievo e valore e va quindi rispettata e mantenuta.

Tuttavia è altresì importante avere a cuore che **tali momenti di festa non rappresentino una esperienza di alimentazione non salutare e siano occasione di squilibri nutrizionali nella giornata degli utenti. Tutta la società scientifica internazionale da tempo segnala che:**

- ❖ **le patatine fritte, molto ricche di grassi e di sale;**
- ❖ **le bevande zuccherate che contengono molti zuccheri e coloranti;**
- ❖ **gli snacks salati, le torte, le merendine e i biscotti di produzione industriale, preparati con grassi tropicali (palma o cocco), l'utilizzo di additivi quali emulsionanti e/o esaltatori di sapore, l'impiego di farine raffinate e di zuccheri come saccarosio, fruttosio, sciroppo di glucosio, maltosio, destrosio, malto destrine, sciroppo di mais, sciroppo di riso, zucchero invertito;**
- ❖ **alcuni tipi di succhi di frutta che, con contenuto di frutta inferiore al 100%, prevedono l'utilizzo di zuccheri aggiunti**

costituiscono il tipo di alimenti e bevande maggiormente responsabili di aumento ponderale ed obesità, e comunque di squilibrio nutrizionale grave, soprattutto in età infantile ed adolescenziale.

Non meno importante è poi ricordare che il consumo di alimenti e bevande all'interno delle collettività deve avvenire nel rispetto delle norme nazionali ed europee che esigono l'uso di buone prassi igieniche nella manipolazione degli alimenti al fine di tutelare la salute degli utenti rispetto al rischio di tossinfezioni alimentari.

Al fine di ribadire perciò l'obbligo di garantire la sicurezza alimentare igienico sanitaria e nutrizionale all'interno delle collettività scolastiche si ricorda che:

- **non è consentita l'introduzione, la distribuzione e la somministrazione agli alunni di alimenti e bevande non provenienti dai centri cottura che gestiscono il servizio di ristorazione scolastica.**

Si ricorda che il rispetto delle norme è oggetto di vigilanza da parte degli Organi Ufficiali di controllo.

Le Normative nazionali e i **Regolamenti CE**, conosciuti sotto il nome di **“Pacchetto Igiene”** e concernenti la sicurezza alimentare, richiedono infatti il rispetto della tracciabilità /rintracciabilità di ogni alimento somministrato all'interno delle collettività e la applicazione di buone prassi operative che devono essere descritte in un piano di autocontrollo sotto la diretta responsabilità del gestore del servizio di ristorazione, ufficialmente registrato ai sensi di legge per l'attività esercitata.

Oltre l'osservanza delle norme risulta poi importante richiamare l'attenzione sul dovere collettivo di tutelare **la salute dei tanti bambini affetti da allergie e/o intolleranze alimentari. Per essi la presenza a scuola di alimenti non controllati e selezionati configurerebbe un rischio allergenico grave ed una conseguente assunzione di responsabilità diretta da parte di docenti e genitori che abbiano introdotto, o consentito l'introduzione nelle collettività infantili e scolastiche, di alimenti e bevande da consumarsi in occasione di festività.**

Al fine pertanto di evitare situazioni rischiose non gestibili e contestazioni o sanzioni, alla luce delle premesse enunciate, **si raccomanda:**

- **di festeggiare i compleanni dei bambini riunendo in una unica festa quelli che ricorrono nello stesso mese;**
- **di chiedere alla cucina della mensa scolastica di allestire una preparazione come quelle indicate nella specifica sezione: RICETTARIO DOLCI del documento “Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica 2015” a cui si rimanda.**

Le altre festività, che prevedano anche la partecipazione di amici e parenti dei bambini, devono essere organizzate avvalendosi delle preparazioni e delle bevande di seguito elencate e chiedendone la fornitura al Gestore che provvede al servizio di ristorazione scolastica.

Alimenti e bevande consigliati per la gestione delle festività all'interno delle collettività infantili e scolastiche

Preparazioni salate (consultare *RICETTARIO SECONDI PIATTI in sezione specifica delle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica 2015*)

- BRUSCHETTA CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ED ORIGANO
- TARTINE DI PANE CON HUMUS DI CECI
- FARIFRITTATA
- PIZZA MARGHERITA
- CROCCHETTE DI VERDURE;
- TORTA SALATA DI RICOTTA E BROCCOLETTI
- TORTA DI CARCIOFI E RICOTTA
- TORTINO DI QUINOA E VERDURE

Preparazioni a base di sola frutta:

- MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA (senza aggiunta di zucchero)
- SPIEDINI DI FRUTTA FRESCA

Bevande:

- Acqua;
- Tè al limone o alla menta;*
- Tè verde; *
- Karkadè; *
- Succhi di frutta con contenuto di frutta 100% e senza zuccheri aggiunti,
- Spremute di agrumi freschi, senza aggiunta di zucchero

*Preparati con la buona tecnica dell'infuso, non utilizzando prodotti liofilizzati

Preparazioni dolci

(consultare **RICETTARIO DOLCI** in sezione specifica delle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica 2015)

• Strudel di mele • Crostata di marmellata o di frutta fresca • Castagnaccio • Frullato di frutta fresca • Torta di mele • Panini con uvetta o cioccolato • Torta di pere e cioccolato • Torta di fragole • Torta di mele e albicocche • Torta di couscous e marmellata • Gelatina di arance • Muffins di mirtilli (o pera o fragole o pesche....) • Barrette all'avena • Torta di carote e pinoli	Indicazioni per le preparazioni I dolci devono essere fatti rigorosamente seguendo gli ingredienti delle ricette. Nel caso il gestore del servizio di ristorazione utilizzasse prodotti o semilavorati di tipo industriale, acquisire scheda tecnica ed assicurarsi che i prodotti contengano i medesimi ingredienti delle ricette proposte. <i>N.B. Tutti i dolci del ricettario possono essere somministrati anche alle persone allergiche / intolleranti :</i> - a latte vaccino e derivati - a uovo e derivati
--	---

Come costruire una buona giornata alimentare: alcuni consigli per le Famiglie

Il pasto in mensa, pur rappresentando un solo momento della giornata alimentare, rimane il pasto principale che deve tuttavia essere in armonia non solo con ciò che si mangia entro le 12 ore diurne di ogni singola giornata, ma anche all'interno dell'intera settimana.

Si potrebbe anche aggiungere che in questo momento storico in cui nel mondo occidentale esiste una enorme disponibilità di cibo da poter scegliere, la nostra attenzione dovrebbe essere rivolta alla varietà delle preparazioni, in relazione e rispetto innanzitutto delle stagionalità.

Dovremmo poi tener conto delle feste e delle varie ricorrenze dell'anno che, volendo conservare e trasmettere ai giovani tradizioni culturali, propongono preparazioni alimentari "ricche e ghiotte", ma dovremmo altresì considerare che per la nostra salute non può essere festa tutti i giorni.

Le verdure non dovrebbero mai mancare, ricordando che è meglio mangiarne poche e varie anziché tante ma sempre le stesse. Dovremmo diventare capaci di abituarci ad acquistare prodotti di stagione, maturati in campo e quindi con valori nutrizionali indubbiamente migliori.

Il piatto ideale quotidiano dovrebbe essere così composto:



Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Dipartimento Prevenzione Medica

Via dei Toscani, 1 - 46100 Mantova - Edificio 9 - Tel. 0376 334952/334981 - Fax 0376 334955 - e-mail: sian.mantova@aslmn.it

ASL Mantova - Sede Legale - via dei Toscani, 1 - 46100 Mantova - Tel. 0376 3341 - www.aslmn.it - CF/PI 01838560207

COLAZIONE:

- ◆ Una fetta di dolci (vedi RICETTARIO DOLCI) e the /o succo di frutta con contenuto di frutta 100% senza zuccheri aggiunti /o centrifugato di frutta fresca.
- ◆ Yogurt bianco senza zucchero aggiunto, una mela o kiwi (o frutta di stagione) e 2 cucchiaini di fiocchi d'avena piccoli e 10-15 gr di frutta secca (noci, nocciole, mandorle....)
- ◆ Fette biscottate con marmellata senza zucchero /o fette biscottate e the o latte /o centrifugato di frutta fresca e frutta secca
- ◆ Bruschetta di pane integrale (meglio se di segale) con olio EVO e sesamo, the o centrifugato di frutta fresca.
- ◆ Pane integrale di segale o di grano duro con olio EVO, pomodoro, origano e semi di girasole /o con pate' d'olive nere e semi di girasole.

META' MATTINA (LA MERENDA A SCUOLA):

- ◆ FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
 - ◆ FRUTTA SECCA (mandorle, nocciole, pistacchi, noci)
 - ◆ GALLETTA DI RISO
 - ◆ CIOCCOLATO FONDENTE CON MEZZO PANINO
 - ◆ PANE E MARMELLATA (PANINO PICCOLO)
 - ◆ FRUTTA DISIDRATATA (prugne secche, uvetta sultanina, albicocche secche, datteri).
- ACQUA DA BERE SEMPRE

PRANZO

Possono essere adottati i menù della ristorazione scolastica in modo che i bambini/e possano sperimentare sintonia e coerenza tra lo stile alimentare della famiglia e quello proposto dalla mensa scolastica.

POMERIGGIO

- ◆ FRUTTA FRESCA /O CENTRIFUGATO /O FRULLATO DI FRUTTA FRESCA CON ACQUA
- ◆ GALLETTE DI RISO , CIOCCOLATO FONDENTE (70% DI CACAO) E SPREMUTA
- ◆ PANE DI GRANO DURO, CIOCCOLATO FONDENTE (70% DI CACAO) E SPREMUTA
- ◆ FRUTTA SECCA IN GUSCIO E SPREMUTA
- ◆ PANE DI GRANO DURO, PATÈ D'OLIVE NERE CON THE
- ◆ PANE DI GRANO DURO OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA POMODORO E ORIGANO CON THE
- ◆ YOGURT BIANCO MAGRO, FIOCCHI D'AVENA E UVETTA
- ◆ PANINI CON UVETTA E THE
- ◆ PANINI CON CIOCCOLATO E THE

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Dipartimento Prevenzione Medica

Via dei Toscani, 1 - 46100 Mantova – Edificio 9 - Tel. 0376 334952/334981 - Fax 0376 334955 – e-mail: sian.mantova@aslmn.it

ASL Mantova - Sede Legale - via dei Toscani, 1 - 46100 Mantova - Tel. 0376 3341 - www.aslmn.it - CF/PI 01838560207

- ◆ FRUTTA FRESCA GALLETTA DI RISO, MANDORLE O NOCCIOLE
- ◆ MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GALLETTA DI RISO
- ◆ MELE COTTE CON PRUGNE SECCHIE E THE
- ◆ PERE COTTE AL FORNO CON CIOCCOLATO
- ◆ FETTA DI TORTA COME DA RICETTE E THE
- ◆ CECIATA AL FORNO CON THE O TISANA
- ◆ CASTAGNACCIO E THE
- ◆ CASTAGNE SECCHIE IN UMIDO
- ◆ PANE E MARMELLATA CON THE

Queste merende possono essere utilizzate anche in caso di attività ludico-sportiva dove è soprattutto necessario idratare e non è richiesto un surplus calorico.

CENA (a seconda di quello che ha mangiato a scuola)

1. Se a scuola il bimbo mangia carne, alla sera può mangiare un piatto unico composto da cereali e legumi (riso integrale e piselli, polenta e lenticchie) o un minestrone di verdure con o senza legumi.
2. Se la mensa offre il pesce, alla sera si può proporre il minestrone di legumi,/ un piatto di legumi e cereali /oppure una piccola bistecchina di carne bianca con tante verdure.

Cercare di proporre il meno possibile alla sera formaggi

La pizza può essere buona anche senza mozzarella condita con olive, capperi, alici o con verdure.

E' bene mangiare la pizza una sola volta a settimana

3. Se il bimbo a mezzogiorno mangia legumi, alla sera potrà mangiare un uovo, una fettina di carne o il pesce.

Tutte le sere un jolly (rapido salvacena), a prescindere da ciò che si è mangiato a mezzogiorno, è il minestrone di legumi con cereali /o crostini /o miglio soffiato (o altro cereale soffiato)

oppure

- PIATTO UNICO CON CEREALI E LEGUMI
- VERDURA- PESCE E CEREALI
- VERDURA- CARNE (possibilmente bianca) E CEREALI

Frequenze settimanali di consumo consigliate

CARNE ROSSA	1 VOLTA A SETTIMANA
CARNE BIANCA	1-2 VOLTE A SETTIMANA
FORMAGGIO	2 VOLTE A SETTIMANA (a mezzogiorno)
UOVA	1-2 VOLTE A SETTIMANA (fare attenzione ai prodotti con uovo come salse, biscotti, merendine, pasta.....)
PESCE	3 VOLTE A SETTIMANA
LEGUMI	3 -4 VOLTE A SETTIMANA senza aggiunta di proteine animali (formaggio, uova.....)

BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

- SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana IV edizione, 2014 Edra, Milano
- Ministero per le Politiche Agricole e Forestali e Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (revisione 2003)
- S.Amarri, P.Pedrazzi: Piccolo manuale di educazione alimentare da 3 a 6 anni. Carocci Faber 2006
- S.Amarri, P.Pedrazzi: Piccolo manuale di educazione alimentare da 6 a 11 anni. Carocci Faber 2007
- G.Fatati: Dietetica e nutrizione. Pensiero Scientifico Editore Roma 2007
- Trends in portion sizes in the U.K. A preliminary review of published information. Report to the Food Standards Agency. May 2008
- G.Faldella, P.L. Giorgi, V.L. Miniello, G.P.Savioli: La nutrizione del bambino sano. Pensiero Scientifico Editore 2008
- Linee guida nazionali per la ristorazione scolastica. Ministero della Salute e Conferenza Stato Regioni. Aprile 2010
- Anna Villarini, Giovanni Allegro, "Prevenire i tumori, mangiando con gusto", Sperling & Kupfer, Milano, 2009
- Anna Villarini, "Prevenire in cucina mangiando con gusto", Sperling & Kupfer, Milano, 2014
- Franco Berrino, "Alimentare il benessere" Come prevenire il cancro a tavola, Franco Angeli, Milano, 2010
- European Community (EU), WHO Europe, Un'alimentazione sana per i giovani in Europa, 2006.
- World Cancer Research Fund / American Institute for Cancer Research. Food, Nutrition, Physical Activity, and the Prevention of Cancer: a Global Perspective. Washington DC: AICR, 2007
- World Cancer Research Fund International/American Institute for Cancer Research Continuous Update Project Report: Diet, Nutrition, Physical Activity, and Breast Cancer Survivors. 2014. Available at: www.wcrf.org/sites/default/files/Breast-Cancer-Survivors-2014-Report-f
- The AHA (American Heart Association), www.diabetes.niddk.nih.gov; <http://www.cdc.gov/diabetes/prevention/>
- International Agency for Research on Cancer (IARC Lione), World Health Organization (WHO), 2014: European Code Against Cancer: 12 ways to reduce cancer risk. <http://cancer-code-europe.iarc.fr/index.php/en/ecac-12-ways>
- <http://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/pyramid-full-story/>
- Andrea Segrè, PINPAS, Piano Nazionale di Prevenzione degli Sprechi Alimentari. Le azioni prioritarie per la lotta allo spreco, 5 giugno 2014
- Bassi MC., Chiozza, C., Giannella, G.: I 5 colori della salute: proposte per un menù vegetariano integrativo nella refezione scolastica. ASL di Mantova, 2010.
- World Health Organization -Guideline 2015 " Sugars intake for adults and children: http://www.who.int/gho/publications/world_health_statistics/2015/en/
- MIUR, Linee guida per l'educazione alimentare nella Scuola Italiana, 2011.
- Bottura P, Chiozza, C., Linee guida per capitolato d'appalto nella distribuzione automatica di alimenti e bevande, ASL di Mantova, 2011.
- Pianificazione per l'anno 2015 delle attività di prevenzione alla persona, vigilanza, controllo e di promozione alla salute del dipartimento di prevenzione medico, ASL di Mantova 2015.
- Regione Lombardia, progetto: "Con meno sale nel pane c'è più gusto e guadagni in salute", 2010.
- Bassi MC. Bottura P. Chiozza C. Fiaccadori A. "Prenditi il tempo per mangiare: studio su consumi e abitudini alimentari nella popolazione scolastica" ASL Mantova 2009.

ALLEGATO A)					
TABELLA GRAMMATURE					
Età utenti	3/5 Anni	6/8 Anni	9/10	11/13	ADULTI
Ordine di scuola	Sc. Infanzia	Sc. Primaria	Sc. Primaria	Sc. Sec. 1°grado	
Grammature	grammi	grammi	grammi	grammi	grammi
Alimento					
Cereali					
PASTA DI GRANO DURO asciutta	50	60	70	90	80
PASTA INTEGRALE	60	70	80	100	90
RISO asciutto	60	70	80	90	80
CEREALI IN CHICCO INTEGRALI riso, miglio, farro, orzo, quinoa (come primo asciutto)	70	80	90	100	90
PASTINA DI GRANO DURO PER BRODO	30	35	40	45	40
PASTINA INTEGRALE, RISO INTEGRALE, MIGLIO, FARRO, ORZO (come primo in brodo)	35	40	45	50	45
Legumi					
LEGUMI SECCHI PER PIATTO UNICO o come componente di polpette, stufati....	40	45-50	50	55-60	50
LEGUMI SURGELATI O FRESCHI PER PIATTO UNICO o come componente di polpette, stufati....	60	70	80	80	70
Patate					
PATATE come contorno da abbinare ad un primo in brodo	120	150	180	200	220
PATATE come contorno da abbinare ad un primo asciutto	60	75	90	100	90
PATATE COME COMPONENTE DI PIATTO UNICO	180	200	230	250	200
PATATE COME COMPONENTE DI PREPARAZIONI (creme, polpette, minestrone..)	60	75	90	100	90

Carni					
CARNE BIANCA (POLLO)	80	90	100	120	100
CARNE ROSSA (BOVINO E SUINO)	70	80	90	110	90
Carne per ragù per condire pasta (quando piatto unico, lasagne, pasta al ragù...)	50	60	70	90	70
Pesce					
PESCE FRESCO O SURGELATO	80	100	120	150	120
Pesce in scatola sott'olio (tonno)	40	50	70	80	70
Formaggio					
FORMAGGIO COME INGREDIENTE IN CROCCHETTE	10	10	20	20	20
MOZZARELLA SULLA PIZZA	40	50	60	70	60
ASIAGO PER PREPARAZIONE DI PIZZOCCHERI	30	40	50	60	50
RICOTTA NELLE PREPARAZIONI	50	60	70	80	70
FORMAGGIO Grana Padano o Parmigiano Reggiano DA AGGIUNGERE GRATTUGIATO AL PRIMO PIATTO (solo se gradito)	5	5	5	5	5
Verdura					
Verdura cruda	100	150	150	200	150
Verdura a foglia (insalata, radicchio...)	30	50	60	60	60
Verdura cotta come contorno	100	150	150	200	150
Verdura mista per minestrone/creme	100	150	150	200	150

Pomodori pelati	60	70	80	90	80
Olio extravergine d'oliva (EVO)	5	5	10	10	10
Pane a ridotto contenuto di sale, di semola di grano duro e non condito	30	40	40	50	40
Uova intere pastorizzate	IL CORRISPETTIVO DI UN UOVO				
Frutta fresca di stagione	100	150	200	150	
Preparazione pronta al consumo	porzione	porzione	porzione	porzione	porzione
PIZZA	200	220	260	280	260
LASAGNE	180	200	240	260	240
GNOCCHI DI PATATE	150	180	200	220	200
POLENTA	150	160	180	200	170

ALLEGATO B) MENU'INVERNALE ELABORATO DALLA COMMISSIONE MENSA DEL COMUNE DI _____ PER LA SCUOLA/E _____ PRODOTTO PRESSO IL CENTRO COTTURA DI _____ DITTA/GESTORE _____					
	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	
Il menù settimanale dovrà prevedere: ✓ L'acqua sempre disponibile ✓ Pane di semola di grano duro a basso contenuto di sale servito al momento della somministrazione del secondo piatto ✓ Verdure crude secondo stagionalità servite in apertura del pasto ✓ Verdure cotte secondo stagionalità servite come contorno ✓ Frutta fresca specifica per stagione optando per almeno 4 tipologie diverse la settimana ✓ Il Primo scelto tra le proposte di preparazioni in brodo o asciutte (<u>alternando vari tipi di cereali: farro, orzo, miglio, pasta, riso...</u>) ✓ Il Secondo scelto tra differenti matrici proteiche: A) pollo B) manzo o maiale C) pesce D)uova E) formaggio F) legumi ✓ Pesce almeno 1 volta a settimana ✓ Menu senza proteine animali: almeno una volta a settimana ✓ Il Piatto unico è una proposta alternativa a un menù che prevede primo e secondo <u>Utilizzo della colorazione menù</u> • Sfondo giallo: piatti a base di pollo • Sfondo rosso: piatti con carne rossa bovina/suina • Scritte in blu: piatti con pesce. • Scritte verdi: piatti con formaggio • Sfondo giallo oro: piatti a base d'uova • Sfondo verde: piatti vegetariani • Sfondo turchese: piatti vegetariani senza latte e uova • <u>Scritte in rosso: piatti unici inseriti nei singoli riquadri di matrice</u>  <u>Contrassegnare con questo simbolo le preparazioni che utilizzano prodotti gelo</u>	Lun.				
	Mar.				
	Mer.				
	Gio.				
	Ven.				

ALLEGATO 3

ELENCO ATTREZZATURE CUCINA SCUOLA INFANZIA VIA TREVES

LOCALE ATTIGUO LOCALE LAVAGGIO

N. 1 ARMADIO STOVIGLIE 1200X700X1700

LOCALE LAVAGGIO

N. 1 ARMADIO STOVIGLIE 1600X700X2000

N. 1 ARMADIO STOVIGLIE 1600X700X2000

N. 2 LAVELLI 2 VASCHE LG 1900X700

N. 1 LAVASTOVIGLIE

N. 1 PENSILE SCOLAPIATTI

LOCALE CUCINA

N. 1 CARRELLO BAGNOMARIA

N. 1 FORNO C/V 10 1/1

N. 1 CUOCIPASTA 400X900

N. 1 TAVOLO ARMADIO 1000X700

N. 1 CAPP A DI ASPIRAZIONE

N. 2 ARMADI FRIGORIFERI 1450X800X2050

N. 3 TAVOLI 1900X700

N. 1LAVELLO 1V 1400X700

N. 1 LAVAMANI 450X400

N. 1 CAPP A DI ASPIRAZIONE 2600X1300

N. 1 6 FUOCHI CON FORNO 1350X900

N. 1 TAVOLO CALDO (ROTT O E UTILIZZATO COME TAVOLO ARMADFIO NEUTRO)

N. 1 ABBATTITORE DI TEMPERATURA 750X700

N. 1 AFFETTATRICE

N. 1 GRATTUGIA/ TRITACARNE

N. 1 ROBOT COUPE' R201

N. 1 BILANCIA

N. 1 APRISCATOLE MANUALE

N. 1 CARRELLO SCOLAPIATTI 980X520

N. 4 CARRELLI NEUTRI 1020X520

N. 1 CARRELLO NEUTRO 1020X620

CORRIDOIO

N. 1 SCAFFALE 1980X410X2000

LOCALE CONFEZIONAMENTO

N. 1 ARMADIO 1300X700X1540

N. 1 TAVOLO 2000X700

MAGAZZINO

N. 1 CONGELATORE A POZZETTO 1100X700

N. 1 CONGELATORE A POZZETTO 1040X700

N. 1 ARMADIO FRIGORIFERO 750X800X2000

N. 2 SCAFFALI 1740X380X2000

ALLEGATO A

DICHIARAZIONE DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

**Al Comune di Porto Mantovano
Strada Cisa n. 112
46047 Porto Mantovano**

OGGETTO: APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PER UTENTI SCUOLE INFANZIA, PRIMARIA, ASILO NIDO, SAD COMUNALE E PER CENTRO RICREATIVO ESTIVO. PERIODO 01.09.2018 – 31.08.2019.

Io sottoscritto _____
C.F. _____ Nato a _____ (____) il _____

nella sua qualità di (carica sociale) _____ dell’Impresa
(nome Società) _____

_____ con sede legale in
Via/Piazza _____ n. _____ Cap _____
Città _____ (____)

Codice fiscale _____ Partita IVA _____ Telefono _____
Fax _____

PEC _____ in espresso riferimento all’impresa che rappresenta

CHIEDE

di essere ammesso alla gara d’appalto a procedura negoziata, ai sensi dell’art.36 comma 2 lettera b) del D.Lgs. 50/2016, indetta da codesto Comune per l’affidamento del servizio di refezione per gli utenti delle scuole dell’infanzia, primaria, asilo nido, SAD comunale e per il Centro Ricreativo Estivo per il periodo dal 01.09.2018 al 31.08.2019 – **CIG 7564482804** in qualità di:

(apporre una croce sulla casella ricorrente)

impresa singola

capogruppo di un raggruppamento temporaneo di imprese già costituito con scrittura privata autenticata notaio _____ in data _____ tra le seguenti imprese:

mandante di un raggruppamento temporaneo di imprese già costituito con scrittura privata autenticata notaio _____ in data _____ tra le seguenti imprese:

capogruppo di un raggruppamento temporaneo di imprese formalmente non ancora costituito tra le seguenti imprese:

ALLEGATO A

mandante di un raggruppamento temporaneo di imprese formalmente non ancora costituito tra le seguenti imprese:

consorziata di un consorzio stabile denominato _____ e costituito da:

consorzio fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422 e del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947, n. 157, costituito da:

consorzio tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443, costituito da:

consorzio ordinario di concorrenti costituito da:

consorzio ordinario di concorrenti ex art. 2615 ter del codice civile denominato

_____ e costituito da: _____

altro, specificare

DICHIARA

a tal fine, ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate dall'articolo 76 del medesimo DPR 445/2000 e dal D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.:

1) che l'impresa sopra generalizzata è iscritta (*apporre una croce sulla casella ricorrente*):

☐ nel registro delle imprese della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.)

di _____ ovvero

☐ presso il seguente registro professionale dello Stato di provenienza

ed attesta i seguenti dati generali dell'impresa:

- data di iscrizione

- numero di iscrizione

ALLEGATO A

- denominazione

- forma giuridica

- codice fiscale

- partita IVA

- indirizzo sede legale: Via/Piazza _____ n. _____ Cap
Città _____ (____) Nazione

- durata della società (data termine) _____
- oggetto sociale

- organi sociali in carica

di seguito indicare i nominativi, le date di nascita, ed il codice fiscale dei soggetti di seguito descritti - Titolari di cariche o qualifiche

- *(da indicarsi nel caso di **S.n.c.**)* Soci

- *(da indicarsi nel caso di **S.a.s.**)* Soci accomandatari

- *(da indicarsi per gli **altri tipi di società**, cooperative o consorzi)* Amministratori muniti di potere di rappresentanza

Socio unico persona fisica

Socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci

ALLEGATO A

- Direttori tecnici

- Persone in possesso dei poteri di rappresentare ed impegnare legalmente l'impresa

2) **di possedere i requisiti generali**, cioè di non trovarsi nelle situazioni previste nell'art. 80, del D.Lgs. n. 50/2016, e più precisamente dichiara:

- a) l'assenza di gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del D.Lvo 50/2016;
- b) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, e che non sono in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- c) di non essersi reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la propria integrità o affidabilità;
- d) di non determinare, mediante la propria partecipazione alla procedura una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2 del codice, non diversamente risolvibile;
- e) di non determinare mediante la propria partecipazione alla procedura una distorsione della concorrenza derivante dal proprio precedente coinvolgimento degli nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'articolo 67 del codice;
- f) di non essere stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
- g) di non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione;
- h) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55.

- i) ☐ la propria condizione di non assoggettabilità agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n. 68/99 *(nel caso di concorrente che occupa non più di 15 dipendenti oppure nel caso di concorrente che occupa da 15 a 35 dipendenti qualora non abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000)* oppure

☐ la propria ottemperanza agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n. 68/99 *(nel caso di concorrente che occupa più di 15 dipendenti oppure nel caso di concorrente che occupa da 15 a 35 dipendenti che abbia effettuato una nuova assunzione dopo il 18 gennaio 2000)*. Detti adempimenti sono stati eseguiti presso l'Ufficio

.....
di.....

.....;

- l) ☐ di non essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203; oppure
 - ☐ che, pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152,

ALLEGATO A

convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, di aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria; oppure

□ che, pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli [articoli 317 e 629 del codice penale](#) aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, di non aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria in quanto ricorrono i casi previsti dall'[articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689](#)

m) di non trovarsi rispetto ad un altro partecipante alla presente procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'[articolo 2359 del codice civile](#) o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

3) dichiara altresì ai sensi dell'art.80 comma 2 del D.lvo 50/2016, che nei propri confronti non è pendente un procedimento per l'applicazione delle misure di prevenzione di cui all'art. 6 del D.Lgs. n. 159/2011 o di una delle cause ostative previste dall'art. 67 del D.Lgs. n. 159/2011;

4) dichiara altresì ai sensi dell'art.80 del D.Lvo 50/2016 che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta delle parti ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale per uno dei reati indicati nell'art.80 del D.Lvo 50/2016 art.1. come di seguito indicato:

a) delitti, consumati o tentati, di cui agli [articoli 416, 416-bis del codice penale](#) ovvero

delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto [articolo 416-bis](#) ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti,

consumati, o tentati, previsti dall'[articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309](#), dall'[articolo 291- quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43](#) e dall'[articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152](#), in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;

b) delitti, consumati o tentati, di cui agli [articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale](#) nonché all'[articolo 2635 del codice civile](#);

c) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;

d) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;

e) delitti di cui agli [articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale](#), riciclaggio di proventi di attività criminoso o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'[articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109](#) e successive modificazioni;

f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;

g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

5) □ 5.1- che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del lettera invito/disciplinare non vi sono soggetti cessati dalle cariche societarie indicate all'art. 80, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016; oppure

□ 5.2 - che i nominativi e le generalità dei soggetti cessati dalle cariche societarie indicate all'art. 80, comma, del D.Lgs. n. 50/2016 nell'anno antecedente la data di pubblicazione dell'avviso sono i seguenti:

ALLEGATO A

.....
.....
.....
.....
.....
..... oppure,

qualora i soggetti cessati dalle cariche siano irreperibili o non disponibili, il concorrente, per quanto a propria conoscenza, dichiara:

☐ 5.2.1 che nei confronti dei suddetti soggetti non sono state pronunciate sentenze o sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta delle parti ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale per uno dei reati indicati nell'art.80 del D.Lvo 50/2016 art.1.

oppure

☐ 5.2.2 nel caso di sentenze a loro carico, l'Impresa ha adottato atti e misure di completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata, dimostrabili con la documentazione allegata.....
.....
.....
.....

6) Di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80 – comma 5 – lett. f-bis) e f-ter) del Codice;

7) Di non aver commesso, ai sensi dell'art.80 comma 4 del D.Lvo 50/2016 violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti, e che l'impresa ha i seguenti dati di posizione assicurativa:

- **INPS competente per il rilascio del DURC** sede di _____
prov. _____ zona _____ n. matricola aziendale _____
_____ -

- **INAIL competente per il rilascio del DURC** sede di _____
prov. _____ zona _____ n. codice azienda: _____
_____ numero PAT _____ descrizione _____
_____ numero PAT _____
descrizione _____ numero PAT _____
_____ descrizione _____

- (se caso ricorrente) **ALTRO ISTITUTO** (specificare quale istituto, numero matricola o codice azienda ed eventuali altri dati)

- **CCNL APPLICATO** (specificare)

- **DIMENSIONE AZIENDALE** (apporre una croce sulla casella ricorrente):

- ☐ da 0 a 5 lavoratori
- ☐ da 6 a 15 lavoratori
- ☐ da 16 a 50 lavoratori
- ☐ da 51 a 100 lavoratori

ALLEGATO A

☐ oltre 100 lavoratori

- **NUMERO ADDETTI che verranno impiegati per l'esecuzione dell'appalto** (*apporre una croce sulla casella e compilare*):

☐ numero addetti impiegati _____

8) che nei propri confronti, negli ultimi cinque anni, non sono stati estesi gli effetti delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui al D.Lgs. n. 159/2011 e s.m.i., irrogate nei confronti di un proprio convivente;

9) che non è stata applicata dall'organo giudiziario competente una delle misure di prevenzione di cui al D.Lgs. n. 159/2011 e s.m.i., nei confronti dei soggetti richiamati dall'art. 80, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016, misure che conseguono all'annotazione – negli appositi registri presso le segreterie delle procure della Repubblica e presso le cancellerie dei tribunali – della richiesta del relativo procedimento, la quale era stata inserita come informazione nel casellario informatico;

10) di avere preso piena conoscenza e di accettare incondizionatamente e senza riserva alcuna tutte le norme e condizioni previste dal lettera invito/disciplinare di gara e dal Capitolato d'Appalto, nonché dagli altri documenti di gara e di accettarli in tutte le loro parti senza riserve e condizioni, dando atto che gli stessi sono sufficientemente esplicativi per la definizione delle prestazioni oggetto dell'appalto, per consentire l'esatta valutazione di tutte le prestazioni e relativi oneri connessi, conseguenti e necessari per l'esecuzione a regola d'arte del contratto;

11) di avere valutato tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dei prezzi e di aver giudicato il prezzo nel suo complesso remunerativo e tale da consentire l'offerta presentata;

12) di impegnarsi ad eseguire tutte le prestazioni oggetto dell'appalto nei modi e nei tempi prescritti dai documenti di gara e di essere a conoscenza delle penalità previste dal Capitolato Speciale d'Appalto;

13) che l'offerta economica presentata tiene conto degli oneri previsti per garantire l'esecuzione delle prestazioni nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e igiene del lavoro, nonché degli obblighi assicurativi e previdenziali previsti dalla normativa e dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi, applicabili all'appalto, in vigore per il tempo e nella località in cui si eseguiranno le prestazioni;

14) l'assenza di misure interdittive irrogate ai sensi della circolare n.1733 del 3/11/2006 - rettificata nella G.U.R.I. n.282 del 4/12/2006;

15) che nei confronti dell'impresa non è stata irrogata la sanzione amministrativa dell'interdizione all'esercizio dell'attività o del divieto di contrattare con la pubblica amministrazione di cui all'art.9, comma 2, lett. a) e c), del D.Lgs. 8 giugno 2001 n. 231 e s.m.i.;

16) di aver preso atto che la ditta aggiudicataria, singola o raggruppata (sia mandante che mandataria), ha l'obbligo di produrre la documentazione necessaria per procedere alla stipulazione del relativo contratto successivamente all'aggiudicazione;

17) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a presentare entro i tempi stabiliti dall'amministrazione aggiudicatrice nella relativa richiesta e, comunque prima dell'inizio dei servizi, tutta la documentazione necessaria ai fini del rispetto del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;

18) (solo per le cooperative di produzione e lavoro e i loro consorzi) dichiara di essere iscritta (*apporre una croce sulla casella ricorrente*):

☐ Registro prefettizio con i seguenti estremi

_____;

▪ **ovvero**

☐ nello Schedario generale della cooperazione i seguenti estremi

_____;

ALLEGATO A

▪ **ovvero**

o nel registro _____ con i seguenti estremi
_____;

19) (solo per le cooperative di produzione e lavoro e i loro consorzi) dichiara di essere iscritta ai sensi dell'art. 9 della legge 381/1991:

☐ all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali della Provincia di _____
con i seguenti estremi _____

20) l'offerta è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza, e che si impegna a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza e che non si è e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la concorrenza;

21) che l'impresa espressamente autorizza la stazione appaltante a trasmettere ogni comunicazione o all'indirizzo pec indicato nella presente domanda, o all'indirizzo mail aziendale o mediante piattaforma regionale della Lombardia Sintel;

22) di aver preso conoscenza dell'obbligo di comunicare alla stazione appaltante, in caso di aggiudicazione, gli estremi del/i proprio/i corrente/i bancario/i o postale/i dedicato/i alle commesse pubbliche di cui all'art.3, commi 1 e 7, della L.136/2010 e s.m.i., le generalità e relativo codice fiscale di ciascun delegato ad operare su tale conto corrente, nonché ogni modifica relativa ai dati trasmessi;

23) di possedere i requisiti di **Capacità economica e finanziaria** previsti dal lettera invito/disciplinare di gara e dal Capitolato d'appalto:

- a) dichiarazione del fatturato globale d'impresa riferito agli ultimi tre esercizi approvati che non dovrà essere inferiore a due volte l'importo a base d'asta, calcolato in relazione al periodo di riferimento dello stesso, pari ad € **1.421.195,40**, (IVA esclusa), da intendersi quale cifra complessiva nel periodo. Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività secondo la seguente formula: $(\text{fatturato richiesto} / 3) \times \text{anni di attività}$. Ai sensi dell'art. 83, comma 5, secondo periodo, la Stazione Appaltante dà atto che il fatturato minimo globale è richiesto al fine di assicurare che gli operatori economici candidati siano contraddistinti da una struttura economico-finanziaria che garantisca stabilità organizzativa ed operativa.
- b) Dichiarazione del fatturato specifico nel settore oggetto di gara negli ultimi tre esercizi finanziari approvati pari ad almeno all'importo d'appalto pari ad € **710.597,70**, (IVA esclusa), da intendersi quale cifra complessiva nel periodo. Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività secondo la seguente formula: $(\text{fatturato richiesto} / 3) \times \text{anni di attività}$. Ai sensi dell'art. 86, comma 4 del D.Lgs. 50/2016, il concorrente che per fondati motivi non sia in grado di presentare le referenze chieste dall'Amministrazione aggiudicatrice, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla Stazione appaltante.

24) di possedere i requisiti di **Capacità tecnica** previsti dal lettera invito/disciplinare di gara e dal Capitolato d'appalto, cioè:

- a) elenco dei principali servizi svolti nell'ultimo triennio antecedente la data di spedizione della presente lettera di invito di cui almeno uno o più di refezione scolastica che abbia/abbiano comportato, almeno in un anno, la somministrazione di almeno n. 128.859 pasti annui;
- b) disporre del personale qualificato richiesto dal capitolato speciale della presente procedura d'appalto.
- c) essere in possesso della certificazione di qualità ISO 9001 relativa al servizio oggetto dell'appalto.

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, il concorrente singolo o in raggruppamento può soddisfare la

ALLEGATO A

richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale avvalendosi delle capacità di altri soggetti. Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti. Nel caso di ricorso all'avvalimento il concorrente dovrà adempiere a quanto prescritto dal successivo articolo relativo all'avvalimento.

- 25) di essere disponibili ad iniziare l'esecuzione del contratto anche in pendenza di stipulazione;
- 26) di impegnarsi ai sensi dell'art. 103 del Codice a costituire, in caso di aggiudicazione dell'appalto, una garanzia definitiva, a scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93 del D.Lgs. 50/2016;
- 27) di dichiarare:
scegliere tale due seguenti opzioni:
opzione 1
☐ **dichiara** di autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti, ai sensi della Legge 7 agosto 1990, n.241, la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;
- opzione 2**
☐ **dichiara** di non autorizzare l'accesso in quanto l'offerta costituisce segreto tecnico/commerciale. La stazione appaltante si riserva di valutare la compatibilità dell'istanza di riservatezza con il diritto di accesso dei soggetti interessati.
- 28) di dichiarare (nel caso in cui nel DGUE siano dichiarate condanne o conflitti di interesse o fattispecie relative a risoluzioni o incidenti sulla moralità professionale del concorrente):
scegliere tale due seguenti opzioni:
opzione 1
☐ **dichiara** di aver adottato misure di self cleaning
- opzione 2**
☐ **dichiara** di non aver adottato misure di self cleaning
- 29) di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, nel rispetto della nuova normativa nazionale in materia di protezione dei dati personali con riferimento alle disposizioni del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo in merito ed esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e per gli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti; ne autorizza la comunicazione esclusivamente ai funzionari e agli incaricati interni ed esterni della stazione appaltante e agli eventuali controinteressati ai predetti procedimenti che ne faranno richiesta motivata ai sensi della normativa vigente ed in particolare della L. 241/90 e s.m.i. .

Data _____

TITOLARE O LEGALE RAPPRESENTANTE

Nel caso in cui il sottoscrittore sia un Procuratore, a corredo della domanda deve essere allegata una copia conforme della Procura.

OFFERTA ECONOMICA

BOLLO
da 16,00 Euro

**AL COMUNE DI
PORTO MANTOVANO (MN)**

OGGETTO: appalto per l'affidamento del servizio di refezione per utenti scuole infanzia, primaria, asilo nido, SAD comunale e per centro ricreativo estivo.
Periodo 01.09.2018 – 31.08.2019. Offerta economica.

Il sottoscritto nato a
il residente a via n.....
Codice fiscale in qualità di legale rappresentante
della Ditta
con sede in via
Codice fiscale.....Partita Iva.....
Tel.....Fax....., con espresso riferimento alla
Ditta che rappresenta,

PRESENTA LA SEGUENTE OFFERTA ECONOMICA:

PREZZO UNITARIO PASTO OFFERTO AL NETTO DI I.V.A. (base d'asta € 4,70):

(in cifre) _____

(in lettere) _____

PREZZO ANNUALE OFFERTO:

(n. pasti 151.191 x euro _____) = euro _____

PERCENTUALE DI RIBASSO OFFERTA:

(in cifre) _____ (in lettere) _____
determinata sul totale del prezzo annuale

E DICHIARA INOLTRE CHE

In applicazione di quanto prescritto dall'art. 95, comma 10, del D.Lgs. n. 50/2016 si precisa che l'offerta economica indicata per l'esecuzione dei servizi oggetto d'appalto (e, quindi, nell'individuazione del suindicato ribasso unico percentuale offerto) comprende altresì i propri costi aziendali concernenti:

- l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro in relazione all'esecuzione dei servizi in oggetto, il quale è stimato dalla Ditta offerente nell'importo di €..... (euro) e che è ritenuto congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei servizi in appalto;
- la manodopera, il cui costo è stato stimato dalla Ditta offerente nell'importo di €.....(euro) e che è ritenuto congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei servizi in appalto.

Data, _____

Timbro e firma leggibile del legale rappresentante*

** La dichiarazione sostitutiva di cui al presente modello deve essere compilata e sottoscritta dal legale rappresentante in caso di concorrente singolo.*

Nel caso di partecipazione come RTI, la medesima dichiarazione deve essere resa da ogni concorrente che forma il raggruppamento.

ALLEGATO

MODELLO DI FORMULARIO PER IL DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)

Parte I: Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore

Per le procedure di appalto per le quali è stato pubblicato un avviso di indizione di gara nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente, a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE elettronico ⁽¹⁾. Riferimento della pubblicazione del pertinente avviso o bando ⁽²⁾ nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*:

GU UE S numero [], data [], pag. [],

Numero dell'avviso nella GU S: []/S []-[]-[]-[]-[]-[]

Se non è pubblicato un avviso di indizione di gara nella GU UE, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore deve compilare le informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto:

Se non sussiste obbligo di pubblicazione di un avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, fornire altre informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto (ad esempio il rimando ad una pubblicazione a livello nazionale): [...]

INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA DI APPALTO

Le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE in formato elettronico. In caso contrario tali informazioni devono essere inserite dall'operatore economico.

Identità del committente ⁽³⁾	Risposta:
Nome:	[COMUNE DI PORTO MANTOVANO]
Codice fiscale	[80002770206]
Di quale appalto si tratta?	Risposta:
Titolo o breve descrizione dell'appalto ⁽⁴⁾ :	[APPALTO PER AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE PER UTENTI SCUOLE INFANZIA, PRIMARIA, ASILO NIDO, SAD COMUNALE E CENTRO RISCREATIVO ESTIVO]
Numero di riferimento attribuito al fascicolo dall'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore (ove esistente) ⁽⁵⁾ :	[]
CIG	[7564482804]
CUP (ove previsto)	[]
Codice progetto (ove l'appalto sia finanziato o cofinanziato con fondi europei)	[]

Tutte le altre informazioni in tutte le sezioni del DGUE devono essere inserite dall'operatore economico

⁽¹⁾ I servizi della Commissione metteranno gratuitamente il servizio DGUE in formato elettronico a disposizione delle amministrazioni aggiudicatrici, degli enti aggiudicatori, degli operatori economici, dei fornitori di servizi elettronici e di altre parti interessate.

⁽²⁾ Per le amministrazioni aggiudicatrici: un **avviso di preinformazione** utilizzato come mezzo per indire la gara oppure un **bando di gara**. Per gli enti aggiudicatori: un **avviso periodico indicativo** utilizzato come mezzo per indire la gara, un **bando di gara** o un **avviso sull'esistenza di un sistema di qualificazione**.

⁽³⁾ Le informazioni devono essere copiate dalla sezione I, punto I.1 del pertinente avviso o bando. In caso di appalto congiunto indicare le generalità di tutti i committenti.

⁽⁴⁾ Cfr. punti II.1.1. e II.1.3. dell'avviso o bando pertinente.

⁽⁵⁾ Cfr. punto II.1.1. dell'avviso o bando pertinente.

Parte II: Informazioni sull'operatore economico

A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

Dati identificativi	Risposta:
Nome:	[]
Partita IVA, se applicabile: Se non è applicabile un numero di partita IVA indicare un altro numero di identificazione nazionale, se richiesto e applicabile	[] []
Indirizzo postale:	[.....]
Persone di contatto ⁽⁶⁾ : Telefono: PEC o e-mail: (indirizzo Internet o sito web) (ove esistente):	[.....] [.....] [.....] [.....]
Informazioni generali:	Risposta:
L'operatore economico è una microimpresa, oppure un'impresa piccola o media ⁽⁷⁾ ?	[] Sì [] No
Solo se l'appalto è riservato ⁽⁸⁾: l'operatore economico è un laboratorio protetto, un' "impresa sociale" ⁽⁹⁾ o provvede all'esecuzione del contratto nel contesto di programmi di lavoro protetti (articolo 112 del Codice)? In caso affermativo, qual è la percentuale corrispondente di lavoratori con disabilità o svantaggiati? Se richiesto, specificare a quale o quali categorie di lavoratori con disabilità o svantaggiati appartengono i dipendenti interessati:	[] Sì [] No [.....] [.....]
Se pertinente: l'operatore economico è iscritto in un elenco ufficiale di imprenditori, fornitori, o prestatori di servizi o possiede una certificazione rilasciata da organismi accreditati, ai sensi dell'articolo 90 del Codice ? In caso affermativo: Rispondere compilando le altre parti di questa sezione, la sezione B e, ove pertinente, la sezione C della presente parte, la parte III, la parte V se applicabile, e in ogni caso compilare e firmare la parte VI. a) Indicare la denominazione dell'elenco o del certificato e, se pertinente, il pertinente numero di iscrizione o della certificazione b) Se il certificato di iscrizione o la certificazione è disponibile elettronicamente, indicare: c) Indicare i riferimenti in base ai quali è stata ottenuta l'iscrizione o la certificazione e, se pertinente, la classificazione ricevuta nell'elenco ufficiale ⁽¹⁰⁾ :	[] Sì [] No [] Non applicabile a) [.....] b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....] c) [.....]

⁽⁶⁾ Ripetere le informazioni per ogni persona di contatto tante volte quanto necessario.

⁽⁷⁾ Cfr. raccomandazione della Commissione, del 6 maggio 2003, relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese (GU L 124 del 20.5.2003, pag. 36). Queste informazioni sono richieste unicamente a fini statistici.

Microimprese: imprese che occupano meno di 10 persone e realizzano un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di EUR.

Piccole imprese: imprese che occupano meno di 50 persone e realizzano un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiori a 10 milioni di EUR.

Medie imprese: imprese che non appartengono alla categoria delle microimprese né a quella delle piccole imprese, che occupano meno di 250 persone e il cui fatturato annuo non supera i 50 milioni di EUR e/o il cui totale di bilancio annuo non supera i 43 milioni di EUR.

⁽⁸⁾ Cfr. il punto III.1.5 del bando di gara.

⁽⁹⁾ Un' "impresa sociale" ha per scopo principale l'integrazione sociale e professionale delle persone disabili o svantaggiate.

Lotti	Risposta:
Se pertinente, indicare il lotto o i lotti per i quali l'operatore economico intende presentare un'offerta:	[]

B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO

Se pertinente, indicare nome e indirizzo delle persone abilitate ad agire come rappresentanti, ivi compresi procuratori e institori, dell'operatore economico ai fini della procedura di appalto in oggetto; se intervengono più legali rappresentanti ripetere tante volte quanto necessario.

Eventuali rappresentanti:	Risposta:
Nome completo; se richiesto, indicare altresì data e luogo di nascita:	[.....]; [.....]
Posizione/Titolo ad agire:	[.....]
Indirizzo postale:	[.....]
Telefono:	[.....]
E-mail:	[.....]
Se necessario, fornire precisazioni sulla rappresentanza (forma, portata, scopo, firma congiunta):	[.....]

C: INFORMAZIONI SULL'AFFIDAMENTO SULLE CAPACITÀ DI ALTRI SOGGETTI (Articolo 89 del Codice - Avvalimento)

Affidamento:	Risposta:
L'operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione della parte IV e rispettare i criteri e le regole (eventuali) della parte V?	[] Sì [] No
In caso affermativo: Indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi:	[.....]
Indicare i requisiti oggetto di avvalimento:	[.....]

In caso affermativo, indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi, i requisiti oggetto di avvalimento e presentare per ciascuna impresa ausiliaria un DGUE distinto, debitamente compilato e firmato dai soggetti interessati, con le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI.
Si noti che dovrebbero essere indicati anche i tecnici o gli organismi tecnici che non facciano parte integrante dell'operatore economico, in particolare quelli responsabili del controllo della qualità e, per gli appalti pubblici di lavori, quelli di cui l'operatore economico disporrà per l'esecuzione dell'opera.

**D: INFORMAZIONI CONCERNENTI I SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ L'OPERATORE ECONOMICO NON FA AFFIDAMENTO
(ARTICOLO 105 DEL CODICE - SUBAPPALTO)**

(Tale sezione è da compilare solo se le informazioni sono esplicitamente richieste dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore).

Subappaltatore:	Risposta:
L'operatore economico intende subappaltare parte del contratto a terzi?	[] Sì [] No
In caso affermativo: Elencare le prestazioni o lavorazioni che si intende subappaltare e la relativa quota (espressa in percentuale) sull'importo contrattuale:	[.....] [.....]
Nel caso ricorrano le condizioni di cui all'articolo 105, comma 6, del Codice, indicare la denominazione dei subappaltatori proposti:	[.....]

Se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore richiede esplicitamente queste informazioni in aggiunta alle informazioni della presente sezione, ognuno dei subappaltatori o categorie di subappaltatori interessati dovrà compilare un proprio D.G.U.E. fornendo le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI.

PARTE III: MOTIVI DI ESCLUSIONE (Articolo 80 del Codice)

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione (Articolo 80, comma 1, del Codice): 1. Partecipazione a un'organizzazione criminale ⁽¹²⁾ 2. Corruzione⁽¹³⁾ 3. Frode⁽¹⁴⁾; 4. Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche ⁽¹⁵⁾; 5. Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo ⁽¹⁶⁾; 6. Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani⁽¹⁷⁾ CODICE 7. Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione (lettera g) articolo 80, comma 1, del Codice);	
Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi stabiliti dall'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva (articolo 80, comma 1, del Codice):	Risposta:
I soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena richiesta ai sensi dell'articolo 444 del Codice di procedura penale per uno dei motivi indicati sopra con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o, indipendentemente dalla data della sentenza, in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza ovvero desumibile ai sensi dell'art. 80 comma 10?	☐ Sì ☐ No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....] ⁽¹⁸⁾
In caso affermativo, indicare ⁽¹⁹⁾: a) la data della condanna, del decreto penale di condanna o della sentenza di applicazione della pena su richiesta, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'articolo 80, comma 1, lettera da a) a g) del Codice e i motivi di condanna, b) dati identificativi delle persone condannate []; c) se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare:	a) Data:[], durata [], lettera comma 1, articolo 80 [], motivi:[] b) [.....] c) durata del periodo d'esclusione [.....], lettera comma 1, articolo 80 [],

⁽¹²⁾ Quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio, del 24 ottobre 2008, relativa alla lotta contro la criminalità organizzata (GU L 300 dell'11.11.2008, pag. 42).

⁽¹³⁾ Quale definita all'articolo 3 della convenzione relativa alla lotta contro la corruzione nella quale sono coinvolti funzionari delle Comunità europee o degli Stati membri dell'Unione europea (GU C 195 del 25.6.1997, pag. 1) e all'articolo 2, paragrafo 1, della decisione quadro 2003/568/GAI del Consiglio, del 22 luglio 2003, relativa alla lotta contro la corruzione nel settore privato (GU L 192 del 31.7.2003, pag. 54). Questo motivo di esclusione comprende la corruzione così come definita nel diritto nazionale dell'amministrazione aggiudicatrice (o ente aggiudicatore) o dell'operatore economico.

⁽¹⁴⁾ Ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee (GU C 316 del 27.11.1995, pag. 48).

⁽¹⁵⁾ Quali definiti agli articoli 1 e 3 della decisione quadro del Consiglio, del 13 giugno 2002, sulla lotta contro il terrorismo (GU L 164 del 22.6.2002, pag. 3). Questo motivo di esclusione comprende anche l'istigazione, il concorso, il tentativo di commettere uno di tali reati, come indicato all'articolo 4 di detta decisione quadro.

⁽¹⁶⁾ Quali definiti all'articolo 1 della direttiva 2005/60/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 ottobre 2005, relativa alla prevenzione dell'uso del sistema finanziario a scopo di riciclaggio dei proventi di attività criminose e di finanziamento del terrorismo (GU L 309 del 25.11.2005, pag. 15).

⁽¹⁷⁾ Quali definiti all'articolo 2 della direttiva 2011/36/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2011, concernente la prevenzione e la repressione della tratta di esseri umani e la protezione delle vittime, e che sostituisce la decisione quadro del Consiglio 2002/629/GAI (GU L 101 del 15.4.2011, pag. 1).

⁽¹⁸⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽¹⁹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione ²⁰ (autodisciplina o "Self-Cleaning", cfr. articolo 80, comma 7)?	☐ Sì ☐ No
In caso affermativo, indicare: 1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato? 2) Se la sentenza definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi? 3) in caso di risposta affermativa per le ipotesi 1) e/o 2), i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice: - hanno risarcito interamente il danno? - si sono impegnati formalmente a risarcire il danno? 4) per le ipotesi 1) e 2 l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ? 5) se le sentenze di condanna sono state emesse nei confronti dei soggetti cessati di cui all'art. 80 comma 3, indicare le misure che dimostrano la completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata:	☐ Sì ☐ No ☐ Sì ☐ No ☐ Sì ☐ No ☐ Sì ☐ No ☐ Sì ☐ No In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....] [.....]

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

Pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali (Articolo 80, comma 4, del Codice):	Risposta:	
L'operatore economico ha soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali , sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?	☐ Sì ☐ No	
In caso negativo, indicare:	Imposte/tasse	Contributi previdenziali
a) Paese o Stato membro interessato b) Di quale importo si tratta c) Come è stata stabilita tale inottemperanza: 1) Mediante una decisione giudiziaria o amministrativa: - Tale decisione è definitiva e vincolante? - Indicare la data della sentenza di condanna o della decisione. - Nel caso di una sentenza di condanna, se stabilita direttamente nella sentenza di condanna , la durata del periodo d'esclusione: 2) In altro modo ? Specificare: d) L'operatore economico ha ottemperato od ottempererà ai suoi	a) [.....] b) [.....] c1) ☐ Sì ☐ No - ☐ Sì ☐ No - [.....] - [.....] c2) [.....] d) ☐ Sì ☐ No	a) [.....] b) [.....] c1) ☐ Sì ☐ No - ☐ Sì ☐ No - [.....] - [.....] c2) [.....] d) ☐ Sì ☐ No

⁽²⁰⁾ In conformità alle disposizioni nazionali di attuazione dell'articolo 57, paragrafo 6, della direttiva 2014/24/UE.

obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte, le tasse o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, avendo effettuato il pagamento o formalizzato l'impegno prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda (articolo 80 comma 4, ultimo periodo, del Codice)?	In caso affermativo , fornire informazioni dettagliate: [.....]	In caso affermativo , fornire informazioni dettagliate: [.....]
Se la documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte o contributi previdenziali è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) ⁽²¹⁾ : [.....][.....][.....]	

C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI ⁽²²⁾

Si noti che ai fini del presente appalto alcuni dei motivi di esclusione elencati di seguito potrebbero essere stati oggetto di una definizione più precisa nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara. Il diritto nazionale può ad esempio prevedere che nel concetto di "grave illecito professionale" rientrino forme diverse di condotta.

Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali	Risposta:
L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, di diritto ambientale, sociale e del lavoro , ⁽²³⁾ di cui all'articolo 80, comma 5, lett. a), del Codice ?	☐ Sì ☐ No
In caso affermativo , l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o "Self-Cleaning, cfr. articolo 80, comma 7)?	☐ Sì ☐ No
In caso affermativo , indicare:	
1) L'operatore economico - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno?	☐ Sì ☐ No
2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?	☐ Sì ☐ No
	In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni oppure è sottoposto a un procedimento per l'accertamento di una delle seguenti situazioni di cui all'articolo 80, comma 5, lett. b), del Codice:	
a) fallimento	☐ Sì ☐ No
In caso affermativo: - il curatore del fallimento è stato autorizzato all'esercizio provvisorio ed è stato autorizzato dal giudice delegato a partecipare a procedure di affidamento di contratti pubblici (articolo 110, comma 3, lette. a) del Codice) ?	☐ Sì ☐ No
	In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]

⁽²¹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽²²⁾ Cfr. articolo 57, paragrafo 4, della direttiva 2014/24/UE.

⁽²³⁾ Così come stabiliti ai fini del presente appalto dalla normativa nazionale, dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara ovvero dall'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE.

- la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico? b) liquidazione coatta c) concordato preventivo d) è ammesso a concordato con continuità aziendale In caso di risposta affermativa alla lettera d): - è stato autorizzato dal giudice delegato ai sensi dell' articolo 110, comma 3, lett. a) del Codice? - la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?	☐ Sì ☐ No In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....] ☐ Sì ☐ No ☐ Sì ☐ No ☐ Sì ☐ No ☐ Sì ☐ No ☐ Sì ☐ No In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....]
L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali⁽²⁴⁾ di cui all'art. 80 comma 5 lett. c) del Codice? In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:	☐ Sì ☐ No [.....]
In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina? In caso affermativo, indicare: 1) L'operatore economico: - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno? 2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?	☐ Sì ☐ No ☐ Sì ☐ No ☐ Sì ☐ No ☐ Sì ☐ No In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]
L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi⁽²⁵⁾ legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5, lett. d) del Codice)? In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:	☐ Sì ☐ No [.....]
L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti partecipato alla preparazione della procedura d'aggiudicazione (articolo 80, comma 5, lett. e) del Codice? In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:	☐ Sì ☐ No [.....]
L'operatore economico può confermare di: a) non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione, b) non avere occultato tali informazioni?	☐ Sì ☐ No ☐ Sì ☐ No

⁽²⁴⁾ Cfr., ove applicabile, il diritto nazionale, l'avviso o bando pertinente o i documenti di gara.

⁽²⁵⁾ Come indicato nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

D: ALTRI MOTIVI DI ESCLUSIONE EVENTUALMENTE PREVISTI DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE DELLO STATO MEMBRO DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE O DELL'ENTE AGGIUDICATORE

Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale (articolo 80, comma 2 e comma 5, lett. f), g), h), i), j), m) del Codice e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001	Risposta:
Sussistono a carico dell'operatore economico cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Articolo 80, comma 2, del Codice)?	☐ Sì ☐ No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....](²⁶)
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni ? 1. è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Articolo 80, comma 5, lettera f); 2. è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione (Articolo 80, comma 5, lettera g); 3. ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 (Articolo 80, comma 5, lettera h)? In caso affermativo : - indicare la data dell'accertamento definitivo e l'autorità o organismo di emanazione: - la violazione è stata rimossa ? 4. è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 (Articolo 80, comma 5, lettera i); 5. è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203?	☐ Sì ☐ No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] ☐ Sì ☐ No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] ☐ Sì ☐ No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] ☐ Sì ☐ No ☐ Non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 indicare le motivazioni: (numero dipendenti e/o altro) [.....][.....][.....] ☐ Sì ☐ No

(26) Ripetere tante volte quanto necessario.

In caso affermativo: - ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria? - ricorrono i casi previsti all'articolo 4, primo comma, della Legge 24 novembre 1981, n. 689 (articolo 80, comma 5, lettera l) ? 6. si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (articolo 80, comma 5, lettera m)?	☐ Sì ☐ No ☐ Sì ☐ No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] ☐ Sì ☐ No
7. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico ?	☐ Sì ☐ No

Parte IV: Criteri di selezione

In merito ai criteri di selezione (sezione α o sezioni da A a D della presente parte) l'operatore economico dichiara che:

α: INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE

L'operatore economico deve compilare questo campo solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha indicato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati che l'operatore economico può limitarsi a compilare la sezione α della parte IV senza compilare nessun'altra sezione della parte IV:

Rispetto di tutti i criteri di selezione richiesti	Risposta
Soddisfa i criteri di selezione richiesti:	☐ Sì ☐ No

A: IDONEITÀ (Articolo 83, comma 1, lettera a), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Idoneità	Risposta
1) Iscrizione in un registro professionale o commerciale tenuto nello Stato membro di stabilimento ⁽²⁷⁾ Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[.....] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
2) Per gli appalti di servizi: È richiesta una particolare autorizzazione o appartenenza a una particolare organizzazione (elenchi, albi, ecc.) per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento dell'operatore economico? Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	☐ Sì ☐ No In caso affermativo, specificare quale documentazione e se l'operatore economico ne dispone: [...] ☐ Sì ☐ No (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]

⁽²⁷⁾ Conformemente all'elenco dell'allegato XI della direttiva 2014/24/UE; gli operatori economici di taluni Stati membri potrebbero dover soddisfare altri requisiti previsti nello stesso allegato.

B: CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA (Articolo 83, comma 1, lettera b), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Capacità economica e finanziaria	Risposta:
1a) Il fatturato annuo ("generale") dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente: e/o, 1b) Il fatturato annuo medio dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente ⁽²⁸⁾: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta (numero di esercizi, fatturato medio): [.....], [.....] [...] valuta (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
2a) Il fatturato annuo ("specifico") dell'operatore economico nel settore di attività oggetto dell'appalto e specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara per il numero di esercizi richiesto è il seguente: e/o, 2b) Il fatturato annuo medio dell'operatore economico nel settore e per il numero di esercizi specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente ⁽²⁹⁾: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta (numero di esercizi, fatturato medio): [.....], [.....] [...] valuta (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
3) Se le informazioni relative al fatturato (generale o specifico) non sono disponibili per tutto il periodo richiesto, indicare la data di costituzione o di avvio delle attività dell'operatore economico:	[.....]
4) Per quanto riguarda gli indici finanziari ⁽³⁰⁾ specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ai sensi dell'art. 83 comma 4, lett. b), del Codice, l'operatore economico dichiara che i valori attuali degli indici richiesti sono i seguenti: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	(indicazione dell'indice richiesto, come rapporto tra x e y ⁽³¹⁾, e valore) [.....], [.....] ⁽³²⁾ (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
5) L'importo assicurato dalla copertura contro i rischi professionali è il seguente (articolo 83, comma 4, lettera c) del Codice): Se tali informazioni sono disponibili elettronicamente, indicare:	[.....] [...] valuta (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
6) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti economici o finanziari specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:	[.....]

⁽²⁸⁾ Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.
⁽²⁹⁾ Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.

⁽³⁰⁾ Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

⁽³¹⁾ Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

⁽³²⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
---	---

C: CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI (Articolo 83, comma 1, lettera c), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Capacità tecniche e professionali	Risposta:								
1a) Unicamente per gli appalti pubblici di lavori, durante il periodo di riferimento⁽³³⁾ l'operatore economico ha eseguito i seguenti lavori del tipo specificato: Se la documentazione pertinente sull'esecuzione e sul risultato soddisfacenti dei lavori più importanti è disponibile per via elettronica, indicare:	Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [...] Lavori: [.....] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]								
1b) Unicamente per gli appalti pubblici di forniture e di servizi: Durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha consegnato le seguenti forniture principali del tipo specificato o prestato i seguenti servizi principali del tipo specificato: Indicare nell'elenco gli importi, le date e i destinatari, pubblici o privati⁽³⁴⁾:	Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [.....] <table border="1"> <thead> <tr> <th>Descrizione</th><th>importi</th><th>date</th><th>destinatari</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Descrizione	importi	date	destinatari				
Descrizione	importi	date	destinatari						
2) Può disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici ⁽³⁵⁾, citando in particolare quelli responsabili del controllo della qualità: Nel caso di appalti pubblici di lavori l'operatore economico potrà disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici per l'esecuzione dei lavori:	[.....] [.....]								
3) Utilizza le seguenti attrezzature tecniche e adotta le seguenti misure per garantire la qualità e dispone degli strumenti di studio e ricerca indicati di seguito:	[.....]								
4) Potrà applicare i seguenti sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento durante l'esecuzione dell'appalto:	[.....]								
5) Per la fornitura di prodotti o la prestazione di servizi complessi o, eccezionalmente, di prodotti o servizi richiesti per una finalità particolare: L'operatore economico consentirà l'esecuzione di verifiche⁽³⁶⁾ delle sue capacità di produzione o strutture tecniche e, se necessario, degli strumenti di studio e di ricerca di cui egli dispone, nonché delle misure adottate per garantire la qualità?	[] Sì [] No								
6) Indicare i titoli di studio e professionali di cui sono in possesso:									

(33) Le amministrazioni aggiudicatrici possono **richiedere** fino a cinque anni e **ammettere** un'esperienza che risale a **più** di cinque anni prima.

(34) In altri termini, occorre indicare **tutti** i destinatari e l'elenco deve comprendere i clienti pubblici e privati delle forniture o dei servizi in oggetto.

(35) Per i tecnici o gli organismi tecnici che non fanno parte integrante dell'operatore economico, ma sulle cui capacità l'operatore economico fa affidamento come previsto alla parte II, sezione C, devono essere compilati DGUE distinti.

(36) La verifica è eseguita dall'amministrazione aggiudicatrice o, se essa acconsente, per suo conto da un organismo ufficiale competente del paese in cui è stabilito il fornitore o il prestatore dei servizi.

a)	lo stesso prestatore di servizi o imprenditore, e/o (in funzione dei requisiti richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara)	a) [.....]
b)	i componenti della struttura tecnica-operativa/ gruppi di lavoro:	b) [.....]
7)	L'operatore economico potrà applicare durante l'esecuzione dell'appalto le seguenti misure di gestione ambientale :	[.....]
8)	L' organico medio annuo dell'operatore economico e il numero dei dirigenti negli ultimi tre anni sono i seguenti:	Anno, organico medio annuo: [.....],[.....], [.....],[.....], [.....],[.....], Anno, numero di dirigenti [.....],[.....], [.....],[.....], [.....],[.....]
9)	Per l'esecuzione dell'appalto l'operatore economico disporrà dell' attrezzatura, del materiale e dell'equipaggiamento tecnico seguenti:	[.....]
10)	L'operatore economico intende eventualmente subappaltare⁽³⁷⁾ la seguente quota (espressa in percentuale) dell'appalto:	[.....]
11)	Per gli appalti pubblici di forniture : L'operatore economico fornirà i campioni, le descrizioni o le fotografie dei prodotti da fornire, non necessariamente accompagnati dalle certificazioni di autenticità, come richiesti; se applicabile, l'operatore economico dichiara inoltre che provvederà a fornire le richieste certificazioni di autenticità. Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[] Si [] No [] Si [] No (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
12)	Per gli appalti pubblici di forniture : L'operatore economico può fornire i richiesti certificati rilasciati da istituti o servizi ufficiali incaricati del controllo della qualità , di riconosciuta competenza, i quali attestino la conformità di prodotti ben individuati mediante riferimenti alle specifiche tecniche o norme indicate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara? In caso negativo , spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova si dispone: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[] Si [] No [.....] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
13)	Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti tecnici e professionali specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:	[.....]

⁽³⁷⁾ Si noti che se l'operatore economico **ha** deciso di subappaltare una quota dell'appalto **e** fa affidamento sulle capacità del subappaltatore per eseguire tale quota, è necessario compilare un DGUE distinto per ogni subappaltatore, vedasi parte II, sezione C.

Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
---	---

D: SISTEMI DI GARANZIA DELLA QUALITÀ E NORME DI GESTIONE AMBIENTALE (ARTICOLO 87 DEL CODICE)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i programmi di garanzia della qualità e/o le norme di gestione ambientale sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale	Risposta:
L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa determinate norme di garanzia della qualità, compresa l'accessibilità per le persone con disabilità? In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi al programma di garanzia della qualità si dispone: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	☐ Sì ☐ No [.....] [.....] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli rispetta determinati sistemi o norme di gestione ambientale? In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi ai sistemi o norme di gestione ambientale si dispone: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	☐ Sì ☐ No [.....] [.....] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]

Parte V: Riduzione del numero di candidati qualificati (ARTICOLO 91 DEL CODICE)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha specificato i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati che saranno invitati a presentare un'offerta o a partecipare al dialogo. Tali informazioni, che possono essere accompagnate da condizioni relative ai (tipi di) certificati o alle forme di prove documentali da produrre eventualmente, sono riportate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Solo per le procedure ristrette, le procedure competitive con negoziazione, le procedure di dialogo competitivo e i partenariati per l'innovazione:

L'operatore economico dichiara:

Riduzione del numero	Risposta:
Di soddisfare i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati, come di seguito indicato :	[.....]
Se sono richiesti determinati certificati o altre forme di prove documentali, indicare per ciascun documento se l'operatore economico dispone dei documenti richiesti:	[] Sì [] No ⁽³⁹⁾
Se alcuni di tali certificati o altre forme di prove documentali sono disponibili elettronicamente ⁽³⁸⁾ , indicare per ciascun documento :	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] ⁽⁴⁰⁾

Parte VI: Dichiarazioni finali

Il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente che le informazioni riportate nelle precedenti parti da II a V sono veritiere e corrette e che il sottoscritto/i sottoscritti è/sono consapevole/consapevoli delle conseguenze di una grave falsa dichiarazione, ai sensi dell'articolo 76 del DPR 445/2000.

Fermo restando le disposizioni degli articoli 40, 43 e 46 del DPR 445/2000, il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, con le seguenti eccezioni:

- a) se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro ⁽⁴¹⁾, oppure*
- b) a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018 ⁽⁴²⁾, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore sono già in possesso della documentazione in questione.*

Il sottoscritto/i sottoscritti autorizza/autorizzano formalmente [nome dell'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore di cui alla parte I, sezione A] ad accedere ai documenti complementari alle informazioni, di cui [alla parte/alla sezione/al punto o ai punti] del presente documento di gara unico europeo, ai fini della [procedura di appalto: (descrizione sommaria, estremi della pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, numero di riferimento)].

Data, luogo e, se richiesto o necessario, firma/firme: [.....]

⁽³⁸⁾ Indicare chiaramente la voce cui si riferisce la risposta.

⁽³⁹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽⁴⁰⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽⁴¹⁾ A condizione che l'operatore economico abbia fornito le informazioni necessarie (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) in modo da consentire all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di acquisire la documentazione. Se necessario, accludere il pertinente assenso.

⁽⁴²⁾ In funzione dell'attuazione nazionale dell'articolo 59, paragrafo 5, secondo comma, della direttiva 2014/24/UE.



Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti
 Direzione generale per la regolazione e i contratti pubblici

Linee guida per la compilazione del modello di formulario di Documento di Gara unico Europeo (DGUE) approvato dal Regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016.

1. Premesse

In data 19.04.2016 è stato pubblicato sulla GU n. 91 il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, recante “Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture” (di seguito Codice).

L'articolo 85 del prefato provvedimento normativo recepisce l'articolo 59 della direttiva 2014/24/UE sugli appalti pubblici (settori ordinari), introducendo il documento di gara unico europeo (di seguito, per brevità, DGUE).

Il modello di formulario di DGUE è stato adottato con Regolamento di esecuzione UE 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016 e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L 3/16 del 6 gennaio 2016; in conformità a quanto previsto dall'articolo 2 del Regolamento *de quo*, lo stesso è entrato in vigore il ventesimo giorno successivo alla data di pubblicazione.

Il Regolamento in parola è disponibile alla seguente pagina web: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32016R0007>.

Ai sensi dell'articolo 85, comma 1, primo periodo, del Codice al momento della presentazione delle domande di partecipazione o delle offerte, le stazioni appaltanti, a far data dall'entrata in vigore del Codice, accettano il DGUE, redatto in conformità al modello di formulario approvato con il citato Regolamento dalla Commissione europea.

In seno alle Istruzioni poste a corredo del Regolamento, è consentita agli Stati membri la facoltà di adottare *Linee guida* recanti l'utilizzo del DGUE per chiarire e rendere intellegibili, nel dettaglio, le singole disposizioni normative nazionali rilevanti a tal fine.

Nell'esercizio di tale facoltà, con le presenti *Linee guida* si intendono fornire alle Amministrazioni aggiudicatrici e agli Enti aggiudicatori alcune prime indicazioni in ordine al corretto utilizzo del DGUE nell'ambito del vigente quadro normativo nazionale, allegando, altresì, uno schema di formulario adattato alla luce delle disposizioni del Codice. Si evidenzia, peraltro, che sarà necessario un periodo di sperimentazione applicativa *in subiecta materia* al fine di poter adeguare le presenti *Linee guida* alle eventuali ed ulteriori esigenze applicative che, *medio tempore*, dovessero emergere, apportando, per l'effetto, i necessari chiarimenti integrativi al presente documento.

Le presenti *Linee guida* sono state predisposte sulla base dei contributi forniti dai Soggetti istituzionali all'uopo coinvolti, nonché previo favorevole avviso espresso dall'Ufficio Legislativo di questo Dicastero, con proprie note prot. n. 27635 del 15.7.2016 e prot. n. 27819 del 18.7.2016.

2. Finalità, ambito di applicazione e formato del DGUE

La finalità del DGUE è semplificare e ridurre gli oneri amministrativi che gravano sulle amministrazioni aggiudicatrici, sugli enti aggiudicatori e sugli operatori economici attraverso l'adozione di un modello autodichiarativo, previsto in modo standardizzato a livello europeo, e basato sul possesso dei requisiti di carattere generale e speciale, destinato a sostituire i singoli moduli predisposti dalle amministrazioni aggiudicatrici e dagli enti aggiudicatori per la partecipazione ad ogni singola procedura ad evidenza pubblica.

Il DGUE è utilizzato per tutte le procedure di affidamento di contratti di appalto di lavori, servizi e forniture nei settori ordinari e nei settori speciali nonché per le procedure di affidamento di contratti di concessione e di partenariato pubblico-privato disciplinate dal Codice

Il modello di formulario DGUE è, altresì, utilizzato per le procedure di affidamento dei contratti di importo inferiore alle soglie di cui all'articolo 35 del Codice, fatta eccezione per le procedure di cui all'art. 36, comma 2, lettera *a*), (affidamento diretto di contratti di importo inferiore a 40.000 €) per le quali l'utilizzazione del DGUE è rimessa alla discrezionalità della singola stazione appaltante.

Il DGUE, compilato dall'operatore economico con le informazioni richieste, accompagna l'offerta nelle procedure aperte e la richiesta di partecipazione nelle procedure ristrette, nelle procedure competitive con negoziazione, nei dialoghi competitivi o nei partenariati per l'innovazione.

Esso è utilizzato anche nei casi di procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara di cui all'articolo 63 del Codice, comma 2, lettera *a*); negli altri casi previsti dal predetto articolo 63 la valutazione circa l'opportunità del suo utilizzo è rimessa alla discrezionalità della stazione appaltante procedente.

A decorrere dal 18 aprile 2018, il DGUE è reso disponibile esclusivamente in forma elettronica.

Prima di tale data, il documento di gara unico europeo potrà essere compilato in forma cartacea oppure in formato elettronico, avvalendosi di sistemi nazionali informatizzati all'uopo dedicati ovvero del servizio DGUE elettronico messo, gratuitamente, a disposizione dalla Commissione in favore delle Amministrazioni o Enti aggiudicatori e degli operatori economici. Tale servizio consente di compilare il DGUE in forma elettronica, in caso di procedure che ammettano l'utilizzo dei mezzi di comunicazione elettronici, o di stampare il documento compilato elettronicamente per ottenerne una versione cartacea da utilizzare in tutti gli altri casi.

Gli operatori economici possono riutilizzare il DGUE compilato e utilizzato in una procedura di appalto precedente, purché confermino che le informazioni ivi contenute siano ancora valide e siano pertinenti rispetto alla procedura nel corso della quale intendono riutilizzare il DGUE. Il modo più semplice di procedere, è inserire le informazioni nel DGUE avvalendosi delle funzionalità messe appositamente a disposizione per mezzo del citato servizio DGUE elettronico. Sarà, ovviamente, possibile riutilizzare le informazioni anche mediante altre forme di recupero dei dati (ad esempio, copia – incolla), contenuti negli strumenti elettronici (*pc, tablet, server....*) dell'operatore economico procedente.

Successivamente alla procedura di aggiudicazione, in fase di esecuzione del contratto d'appalto, il formulario per il DGUE, opportunamente adattato, può essere utilizzato per presentare le dichiarazioni del subappaltatore ai fini dell'autorizzazione al subappalto.

Le amministrazioni aggiudicatrici e gli enti aggiudicatori indicano nei documenti di gara tutte le informazioni che gli operatori economici devono inserire nel DGUE. Dette informazioni devono essere indicate anche con appositi richiami nel modello di formulario.



3. Struttura e modalità di compilazione del DGUE

Il DGUE fornisce una prova documentale preliminare in sostituzione dei certificati rilasciati da Autorità pubbliche e/o terzi e consiste in una dichiarazione formale da parte dell'operatore economico di:

- non trovarsi in una delle situazioni di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice;
- soddisfare i pertinenti criteri di selezione di cui all'articolo 83 del Codice;
- rispettare, nei casi previsti, le norme e i criteri oggettivi fissati al fine di limitare il numero di candidati qualificati da invitare a partecipare, ai sensi dell'articolo 91 del Codice.

Il DGUE è articolato in **sei Parti**.

La **Parte I** contiene le informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore.

In tutte le ipotesi in cui le amministrazioni aggiudicatrici o gli enti aggiudicatori utilizzino il servizio DGUE elettronico per generare e compilare il documento in formato elettronico, le informazioni contenute in questa parte vengono acquisite automaticamente per tutte le procedure di appalto rispetto alle quali sia stato pubblicato un avviso di indizione di gara nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea. Di converso, per le gare non soggette all'obbligo di pubblicità sovranazionale, le Amministrazioni aggiudicatrici o gli Enti aggiudicatori compilano le informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto a cui dette informazioni afferiscono.

Se gli appalti sono suddivisi in lotti e i criteri di selezione sono diversi tra i vari lotti occorre compilare un DGUE per ciascun lotto (o gruppo di lotti con identici criteri di selezione).

Le informazioni presenti in questa Parte devono essere integrate con le seguenti indicazioni:

- codice fiscale della stazione appaltante;
- CIG;
- CUP (ove previsto);
- codice progetto (ove l'appalto sia finanziato o cofinanziato con fondi europei).

La **Parte II**, contiene le informazioni sull'operatore economico e sui propri rappresentanti, sull'eventuale affidamento a capacità di altri soggetti (a fini dell'avvalimento) e sul ricorso al subappalto.

In riferimento alle informazioni contenute nella suddetta Parte si forniscono i seguenti chiarimenti:

1) Le informazioni da fornire relativamente all'eventuale iscrizione dell'operatore economico "in elenchi ufficiali" o al possesso di "certificato equivalente" si riferiscono alle previsioni di cui agli articoli 84, 90 e 134 del Codice.

In particolare, non sono tenuti alla compilazione della Parte IV (Criteri di selezione) sezioni B e C del DGUE, ma forniscono unicamente le necessarie informazioni nella Sezione A della Parte II:

- gli operatori economici iscritti in elenchi ufficiali di imprenditori, fornitori, o prestatori di servizi o che siano in possesso di una certificazione rilasciata da organismi accreditati, ai sensi dell'articolo 90 del Codice;
- gli operatori economici in possesso di attestazione di qualificazione rilasciata dagli organismi di attestazione (SOA), ai sensi dell'articolo 84 del medesimo Codice, per contratti di lavori pubblici di importo superiore a 150.000 euro;
- gli operatori economici in possesso di attestazione rilasciata da Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, nel caso di appalti nei settori speciali.

Qualora l'iscrizione, la certificazione o l'attestazione *ut supra* non soddisfino tutti i criteri di selezione richiesti, le informazioni da fornire in ordine ai criteri di selezione non soddisfatti nella suddetta documentazione dovranno essere inserite nella Parte IV, Sezioni A, B o C.

2) Nel caso di partecipazione degli operatori economici con le forme previste ai sensi dell'articolo 45, comma 2, lett. *d), e), f), g)* e dell'articolo 46, comma 1, lett. *e)* del Codice, per ciascuno degli operatori economici partecipanti è presentato un DGUE distinto recante le informazioni richieste dalle Parti da II a VI.

Nel caso di partecipazione dei consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lett. *b)* e *c)* ed all'articolo 46, comma 1, lett. *f)* del Codice, il DGUE è compilato, separatamente, dal consorzio e dalle consorziate esecutrici ivi indicate. Pertanto, nel modello di formulario deve essere indicata la denominazione degli operatori economici facente parte di un consorzio di cui al sopra citato articolo 45, comma 2, lettera *b)* o *c)* o di una Società di professionisti di cui al sopra citato articolo 46, comma 1, lettera *f)* che eseguono le prestazioni oggetto del contratto.

3) In caso di avvalimento (Parte II, Sezione C) l'operatore economico indica la denominazione degli operatori economici di cui intende avvalersi e i requisiti oggetto di avvalimento. Le imprese ausiliarie, compilano un DGUE distinto con le informazioni richieste dalla Sezione A e B della presente Parte, dalla Parte III, dalla Parte IV se espressamente previsto dal bando, dall'avviso o dai documenti di gara e dalla Parte VI. Resta fermo l'onere delle stazioni appaltanti di verificare il permanere dei requisiti in capo alle imprese ausiliarie nelle successive fasi della procedura, compresa la fase di esecuzione del contratto.

Non deve considerarsi inclusa nel DGUE la dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente. Detta dichiarazione deve essere allegata alla documentazione presentata dal concorrente.

4) In caso di subappalto, l'operatore indica le prestazioni o lavorazioni che intende subappaltare e, nelle ipotesi di cui all'articolo 105, comma 6, del Codice, indica espressamente i subappaltatori proposti; questi ultimi compilano il proprio DGUE fornendo le informazioni richieste nella Sezione A e B della presente Parte, nella Parte III, dalla Parte IV se espressamente previsto dal bando, dall'avviso o dai documenti di gara e dalla Parte VI. Resta fermo l'onere delle stazioni appaltanti di verificare il permanere dei requisiti in capo alle imprese subappaltatrici nelle successive fasi della procedura, compresa la fase di esecuzione del contratto.

La **Parte III** contiene l'autodichiarazione circa l'assenza di motivi di esclusione dalla gara, come disciplinati dall'articolo 80 del Codice.

La **Sezione A** si riferisce ai motivi di esclusione legati a condanne penali previsti dall'articolo 57, paragrafo 1 della direttiva 2014/24/UE, che, nel Codice, sono disciplinati ai sensi dell'articolo 80, comma 1.

Con riferimento a questa Sezione, laddove nel DGUE vengano contemplate le ipotesi di condanna con sentenza definitiva, occorre uniformare il contenuto delle informazioni richieste alle previsioni di cui al comma 1 del citato articolo 80, inserendo anche il riferimento al decreto penale di condanna divenuto irrevocabile ed alla sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del Codice di procedura penale.

Inoltre, è necessario indicare i soggetti cui tali condanne si riferiscono, facendo espresso riferimento all'articolo 80, comma 3, del Codice. Nel caso in cui le condanne si riferiscano ai soggetti cessati dalla carica, è necessario indicare le misure di autodisciplina adottate, da parte dell'operatore economico, atte a dimostrare che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata.

Occorre, infine, integrare le informazioni riguardanti tali motivi di esclusione inserendo i dati inerenti la tipologia del reato commesso, la durata della condanna inflitta, nonché i dati inerenti l'eventuale avvenuta comminazione della pena accessoria dell'incapacità di contrarre con la pubblica amministrazione e la relativa durata. Tali integrazioni si rendono necessarie per consentire alla stazione appaltante di determinare – come previsto dal comma 7 del sopra citato articolo 80 – l'applicabilità delle misure di autodisciplina (*self-cleaning*) e la conseguente valutazione delle misure ivi contemplate poste in essere dall'operatore economico finalizzate alla decisione di escludere o meno l'operatore economico dalla procedura di gara, ai sensi del comma 8 del medesimo articolo 80.

A tal fine, si è provveduto ad inserire in appositi campi dello schema di DGUE allegato alle presenti *Linee guida* alcune richieste di informazioni opportunamente dettagliate.

La Sezione B si riferisce ai motivi di esclusione legati al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali, previsti al comma 4 del sopra citato articolo 80 del Codice.

Le informazioni contenute in questa Sezione vanno integrate inserendo il riferimento anche alle tasse, coerentemente con le sopra citate disposizioni del comma 4 dell'articolo 80.

Inoltre, alla lettera d), nel caso in cui l'operatore economico abbia ottemperato agli obblighi posti a suo carico pagando o impegnandosi a pagare in modo vincolante le imposte, tasse o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, occorrerà indicare se il pagamento o la formalizzazione dell'impegno siano intervenuti prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda di partecipazione alla gara.

La Sezione C si riferisce ai motivi di esclusione legati ad insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali previsti al comma 5 del citato articolo 80 del Codice.

Occorre integrare la parte disciplinante la violazione di obblighi in materia di diritto ambientale, sociale e di lavoro (articolo 30, comma 3, del Codice) con l'indicazione delle eventuali infrazioni alle norme in materia di salute e sicurezza del lavoro, coerentemente alla previsione di cui alla lettera a) del sopra citato comma 5 dell'articolo 80.

Con riferimento ai motivi di esclusione legati ad insolvenza, le fattispecie previste nel DGUE vanno conformate alle tipologie di cui al comma 5, lettera b) del sopra richiamato articolo 80, inserendo, altresì, i riferimenti dell'eventuale autorizzazione del curatore fallimentare all'esercizio provvisorio di cui all'articolo 110, comma 3, lettera a) del Codice nonché l'eventuale autorizzazione del giudice delegato in caso di impresa ammessa a concordato con continuità aziendale, ai sensi dell'articolo 110, comma 3, lettera b) del Codice. Tali specifiche previsioni sono state utilmente contemplate in seno all'unito schema di DGUE.

Tra le fattispecie previste nella corrispondente Parte III, Sezione C, dell'Allegato 2 recante il *Modello di formulario per il DGUE* al Regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 del 5 gennaio 2016 ma non contemplata nel Codice, vi è l'ipotesi di cui alla lettera e) disciplinante l'eventuale stato di amministrazione controllata. Tale specifica situazione va eliminata dall'elenco delle ipotesi previste nella suddetta parte, in quanto non prevista, *de iure condito*, nell'ambito del vigente ordinamento nazionale. Anche l'ipotesi prevista *sub* lettera f) del prefato *Modello di formulario* annesso al Regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 del 5 gennaio 2016, non essendo contemplata nel Codice, va eliminata.

Per quanto concerne le indicazioni riguardanti i gravi illeciti professionali si evidenzia che esse si riferiscono alle ipotesi contemplate ai sensi dell'articolo 80, comma 5, lettera c) del Codice. Pertanto, sarebbe opportuno richiedere, nel relativo riquadro, indicazioni sulla tipologia di illecito.

L'ulteriore ipotesi relativa al motivo di esclusione legato ad un conflitto di interessi è contemplata ai sensi della successiva lettera d) del medesimo articolo 80, comma 5, del Codice.

Per quanto riguarda la fattispecie riportata nel riquadro successivo, essa si riferisce al motivo di esclusione di cui alla lettera e) del sopra richiamato comma 5 dell'articolo 80 del Codice.

Con riferimento alle fattispecie riportate nella presente Sezione relative, rispettivamente, agli accordi intesi a falsare la concorrenza e alla cessazione anticipata di un precedente contratto di appalto o concessione, si evidenzia che tali ipotesi non sono state utilmente contemplate nel vigente Codice e, pertanto, vanno eliminate.

A tutte le fattispecie *ut supra* richiamate nella presente Sezione, si applica l'istituto del *self-cleaning* di cui all'articolo 80, comma 7, il quale prevede, anche con riferimento alle situazioni di cui all'articolo 80, comma 5, che un operatore economico è ammesso a provare di aver risarcito o di essersi impegnato a risarcire qualunque danno causato da reato o da fatto illecito e di aver adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale, idonei a prevenire ulteriori reati o fatti illeciti. Pertanto, occorre riportare le informazioni necessarie per consentire alla stazione appaltante di valutare - secondo quanto previsto dal comma 8 del sopra citato articolo 80 - l'adeguatezza delle misure di autodisciplina (*self-cleaning*) poste in essere dall'operatore economico, al fine della non esclusione dello stesso dalla procedura di gara. Si precisa che l'istituto del *self-cleaning* non si applica nei casi in cui sia stata inflitta la pena accessoria dell'incapacità di contrarre con la pubblica amministrazione durante tutto il periodo di durata della stessa.

Al fine di meglio esplicitare le ipotesi previste al comma 7 del citato articolo 80 in ordine all'istituto del *self-cleaning*, si è provveduto ad inserire nel DGUE allegato, in appositi campi, le richieste di informazioni distinte per ciascuna delle sopra richiamate ipotesi.

Con specifico riferimento all'applicazione dell'istituto del *self-cleaning* alle ipotesi di cui all'articolo 80, comma 5, lettera c), disciplinante gravi illeciti professionali, è opportuno segnalare che, come previsto dall'articolo 80, comma 13, saranno adottate dall'ANAC apposite linee guida volte ad uniformare le prassi in uso presso le stazioni appaltanti, relativamente alla valutazione dell'adeguatezza dei mezzi di prova ai fini dell'esclusione o meno degli operatori economici dalla procedura di gara.

In ordine ai contenuti di cui alle lettere a) e b) dell'ultimo riquadro della presente Sezione, concernenti le false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste ai fini della verifica dell'assenza dei motivi di esclusione o del rispetto dei criteri di selezione, occorre - nel caso in cui si dichiara l'esistenza di tali ipotesi - specificare nella successiva Sezione D gli estremi dell'iscrizione nel casellario informatico dell'ANAC di cui all'articolo 213, comma 10, del Codice.

Con riferimento alle ipotesi di cui alle lettere c) e d) del riquadro in commento, non trovando corrispondenza in alcuna disposizione del Codice, andranno eliminate.

La Sezione D concerne motivi di esclusione aggiuntivi previsti nel Codice.

In particolare, i suddetti motivi di esclusione riguardano le ipotesi previste all'articolo 80, comma 2, comma 5, lettere f), g), h), i), l) e m) del Codice e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. n. 165/2001. Pertanto, è necessario richiedere dettagliatamente le informazioni concernenti ciascuna delle suddette fattispecie. Si è provveduto in tal senso nello schema di DGUE allegato alle presenti *Linee guida*.

Per quanto riguarda le ipotesi (antimafia) previste al comma 2 del citato articolo 80 (cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del D.Lgs. n. 159/2011 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto) è necessario indicare nell'apposito riquadro il riferimento ai soggetti previsti dal D.Lgs. n. 159/2011. Si segnala, in particolare, che relativamente alle fattispecie criminose in argomento non si applica l'istituto del *self-cleaning*.

Relativamente alle altre fattispecie sopra richiamate (lettere f), g), h), i), l) e m) dell'articolo 80, comma 5), da indicare in maniera dettagliata, è necessario prevedere, in caso di risposta affermativa e quando ne sia consentita l'applicazione, l'indicazione della fonte presso cui reperire la documentazione pertinente e le informazioni necessarie per l'applicazione dell'istituto del *self-cleaning* di cui ai commi 7 e 8 del citato articolo 80.

Inoltre, l'operatore economico dovrà indicare se si trovi o meno nella condizione prevista dall'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. n. 165/2001 (*pantouflage o revolving doors*) qualora abbia

stipulato contratti di lavoro subordinato o autonomo ovvero abbia attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che abbiano cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico.

La **Parte IV** contiene le informazioni relative ai requisiti di selezione previsti dall'articolo 83 del Codice (requisiti di idoneità professionale, capacità economica e finanziaria, capacità tecniche e professionali) e le informazioni relative alle certificazioni di qualità di cui al successivo articolo 87. Nella parte IV, Sezione B, Punto 6 e nella Sezione C, Punto 13, possono essere previste le dichiarazioni attinenti a requisiti di capacità economica e finanziaria e di capacità tecniche e professionali richieste dal bando di gara che non trovino corrispondenza nell'elenco dei requisiti individuati nei punti precedenti.

L'operatore economico fornisce le informazioni ivi elencate solo se espressamente richieste dall'Amministrazione aggiudicatrice o dall'Ente aggiudicatore nell'avviso, bando o documenti di gara, altrimenti si limita a compilare la sezione a "*Indicazione globale per tutti i criteri di selezione*", qualora tale possibilità sia stata prevista in seno all'avviso, al bando o ai documenti di gara. In tale ultima ipotesi, le Amministrazioni aggiudicatrici o gli Enti aggiudicatori reperiscono direttamente la documentazione accedendo alla Banca dati nazionale degli operatori economici di cui all'articolo 81 del Codice.

La **Parte V** contiene l'autodichiarazione dell'operatore economico che attesta il soddisfacimento dei criteri e delle regole fissate dall'Amministrazione aggiudicatrice o dall'Ente aggiudicatore per limitare il numero dei candidati, ai sensi dell'articolo 91 del Codice.

Tale parte deve essere compilata, pertanto, solo in ipotesi di procedure ristrette, procedure competitive con negoziazione, procedure di dialogo competitivo e partenariati per l'innovazione.

La **Parte VI** contiene le dichiarazioni finali con le quali il dichiarante si assume la responsabilità della veridicità delle informazioni rese e attesta di essere in grado di produrre - su richiesta e senza indugio - i certificati e le altre prove documentali pertinenti, a meno che l'Amministrazione aggiudicatrice o l'Ente aggiudicatore abbiano la possibilità di acquisire la documentazione complementare accedendo alla Banca dati nazionale degli operatori economici di cui all'articolo 81 del Codice e ferma restando l'obbligatorietà dell'utilizzo dei mezzi di comunicazione elettronici a decorrere dal 18 aprile 2018.

Le dichiarazioni suddette devono richiamare espressamente ed essere rese in conformità agli articoli 40, 43, 46 e 76 del d.P.R. n. 445/2000.

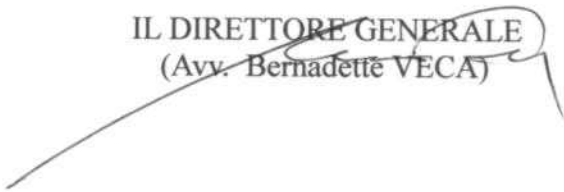
Da ultimo, si evidenzia che, nelle diverse Parti del DGUE odiernamente esaminate, l'operatore economico indica - in corrispondenza al singolo dato, laddove ivi richiesto - anche l'Autorità pubblica o il soggetto terzo presso il quale le Amministrazioni aggiudicatrici o gli Enti aggiudicatori possono acquisire tutta la documentazione complementare a riprova di quanto dichiarato dallo stesso operatore economico.

Inoltre, affinché le Amministrazioni aggiudicatrici o gli Enti aggiudicatori possano ottenere i riscontri direttamente accedendo alla Banca dati indicata dallo stesso operatore, il DGUE riporta anche le informazioni necessarie a tale scopo, indicando l'indirizzo *web* della Banca dati unitamente ai propri parametri identificativi.

Sotto tale profilo, sembra opportuno rammentare in questa sede, che l'articolo 81 del Codice prevede che la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-professionale ed economico-finanziario per la partecipazione alle procedure di gara è acquisita attraverso la Banca dati centralizzata gestita dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti, denominata Banca dati nazionale degli operatori economici, il cui funzionamento sarà oggetto di decreto del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti sentita l'ANAC e l'Agenzia per l'Italia digitale (AGID).

Occorre, infine, richiamare che, ai sensi del combinato disposto di cui agli articoli 88 e 212 del Codice, per il tramite della Cabina di regia di cui al medesimo art. 212 sarà messo a disposizione ed aggiornato sul registro *e-Certis* un elenco completo delle Banche dati contenenti informazioni sugli operatori economici, consultabili dalle stazioni appaltanti di altri Stati membri.

IL DIRETTORE GENERALE
(Avv. Bernadette VECA)



ALLEGATO

MODELLO DI FORMULARIO PER IL DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)**Parte I: Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore**

Per le procedure di appalto per le quali è stato pubblicato un avviso di indizione di gara nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente, a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE elettronico ⁽¹⁾. Riferimento della pubblicazione del pertinente avviso o bando ⁽²⁾ nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*:

GU UE S numero , data , pag. .

Numero dell'avviso nella GU S: [][][][]/S [][][]-[][][][][][][]

Se non è pubblicato un avviso di indizione di gara nella GU UE, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore deve compilare le informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto:

Se non sussiste obbligo di pubblicazione di un avviso nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, fornire altre informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto (ad esempio il rimando ad una pubblicazione a livello nazionale): [...]

INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA DI APPALTO

Le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE in formato elettronico. In caso contrario tali informazioni devono essere inserite dall'operatore economico.

Identità del committente ⁽³⁾	Risposta:
Nome:	[]
Codice fiscale	[]
Di quale appalto si tratta?	Risposta:
Titolo o breve descrizione dell'appalto ⁽⁴⁾ :	[]
Numero di riferimento attribuito al fascicolo dall'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore (ove esistente) ⁽⁵⁾ :	[]
CIG	[]
CUP (ove previsto)	[]
Codice progetto (ove l'appalto sia finanziato o cofinanziato con fondi europei)	[]

Tutte le altre informazioni in tutte le sezioni del DGUE devono essere inserite dall'operatore economico

(1) I servizi della Commissione metteranno gratuitamente il servizio DGUE in formato elettronico a disposizione delle amministrazioni aggiudicatrici, degli enti aggiudicatori, degli operatori economici, dei fornitori di servizi elettronici e di altre parti interessate.

(2) Per le amministrazioni aggiudicatrici: un avviso di preinformazione utilizzato come mezzo per indire la gara oppure un bando di gara. Per gli enti aggiudicatori un avviso periodico indicativo utilizzato come mezzo per indire la gara, un bando di gara o un avviso sull'esistenza di un sistema di qualificazione.

(3) Le informazioni devono essere copiate dalla sezione I, punto I.1 del pertinente avviso o bando. In caso di appalto congiunto indicare le generalità di tutti i committenti.

(4) Cfr. punti II.1.1. e II.1.3. dell'avviso o bando pertinente.

(5) Cfr. punto II.1.1. dell'avviso o bando pertinente.

Parte II: Informazioni sull'operatore economico

A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

Dati identificativi	Risposta:
Nome:	[]
Partita IVA, se applicabile: Se non è applicabile un numero di partita IVA indicare un altro numero di identificazione nazionale, se richiesto e applicabile	[] []
Indirizzo postale:	[.....]
Persone di contatto ⁽⁶⁾ : Telefono: PEC o e-mail: (indirizzo Internet o sito web) (ove esistente):	[.....] [.....] [.....] [.....]
Informazioni generali:	Risposta:
L'operatore economico è una microimpresa, oppure un'impresa piccola o media ⁽⁷⁾ ?	[] Sì [] No
Solo se l'appalto è riservato ⁽⁸⁾: l'operatore economico è un laboratorio protetto, un' "impresa sociale" ⁽⁹⁾ o provvede all'esecuzione del contratto nel contesto di programmi di lavoro protetti (articolo 112 del Codice)? In caso affermativo, qual è la percentuale corrispondente di lavoratori con disabilità o svantaggiati? Se richiesto, specificare a quale o quali categorie di lavoratori con disabilità o svantaggiati appartengono i dipendenti interessati:	[] Sì [] No [.....] [.....]
Se pertinente: l'operatore economico è iscritto in un elenco ufficiale di imprenditori, fornitori, o prestatori di servizi o possiede una certificazione rilasciata da organismi accreditati, ai sensi dell'articolo 90 del Codice? In caso affermativo: Rispondere compilando le altre parti di questa sezione, la sezione B e, ove pertinente, la sezione C della presente parte, la parte III, la parte V se applicabile, e in ogni caso compilare e firmare la parte VI. a) Indicare la denominazione dell'elenco o del certificato e, se pertinente, il pertinente numero di iscrizione o della certificazione b) Se il certificato di iscrizione o la certificazione è disponibile elettronicamente, indicare: c) Indicare i riferimenti in base ai quali è stata ottenuta l'iscrizione o la certificazione e, se pertinente, la classificazione ricevuta nell'elenco ufficiale ⁽¹⁰⁾ :	[] Sì [] No [] Non applicabile a) [.....] b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....] [.....] [.....] c) [.....]

⁽⁶⁾ Ripetere le informazioni per ogni persona di contatto tante volte quanto necessario.

⁽⁷⁾ Cfr. raccomandazione della Commissione, del 6 maggio 2003, relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese (GU L 124 del 20.5.2003, pag. 36). Queste informazioni sono richieste unicamente a fini statistici.

Microimprese: imprese che occupano meno di 10 persone e realizzano un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di EUR.

Piccole imprese: imprese che occupano meno di 50 persone e realizzano un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiori a 10 milioni di EUR.

Medie imprese: imprese che non appartengono alla categoria delle microimprese né a quella delle piccole imprese, che occupano meno di 250 persone e il cui fatturato annuo non supera i 50 milioni di EUR e/o il cui totale di bilancio annuo non supera i 43 milioni di EUR.

⁽⁸⁾ Cfr. il punto III.1.5 del bando di gara.

⁽⁹⁾ Un' "impresa sociale" ha per scopo principale l'integrazione sociale e professionale delle persone disabili o svantaggiate.

Lotti	Risposta:
Se pertinente, indicare il lotto o i lotti per i quali l'operatore economico intende presentare un'offerta:	[]

B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO

Se pertinente, indicare nome e indirizzo delle persone abilitate ad agire come rappresentanti, ivi compresi procuratori e institori, dell'operatore economico ai fini della procedura di appalto in oggetto; se intervengono più legali rappresentanti ripetere tante volte quanto necessario.

Eventuali rappresentanti:	Risposta:
Nome completo; se richiesto, indicare altresì data e luogo di nascita:	[.....]; [.....]
Posizione/Titolo ad agire:	[.....]
Indirizzo postale:	[.....]
Telefono:	[.....]
E-mail:	[.....]
Se necessario, fornire precisazioni sulla rappresentanza (forma, portata, scopo, firma congiunta):	[.....]

C: INFORMAZIONI SULL'AFFIDAMENTO SULLE CAPACITÀ DI ALTRI SOGGETTI (Articolo 89 del Codice - Avvalimento)

Affidamento:	Risposta:
L'operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione della parte IV e rispettare i criteri e le regole (eventuali) della parte V?	[] Si [] No
In caso affermativo:	
Indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi:	[.....]
Indicare i requisiti oggetto di avvalimento:	[.....]
<i>In caso affermativo, indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi, i requisiti oggetto di avvalimento e presentare per ciascuna impresa ausiliaria un D.G.U.E. distinto, debitamente compilato e firmato dai soggetti interessati, con le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI.</i> <i>Si noti che dovrebbero essere indicati anche i tecnici o gli organismi tecnici che non facciano parte integrante dell'operatore economico, in particolare quelli responsabili del controllo della qualità e, per gli appalti pubblici di lavori, quelli di cui l'operatore economico disporrà per l'esecuzione dell'opera.</i>	

D: INFORMAZIONI CONCERNENTI I SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ L'OPERATORE ECONOMICO NON FA AFFIDAMENTO (ARTICOLO 105 DEL CODICE - SUBAPPALTO)

(Tale sezione è da compilare solo se le informazioni sono esplicitamente richieste dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore).

Subappaltatore:	Risposta:
L'operatore economico intende subappaltare parte del contratto a terzi?	[] Si [] No
In caso affermativo:	
Elencare le prestazioni o lavorazioni che si intende subappaltare e la relativa quota (espressa in percentuale) sull'importo contrattuale:	[.....] [.....]
Nel caso ricorrano le condizioni di cui all'articolo 105, comma 6, del Codice, indicare la denominazione dei subappaltatori proposti:	[.....]

Se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore richiede esplicitamente queste informazioni in aggiunta alle informazioni della presente sezione, ognuno dei subappaltatori o categorie di subappaltatori interessati dovrà compilare un proprio D.G.U.E. fornendo le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI.

PARTE III: MOTIVI DI ESCLUSIONE (Articolo 80 del Codice)

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione (Articolo 80, comma 1, del Codice):

1. Partecipazione a un'organizzazione criminale ⁽¹²⁾
2. Corruzione ⁽¹³⁾
3. Frode ⁽¹⁴⁾;
4. Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche ⁽¹⁵⁾;
5. Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo ⁽¹⁶⁾;
6. Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani ⁽¹⁷⁾

CODICE

7. Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione (lettera g) articolo 80, comma 1, del Codice);

Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi stabiliti dall'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva (articolo 80, comma 1, del Codice):	Risposta:
I soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena richiesta ai sensi dell'articolo 444 del Codice di procedura penale per uno dei motivi indicati sopra con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o, indipendentemente dalla data della sentenza, in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza ovvero desumibile ai sensi dell'art. 80 comma 10?	☐ Sì ☐ No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....] ⁽¹⁸⁾
In caso affermativo, indicare ⁽¹⁹⁾:	
a) la data della condanna, del decreto penale di condanna o della sentenza di applicazione della pena su richiesta, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'articolo 80, comma 1, lettera da a) a g) del Codice e i motivi di condanna,	a) Data: [], durata [], lettera comma 1, articolo 80 [], motivi: []
b) dati identificativi delle persone condannate [];	b) [.....]
c) se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare:	c) durata del periodo d'esclusione [.....], lettera comma 1, articolo 80 []

⁽¹²⁾ Quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio, del 24 ottobre 2008, relativa alla lotta contro la criminalità organizzata (GU L 300 dell'11.11.2008, pag. 42).

⁽¹³⁾ Quale definita all'articolo 3 della convenzione relativa alla lotta contro la corruzione nella quale sono coinvolti funzionari delle Comunità europee o degli Stati membri dell'Unione europea (GU C 195 del 25.6.1997, pag. 1) e all'articolo 2, paragrafo 1, della decisione quadro 2003/568/GAI del Consiglio, del 22 luglio 2003, relativa alla lotta contro la corruzione nel settore privato (GU L 192 del 31.7.2003, pag. 54). Questo motivo di esclusione comprende la corruzione così come definita nel diritto nazionale dell'amministrazione aggiudicatrice (o ente aggiudicatore) o dell'operatore economico.

⁽¹⁴⁾ Ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee (GU C 316 del 27.11.1995, pag. 48).

⁽¹⁵⁾ Quali definiti agli articoli 1 e 3 della decisione quadro del Consiglio, del 13 giugno 2002, sulla lotta contro il terrorismo (GU L 164 del 22.6.2002, pag. 3). Questo motivo di esclusione comprende anche l'istigazione, il concorso, il tentativo di commettere uno di tali reati, come indicato all'articolo 4 di detta decisione quadro.

⁽¹⁶⁾ Quali definiti all'articolo 1 della direttiva 2005/60/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 ottobre 2005, relativa alla prevenzione dell'uso del sistema finanziario a scopo di riciclaggio dei proventi di attività criminose e di finanziamento del terrorismo (GU L 309 del 25.11.2005, pag. 15).

⁽¹⁷⁾ Quali definiti all'articolo 2 della direttiva 2011/36/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2011, concernente la prevenzione e la repressione della tratta di esseri umani e la protezione delle vittime, e che sostituisce la decisione quadro del Consiglio 2002/629/GAI (GU L 101 del 15.4.2011, pag. 1).

⁽¹⁸⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽¹⁹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione ²⁰ (autodisciplina o "Self-Cleaning", cfr. articolo 80, comma 7)?	☐ Sì ☐ No
In caso affermativo, indicare:	
1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato?	☐ Sì ☐ No
2) Se la sentenza definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi?	☐ Sì ☐ No
3) in caso di risposta affermativa per le ipotesi 1) e/o 2), i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice:	
- hanno risarcito interamente il danno?	☐ Sì ☐ No
- si sono impegnati formalmente a risarcire il danno?	☐ Sì ☐ No
4) per le ipotesi 1) e 2 l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati?	☐ Sì ☐ No
	In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]
5) se le sentenze di condanna sono state emesse nei confronti dei soggetti cessati di cui all'art. 80 comma 3, indicare le misure che dimostrano la completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata:	[.....]

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

Pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali (Articolo 80, comma 4, del Codice):	Risposta:	
L'operatore economico ha soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali , sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?	☐ Sì ☐ No	
In caso negativo, indicare:	Imposte/tasse	Contributi previdenziali
a) Paese o Stato membro interessato	a) [.....]	a) [.....]
b) Di quale importo si tratta	b) [.....]	b) [.....]
c) Come è stata stabilita tale inottemperanza:		
1) Mediante una decisione giudiziaria o amministrativa:	c1) ☐ Sì ☐ No	c1) ☐ Sì ☐ No
- Tale decisione è definitiva e vincolante?	- ☐ Sì ☐ No	- ☐ Sì ☐ No
- Indicare la data della sentenza di condanna o della decisione.	- [.....]	- [.....]
- Nel caso di una sentenza di condanna, se stabilita direttamente nella sentenza di condanna , la durata del periodo d'esclusione:	- [.....]	- [.....]
2) In altro modo ? Specificare:	c2) [.....]	c2) [.....]
d) L'operatore economico ha ottemperato od ottempererà ai suoi	d) ☐ Sì ☐ No	d) ☐ Sì ☐ No

⁽²⁰⁾ In conformità alle disposizioni nazionali di attuazione dell'articolo 57, paragrafo 6, della direttiva 2014/24/UE.

obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte, le tasse o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, avendo effettuato il pagamento o formalizzato l'impegno prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda (articolo 80 comma 4, ultimo periodo, del Codice)?	In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]	In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]
Se la documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte o contributi previdenziali è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione)⁽²¹⁾: [.....][.....][.....]	

C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI ⁽²²⁾

Si noti che ai fini del presente appalto alcuni dei motivi di esclusione elencati di seguito potrebbero essere stati oggetto di una definizione più precisa nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara. Il diritto nazionale può ad esempio prevedere che nel concetto di "grave illecito professionale" rientrino forme diverse di condotta.

Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali	Risposta:
L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, di diritto ambientale, sociale e del lavoro, ⁽²³⁾ di cui all'articolo 80, comma 5, lett. a), del Codice ? In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o "Self-Cleaning, cfr. articolo 80, comma 7)? In caso affermativo, indicare: 1) L'operatore economico - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno? 2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?	[] Si [] No [] Si [] No [] Si [] No [] Si [] No In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni oppure è sottoposto a un procedimento per l'accertamento di una delle seguenti situazioni di cui all'articolo 80, comma 5, lett. b), del Codice: a) fallimento In caso affermativo: - il curatore del fallimento è stato autorizzato all'esercizio provvisorio ed è stato autorizzato dal giudice delegato a partecipare a procedure di affidamento di contratti pubblici (articolo 110, comma 3, lette. a) del Codice) ?	[] Si [] No [] Si [] No In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]

⁽²¹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽²²⁾ Cfr. articolo 57, paragrafo 4, della direttiva 2014/24/UE.

⁽²³⁾ Così come stabiliti ai fini del presente appalto dalla normativa nazionale, dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara ovvero dall'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE.

- la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico? b) liquidazione coatta c) concordato preventivo d) è ammesso a concordato con continuità aziendale In caso di risposta affermativa alla lettera d): - è stato autorizzato dal giudice delegato ai sensi dell' articolo 110, comma 3, lett. a) del Codice? - la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?	☐ Sì ☐ No In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....] ☐ Sì ☐ No ☐ Sì ☐ No ☐ Sì ☐ No ☐ Sì ☐ No ☐ Sì ☐ No In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....]
L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali⁽²⁴⁾ di cui all'art. 80 comma 5 lett. c) del Codice? In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:	☐ Sì ☐ No [.....]
In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina? In caso affermativo, indicare: 1) L'operatore economico: - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno? 2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?	☐ Sì ☐ No ☐ Sì ☐ No ☐ Sì ☐ No ☐ Sì ☐ No In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]
L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi⁽²⁵⁾ legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5, lett. d) del Codice)? In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:	☐ Sì ☐ No [.....]
L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti partecipato alla preparazione della procedura d'aggiudicazione (articolo 80, comma 5, lett. e) del Codice? In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:	☐ Sì ☐ No [.....]
L'operatore economico può confermare di: a) non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione, b) non avere occultato tali informazioni?	☐ Sì ☐ No ☐ Sì ☐ No

⁽²⁴⁾ Cfr., ove applicabile, il diritto nazionale, l'avviso o bando pertinente o i documenti di gara.

⁽²⁵⁾ Come indicato nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

D: ALTRI MOTIVI DI ESCLUSIONE EVENTUALMENTE PREVISTI DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE DELLO STATO MEMBRO DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE O DELL'ENTE AGGIUDICATORE

Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale (articolo 80, comma 2 e comma 5, lett. f), g), h), i), j), m) del Codice e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001)	Risposta:
Sussistono a carico dell'operatore economico cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Articolo 80, comma 2, del Codice)?	[] Si [] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....] (26)
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni ? - è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Articolo 80, comma 5, lettera f); - è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione (Articolo 80, comma 5, lettera g); - ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 (Articolo 80, comma 5, lettera h)? In caso affermativo : - Indicare la data dell'accertamento definitivo e l'autorità o organismo di emanazione: - la violazione è stata rimossa ?	[] Si [] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....] [] Si [] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....] [] Si [] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....] [] Si [] No [] Non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....] Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 indicare le motivazioni: (numero dipendenti e/o altro) [.....]
- è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 (Articolo 80, comma 5, lettera f); - è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203?	[] Si [] No

(26) Ripetere tante volte quanto necessario.

In caso affermativo: - ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria? - ricorrono i casi previsti all'articolo 4, primo comma, della Legge 24 novembre 1981, n. 689 (articolo 80, comma 5, lettera l) ? 6. si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (articolo 80, comma 5, lettera m)?	☐ Sì ☐ No ☐ Sì ☐ No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....I.....I.....] ☐ Sì ☐ No
7. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico ?	☐ Sì ☐ No



Parte IV: Criteri di selezione

In merito ai criteri di selezione (sezione α o sezioni da A a D della presente parte) l'operatore economico dichiara che:

α : INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE

L'operatore economico deve compilare questo campo solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha indicato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati che l'operatore economico può limitarsi a compilare la sezione α della parte IV senza compilare nessun'altra sezione della parte IV:

Rispetto di tutti i criteri di selezione richiesti	Risposta
Soddisfa i criteri di selezione richiesti:	☐ Sì ☐ No

A: IDONEITÀ (Articolo 83, comma 1, lettera a), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Idoneità	Risposta
1) Iscrizione in un registro professionale o commerciale tenuto nello Stato membro di stabilimento ⁽²⁷⁾ Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[.....] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
2) Per gli appalti di servizi: È richiesta una particolare autorizzazione o appartenenza a una particolare organizzazione (elenchi, albi, ecc.) per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento dell'operatore economico? Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	☐ Sì ☐ No In caso affermativo, specificare quale documentazione e se l'operatore economico ne dispone: [...] ☐ Sì ☐ No (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]

⁽²⁷⁾ Conformemente all'elenco dell'allegato XI della direttiva 2014/24/UE, gli operatori economici di taluni Stati membri potrebbero dover soddisfare altri requisiti previsti nello stesso allegato.



B: CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA (Articolo 83, comma 1, lettera b), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Capacità economica e finanziaria	Risposta:
1a) Il fatturato annuo ("generale") dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente: e/o, 1b) Il fatturato annuo medio dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente ⁽²⁸⁾: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta (numero di esercizi, fatturato medio): [.....], [.....] [...] valuta (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
2a) Il fatturato annuo ("specifico") dell'operatore economico nel settore di attività oggetto dell'appalto e specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara per il numero di esercizi richiesto è il seguente: e/o, 2b) Il fatturato annuo medio dell'operatore economico nel settore e per il numero di esercizi specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente ⁽²⁹⁾: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta (numero di esercizi, fatturato medio): [.....], [.....] [...] valuta (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
3) Se le informazioni relative al fatturato (generale o specifico) non sono disponibili per tutto il periodo richiesto, indicare la data di costituzione o di avvio delle attività dell'operatore economico:	[.....]
4) Per quanto riguarda gli indici finanziari ⁽³⁰⁾ specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ai sensi dell'art. 83 comma 4, lett. b), del Codice, l'operatore economico dichiara che i valori attuali degli indici richiesti sono i seguenti: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	(indicazione dell'indice richiesto, come rapporto tra x e y ⁽³¹⁾, e valore) [.....], [.....] ⁽³²⁾ (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
5) L'importo assicurato dalla copertura contro i rischi professionali è il seguente (articolo 83, comma 4, lettera c) del Codice): Se tali informazioni sono disponibili elettronicamente, indicare:	[.....] [...] valuta (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
6) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti economici o finanziari specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:	[.....]

⁽²⁸⁾ Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.

⁽²⁹⁾ Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.

⁽³⁰⁾ Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

⁽³¹⁾ Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

⁽³²⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
--	---

C: CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI (Articolo 83, comma 1, lettera c), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Capacità tecniche e professionali	Risposta:								
1a) Unicamente per gli appalti pubblici di lavori, durante il periodo di riferimento⁽³³⁾ l'operatore economico ha eseguito i seguenti lavori del tipo specificato: Se la documentazione pertinente sull'esecuzione e sul risultato soddisfacenti dei lavori più importanti è disponibile per via elettronica, indicare:	Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [...] Lavori: [...] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]								
1b) Unicamente per gli appalti pubblici di forniture e di servizi: Durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha consegnato le seguenti forniture principali del tipo specificato o prestato i seguenti servizi principali del tipo specificato: Indicare nell'elenco gli importi, le date e i destinatari, pubblici o privati⁽³⁴⁾:	Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [.....] <table border="1"> <thead> <tr> <th>Descrizione</th><th>importi</th><th>date</th><th>destinatari</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Descrizione	importi	date	destinatari				
Descrizione	importi	date	destinatari						
2) Può disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici ⁽³⁵⁾, citando in particolare quelli responsabili del controllo della qualità: Nel caso di appalti pubblici di lavori l'operatore economico potrà disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici per l'esecuzione dei lavori:	[.....] [.....]								
3) Utilizza le seguenti attrezzature tecniche e adotta le seguenti misure per garantire la qualità e dispone degli strumenti di studio e ricerca indicati di seguito:	[.....]								
4) Potrà applicare i seguenti sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento durante l'esecuzione dell'appalto:	[.....]								
5) Per la fornitura di prodotti o la prestazione di servizi complessi o, eccezionalmente, di prodotti o servizi richiesti per una finalità particolare: L'operatore economico consentirà l'esecuzione di verifiche⁽³⁶⁾ delle sue capacità di produzione o strutture tecniche e, se necessario, degli strumenti di studio e di ricerca di cui egli dispone, nonché delle misure adottate per garantire la qualità?	[] Sì [] No								
6) Indicare i titoli di studio e professionali di cui sono in possesso:									

(33) Le amministrazioni aggiudicatrici possono richiedere fino a cinque anni e ammettere un'esperienza che risale a più di cinque anni prima.

(34) In altri termini, occorre indicare tutti i destinatari e l'elenco deve comprendere i clienti pubblici e privati delle forniture o dei servizi in oggetto.

(35) Per i tecnici o gli organismi tecnici che non fanno parte integrante dell'operatore economico, ma sulle cui capacità l'operatore economico fa affidamento come previsto alla parte II, sezione C, devono essere compilati DGUE distinti.

(36) La verifica è eseguita dall'amministrazione aggiudicatrice o, se essa acconsente, per suo conto da un organismo ufficiale competente del paese in cui è stabilito il fornitore o il prestatore dei servizi.

a)	lo stesso prestatore di servizi o imprenditore, e/o (in funzione dei requisiti richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara)	a) [.....]
b)	i componenti della struttura tecnica-operativa/ gruppi di lavoro:	b) [.....]
7)	L'operatore economico potrà applicare durante l'esecuzione dell'appalto le seguenti misure di gestione ambientale :	[.....]
8)	L' organico medio annuo dell'operatore economico e il numero dei dirigenti negli ultimi tre anni sono i seguenti:	Anno, organico medio annuo: [.....], [.....], [.....], [.....], [.....], [.....], Anno, numero di dirigenti [.....], [.....], [.....], [.....], [.....], [.....]
9)	Per l'esecuzione dell'appalto l'operatore economico disporrà dell' attrezzatura, del materiale e dell'equipaggiamento tecnico seguenti:	[.....]
10)	L'operatore economico intende eventualmente subappaltare⁽²⁷⁾ la seguente quota (espressa in percentuale) dell'appalto:	[.....]
11)	Per gli appalti pubblici di forniture : L'operatore economico fornirà i campioni, le descrizioni o le fotografie dei prodotti da fornire, non necessariamente accompagnati dalle certificazioni di autenticità, come richiesti; se applicabile, l'operatore economico dichiara inoltre che provvederà a fornire le richieste certificazioni di autenticità. Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[] Si [] No [] Si [] No (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
12)	Per gli appalti pubblici di forniture : L'operatore economico può fornire i richiesti certificati rilasciati da istituti o servizi ufficiali incaricati del controllo della qualità , di riconosciuta competenza, i quali attestino la conformità di prodotti ben individuati mediante riferimenti alle specifiche tecniche o norme indicate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara? In caso negativo , spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova si dispone: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[] Si [] No [.....] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
13)	Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti tecnici e professionali specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:	[.....]

⁽²⁷⁾ Si noti che se l'operatore economico ha deciso di subappaltare una quota dell'appalto e fa affidamento sulle capacità del subappaltatore per eseguire tale quota, è necessario compilare un DGUE distinto per ogni subappaltatore, vedasi parte II, sezione C.

Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
---	---

D: SISTEMI DI GARANZIA DELLA QUALITÀ E NORME DI GESTIONE AMBIENTALE (ARTICOLO 87 DEL CODICE)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i programmi di garanzia della qualità e/o le norme di gestione ambientale sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale	Risposta:
L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa determinate norme di garanzia della qualità, compresa l'accessibilità per le persone con disabilità? In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi al programma di garanzia della qualità si dispone: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	☐ Sì ☐ No [.....] [.....] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli rispetta determinati sistemi o norme di gestione ambientale? In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi ai sistemi o norme di gestione ambientale si dispone: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	☐ Sì ☐ No [.....] [.....] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]

Parte V: Riduzione del numero di candidati qualificati (ARTICOLO 91 DEL CODICE)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha specificato i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati che saranno invitati a presentare un'offerta o a partecipare al dialogo. Tali informazioni, che possono essere accompagnate da condizioni relative ai (tipi di) certificati o alle forme di prove documentali da produrre eventualmente, sono riportate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Solo per le procedure ristrette, le procedure competitive con negoziazione, le procedure di dialogo competitivo e i partenariati per l'innovazione:

L'operatore economico dichiara:

Riduzione del numero	Risposta:
Di soddisfare i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati, come di seguito indicato:	[.....]
Se sono richiesti determinati certificati o altre forme di prove documentali, indicare per ciascun documento se l'operatore economico dispone dei documenti richiesti:	[] Sì [] No ⁽³⁹⁾
Se alcuni di tali certificati o altre forme di prove documentali sono disponibili elettronicamente ⁽³⁸⁾ , indicare per ciascun documento :	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] ⁽⁴⁰⁾

Parte VI: Dichiarazioni finali

Il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente che le informazioni riportate nelle precedenti parti da II a V sono veritiere e corrette e che il sottoscritto/i sottoscritti è/sono consapevole/consapevoli delle conseguenze di una grave falsa dichiarazione, ai sensi dell'articolo 76 del DPR 445/2000.

Fermo restando le disposizioni degli articoli 40, 43 e 46 del DPR 445/2000, il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, con le seguenti eccezioni:

- a) se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro ⁽⁴¹⁾, oppure
- b) a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018 ⁽⁴²⁾, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore sono già in possesso della documentazione in questione.

Il sottoscritto/i sottoscritti autorizza/autorizzano formalmente [nome dell'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore di cui alla parte I, sezione A] ad accedere ai documenti complementari alle informazioni, di cui [alla parte/alla sezione/al punto o ai punti] del presente documento di gara unico europeo, ai fini della [procedura di appalto: (descrizione sommaria, estremi della pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, numero di riferimento)].

Data, luogo e, se richiesto o necessario, firma/firme: [.....]

⁽³⁸⁾ Indicare chiaramente la voce cui si riferisce la risposta.

⁽³⁹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽⁴⁰⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽⁴¹⁾ A condizione che l'operatore economico abbia fornito le informazioni necessarie (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) in modo da consentire all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di acquisire la documentazione. Se necessario, accludere il pertinente assenso.

⁽⁴²⁾ In funzione dell'attuazione nazionale dell'articolo 59, paragrafo 5, secondo comma, della direttiva 2014/24/UE.



COMUNE DI PORTO MANTOVANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Area Servizi Finanziari Settore Ragioneria – Finanze – Bilancio

DETERMINAZIONE N. 417 / 2018 (SERVIZI SCOLASTICI)

OGGETTO: DETERMINAZIONE A CONTRARRE PER INDIZIONE GARA PER AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE. PERIODO DAL 01.09.2018 AL 31.08.2019. PROCEDURA NEGOZIATA SU PIATTAFORMA SINTEL - **CIG 7564482804**

UFFICIO RAGIONERIA

Si attesta la copertura finanziaria dell'impegno di spesa assunto con la presente determinazione per cui la stessa diviene esecutiva con l'apposizione del visto di regolarità contabile ai sensi del comma 4 dell'art. 151 , del D.Lgs. 18/08/2000 , N ° 267 **TESTO UNICO delle leggi sull'ordinamento degli enti locali**

in data 01/08/2018

Importo	Capitolo	Oggetto	Numero	Anno	Tipo
119.973,09	108910145/0	APPALTO REFEZIONE SCUOLE MATERNE	1349	2018	Impegno
170.334,15	111500141/0	SPESE REFEZIONI TEMPO PROLUNGATO SCUOLE ELEMENTARI	90	2019	Impegno
18.670,00	112100130/0	SPESE PER CENTRI RICREATIVI, CRES RIL.FINI IVA	1353	2018	Impegno
20.233,34	119610149/0	APPALTO REFEZIONE ANZIANI	92	2019	Impegno
23.024,00	117250145/0	SPESE APPALTO REFEZIONE ASILO NIDO (RIL. FINI IVA)	1351	2018	Impegno
259.574,38	108910145/0	APPALTO REFEZIONE SCUOLE MATERNE	89	2019	Impegno
48.021,79	117250145/0	SPESE APPALTO REFEZIONE ASILO NIDO (RIL. FINI IVA)	91	2019	Impegno
7.247,89	119610149/0	APPALTO REFEZIONE ANZIANI	1352	2018	Impegno
73.352,97	111500141/0	SPESE REFEZIONI TEMPO PROLUNGATO SCUOLE	1350	2018	Impegno

		ELEMENTARI			
--	--	------------	--	--	--

Lì, 01/08/2018

LA RESPONSABILE DEL SETTORE
RAGIONERIA – FINANZE – BILANCIO
MARASTONI NADIA
(Sottoscritto digitalmente ai sensi
dell'art. 21 D.Lgs n 82/2005 e s.m.i.)