

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE STRUTTURE DELL'A.S.P. CIVICA ASSISTENZA TOLENTINO. (CIG. 76143990D6)**

### **ART.1) - OGGETTO DELL'APPALTO**

L'A.S.P. Civica Assistenza Tolentino , previo esperimento di procedura aperta, concede in appalto il servizio di ristorazione, nei modi , nei termini , obblighi stabiliti nel presente capitolato .

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione per le seguenti strutture residenziali e semi residenziali ubicate in Tolentino, Piazza V.Porcelli 3 ,gestite dall'A.S.P. Civica Assistenza Tolentino e per il Presidio ospedaliero ubicato in Tolentino, V.le della Repubblica 18 :

- 1) Residenziale : Casa di Riposo per anziani e Residenza Protetta per anziani;
- 2) Semi- residenziale "Centro diurno per anziani" '
- 3) Semi-residenziale Centro diurno Alzheimer "Il Filo di Arianna"
- 4) Presidio ospedaliero -servizio Dialisi dell' Area Vasta 3 di Tolentino ubicati in Viale della Repubblica 18 ;
- 5) Pasti a domicilio (territorio Comune di Tolentino)

Detto servizio è compreso tra quelli indicati nella Tabella IX del D. Lgs. n. 50/2016.

### **ART. 2) - DURATA DELL'APPALTO – COMMITTENTE**

L'appalto ha durata di anni due a decorrere dalla data ufficialmente comunicata dall'Amministrazione dell'A.S.P. Civica Assistenza Tolentino (presumibilmente dal 01.01.2019).

La ditta aggiudicataria si impegna a garantire il servizio per un massimo di ulteriori anni due, in caso di opzione da parte dell'A.S.P. Civica Assistenza Tolentino, come previsto dall'art.35, comma 4 e dall'art.63, comma 5 del D.lgs. n. 50/2016

All'ulteriore scadenza del contratto, ai sensi dell'art.106 c.11, la ditta si impegna, a richiesta della stazione appaltante, qualora quest'ultima non avesse concluso le procedure di una nuova gara, a continuare il servizio alle medesime condizioni contrattuali, per altri 180 giorni, al fine di garantirne la continuità.

L'affidamento del servizio è soggetto ad un periodo di prova di giorni 60 (sessanta); qualora il periodo di prova abbia esito favorevole, l'appalto del servizio è affidato a titolo definitivo per la durata prevista; in caso di esito negativo la prova potrà essere ripetuta per uguale periodo, oppure si procederà alla risoluzione del contratto.

Ai sensi dell'art.109 del D.LGS 50/2016, è' facoltà dell'Amministrazione dell'Ente recedere dal contratto nel caso di soppressione totale o parziale del servizio, per la riduzione dei servizi assicurati o qualora voglia organizzare direttamente il servizio, dandone comunicazione alla ditta aggiudicataria, mediante lettera raccomandata con preavviso di un mese. In tal caso alla ditta stessa sarà attribuito a tacitazione di ogni Sua pretesa in ordine al recesso, solamente l'intero corrispettivo del mese in cui il recesso ha avuto effetto.

Il servizio oggetto dell'appalto verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio della ditta aggiudicataria.

### ART. 3) – IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE D'ASTA

Il valore complessivo e presunto dell'appalto per anni due è pari ad Euro 854.250,00 (ottocentocinquantaquattrocentocinquanta) esclusi I.V.A. di legge e gli oneri per la sicurezza non soggetti a base d'asta pari ad Euro 2.000,00 per l'intero biennio.

DESCRIZIONE	NUMERO PRESUNTO ANNUALE	IMPORTO UNITARIO A BASE D'ASTA	TOTALE ANNUALE	IMPORTO BIENNIO
<b>GIORNATA ALIMENTARE Residenza Protetta e Casa di Riposo (colazione, pranzo , merenda e cena</b>	<b>32.850</b>	<b>10,20</b>	<b>335.070</b>	<b>670.140</b>
<b>GIORNATA ALIMENTARE Centro diurno Alzheimer</b>	<b>3010</b>	<b>9,5</b>	<b>28595</b>	<b>57190</b>
<b>GIORNATA ALIMENTARE Centro diurno anziani</b>	<b>3130</b>	<b>9,5</b>	<b>29735</b>	<b>59470</b>
<b>Pasto utenti esterni autorizzati</b>	<b>1800</b>	<b>5</b>	<b>9000</b>	<b>18000</b>
<b>CESTINO (Presidio ospedaliero V.le della Repubblica -Reparto dialisi)</b>	<b>7132</b>	<b>1,7</b>	<b>12125</b>	<b>24250</b>
<b>Pasti a domicilio (Comune di Tolentino)</b>	<b>1800</b>	<b>7</b>	<b>12600</b>	<b>25200</b>
<b>TOTALE</b>			<b>427125</b>	<b>854250</b>

E' previsto il rinnovo per ulteriori anni due e l'eventuale proroga tecnica se ed in quanto necessaria per un importo complessivo di Euro 1.926.062,00 esclusi I.V.A. di legge e gli oneri per la sicurezza determinati per l'intero periodo in Euro 4.000,00.

L'importo posto a base di gara è di Euro 10,20 I,V,A, esclusa, per ogni giornata alimentare (colazione-pranzo-merenda -cena) per i 92 utenti residenziali della Residenza Protetta e della Casa di Riposo ;

L'importo posto a base di gara è di Euro 9,50 per la giornata alimentare dei 20 utenti dei due Centri diurni e per le effettive presenze settimanali ( pranzo-merenda-cena);

L'importo posto a base di gara è di Euro 5,00 per gli utenti esterni all'A.S.P. Che consumano il pasto nella mensa della struttura residenziale ;

L'importo posto a base di gara è di Euro 1,70 per i cestini da fornire agli utenti del Reparto dialisi del Presidio ospedaliero in V.le della Repubblica 18

L'importo posto a base di gara per i pasti a domicilio nel territorio comunale è di Euro 7,00 trasporto e consegna compresi;

Il numero dei pasti nel biennio, calcolato in via presuntiva, non è vincolante per le parti contrattuali, in quanto il reale quantitativo potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, secondo l'effettivo utilizzo del servizio da parte della diversa utenza interessata.

L'offerta dovrà essere formulata dalla ditta concorrente attraverso l'indicazione del prezzo unitario offerto per ciascuna giornata alimentare/pranzo/cestino ristoro, al netto dell'Iva di legge e del costo della sicurezza, che resta fisso ed invariabile. Si evidenzia che l'importo stimato è riferito al numero presunto di utenti per ciascuna categoria di pasti di cui sopra e che la liquidazione del corrispettivo verrà effettuata in base al numero effettivo di utenza servita.

I locali concessi in comodato d'uso sono ad uso esclusivo per i servizi oggetto dell'appalto.

Il costo sostenuto dall'A.S.P. per le utenze (energia elettrica, acqua, riscaldamento, condizionamento atmosferico dell'area cucina-mensa) viene calcolato proporzionalmente alle superfici interessate dal servizio, in via forfettaria, in Euro 12.000,00 (dodicimila ) annui. La ditta appaltatrice è tenuta al rimborso semestrale di tale spesa a favore dell'Ente; Nel caso in cui l'Azienda aggiudicataria intenda produrre pasti per committenti esterni l'A.S.P. dovrà richiedere autorizzazione all'Amministrazione dell'Ente ; in tal caso dovrà essere concordata tra le parti l'incidenza dei consumi di acqua ed energia elettrica per ogni ogni pasto prodotto.

All'eventuale revisione dei prezzi, previa adeguata e motivata richiesta scritta dell'appaltatore, si provvederà sulla base di un'istruttoria condotta dal Responsabile del Servizio in base a quanto previsto dal D.lgs.50/2016.

#### **ART. 4) - PRESTAZIONI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE**

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere:

- 1) All'acquisto ed approvvigionamento delle derrate alimentari, dei detersivi, dei sanificanti, dei sacchi per l'immondizia, materiale monouso, tovaglie e tovaglioli per l'apparecchiamento della mensa della Residenza anziani ubicata in Piazza V. Porcelli n. 3;
- 2) Alla fornitura di tutte le attrezzature, apparecchiature ed arredi per la lavorazione, cottura, confezionamento dei pasti;
- 3) Alla fornitura di vassoi multi porzione e monoporzione per le diete personalizzate idonee al trasporto, delle stoviglie, posate e quant'altro necessario per la consumazione del pasto da parte degli utenti della Residenza anziani. ;
- 4) Alla predisposizione dei menù ed elaborazione delle diete speciali sulla base delle prenotazioni ricevute dalle singole strutture;
- 5) Alla preparazione, alla cottura ed al confezionamento dei pasti per le Strutture oggetto dell'appalto di cui all'art. 1) del presente capitolato, con le modalità previste al successivo art. 6) ;
- 6) All'apparecchiamento, sparecchiamento e pulizia della mensa della Residenza Anziani;
- 7) Alla porzionatura e distribuzione dei pasti preparati, destinati agli utenti della Residenza anziani e dei Centri diurni;

8) Al lavaggio centralizzato delle stoviglie, del pentolame, degli utensili e di tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione dei pasti;

9) Alla pulizia e sanificazione di tutti i locali dell'area cucina, compresi i bagni, spogliatoi del personale, delle apparecchiature ed arredi mobili e fissi di tutti i locali cucina e della mensa della Residenza anziani;

10) All'allontanamento dei rifiuti dalla cucina, nel rispetto delle normative vigenti in materia di raccolta differenziata, vigenti nell'ambito del Comune di Tolentino, nonché all'allocazione e deposito presso l'apposita area di stoccaggio.

Qualora nel corso del contratto gli Enti preposti apportino modifiche al sistema di raccolta dei rifiuti, la ditta aggiudicataria dovrà adeguarsi senza alcun onere a carico dell'Ente.

11) Alla disinfestazione e derattizzazione dei locali messi a disposizione per l'esecuzione del servizio;

12) Alla manutenzione ordinaria dell'area cucina-mensa ordinaria e straordinaria delle attrezzature necessarie all'esecuzione del servizio di proprietà dell'Ente e di quelle integrate in sede di aggiudicazione dell'appalto;

13) Al servizio veicolato con proprio mezzo dei contenitori multi porzione ove necessario, mono porzione presso il reparto dialisi del Presidio ospedaliero in V.le della Repubblica 18;

14) Al rispetto dell'applicazione delle vigenti norme in materia di prevenzione, sicurezza e igiene del lavoro, in conformità a quanto stabilito dal D. lgs. n. 81/2008 e s.m.i. -

L'aggiudicatario deve ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni,

dotando il personale di tutte le attrezzature di lavoro necessarie alla mansione.

15) La ditta appaltatrice deve provvedere alla consegna dei dispositivi di protezione Individuale per i rischi professionali ai propri dipendenti e se necessario provvedere anche alla sorveglianza sanitaria degli stessi l'aggiudicatario dovrà provvedere alla formazione ed addestramento dei propri dipendenti circa i rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro.

16) La ditta si impegna a partecipare al progetto che l'A.S.P. intende avviare in via sperimentale per la consegna dei pasti a domicilio a persone anziane, prive di familiari che possano provvedere ( titolo del progetto "Il pranzo a casa tua" ) proponendo modalità di erogazione e di organizzazione per la preparazione e veicolazione del pranzo a domicilio, limitatamente al territorio comunale ,(tra le ore 11,30 -12,30) con l'utilizzo del proprio mezzo allo scopo attrezzato.

Il progetto sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione dell'appalto.

## **ART. 5 - PERSONALE**

La ditta appaltatrice ha i seguenti obblighi inderogabili:

**A)** Garantire una presenza del personale addetto al servizio di almeno 35 ore medie giornaliere.

**B)** Garantire la presenza minima di due dipendenti con il profilo professionale di "cuoco", con attestato di qualifica rilasciato da Istituto alberghiero o di attestato di qualifica rilasciato a seguito di corso di formazione professionale riconosciuti dalla Regione o altro titolo professionale equivalente, in via tassativa, nelle seguenti fasce orarie di preparazione dei pasti:

- dalle ore 7.30 alle ore 13.00;
- dalle ore 14.00 alle ore 19.00.

**C)** La ditta deve disporre di idonee ed adeguate risorse umane, in numero e professionalità atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'Ente;

**D)** Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione dei prodotti alimentari e sui rischi sanitari ai sensi del Regolamento CE 852/2004, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dai contratti collettivi e dalla normativa di riferimento.

**E)** L'Appaltatore deve osservare scrupolosamente tutte le normative derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia e ogni malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

**F)** La ditta aggiudicataria si impegna e si obbliga ad assumere, nei modi e nei termini di cui alle normative ed agli accordi vigenti, il personale che alla data dell'assegnazione dei servizi a gara opera per conto della attuale impresa appaltatrice nella gestione di detti servizi ed il cui contratto, a causa del nuovo affidamento, venga risolto dall'impresa cessante, fino a completamento dell'organico previsto.

**G)** La ditta dovrà provvedere a munire il personale impiegato di tesserino di riconoscimento dal quale dovranno risultare foto e nome e cognome.

Si impegna inoltre a fornire il personale di divise consone al servizio di che trattasi e comunque diverse da quelle del personale di assistenza ed addetti alle pulizie;

**H)** La ditta si impegna a rispettare, per il personale impiegato, le norme in vigore e gli obblighi assicurativi previsti dai vigenti Contratti collettivi nazionali di lavoro .

L'Ente appaltante verificherà la regolarità dei contributi versati ai dipendenti nel periodo di riferimento della fattura prodotta.

**I)** In caso di inottemperanza, in seguito a segnalazione da parte dell'Ispettorato del Lavoro o da parte del personale della ditta, l'Amministrazione dell' A.S.P. potrà

provvedere direttamente impiegando le somme del canone d'appalto o della cauzione, senza che l'appaltatore possa opporre eccezioni, né avere titolo a risarcimento danni.

**L)** La ditta si impegna all'osservanza puntuale della normativa vigente in materia di sicurezza, sollevando, in caso di infortunio del personale impiegato, l'A.S.P. Civca Assistenza Tolentino da ogni responsabilità al riguardo.

**M)** La ditta appaltatrice dovrà presentare alla Direzione della Struttura l'elenco nominativo del personale impiegato nell'espletamento del servizio affidato e si impegna a comunicare le variazioni che dovessero verificarsi in corso di esecuzione del contratto.

**N)** In caso di impedimento del personale addetto di cui all'elenco fornito, di scioperi o altro, la ditta adotterà le misure necessarie per garantire le puntuali prestazioni in appalto.

**O)** Il personale addetto al servizio dovrà mantenere, nei confronti degli utenti, un comportamento corretto e decoroso: in caso contrario, su formale segnalazione e richiesta della stazione appaltante, la ditta appaltatrice dovrà provvedere alla sostituzione di chi dovesse risultare non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto della disponibilità psicologica nei rapporti con gli utenti e con gli altri operatori.

**P)** La ditta si obbliga ad indicare al suo interno il Responsabile del servizio per gli aspetti gestionali, organizzativi e di coordinamento, con esperienza almeno biennale nell'ambito della ristorazione sociale, in grado di fornire in ogni momento le informazioni richieste dagli addetti al controllo, nonché in grado di intervenire immediatamente dal lunedì alla domenica;

## **ART.6) SPESE GENERALI**

Saranno inoltre a carico della ditta aggiudicataria:

- a)** L'acquisizione delle necessarie autorizzazioni sanitarie e non, necessarie per lo svolgimento dell'attività richiesta dal presente capitolato.
- b) Pulizia della cucina centralizzata e relativi magazzini e depositi;
- c) pulizia dei mezzi adibiti al servizio veicolato;
- d) Pulizia dei locali destinati alla fruizione dei pasti;
- e) Materiale di pulizia, detersivi, disinfettanti;
- f) Reintegro piatti, bicchieri, posate, vassoi in acciaio inox e quant'altro necessario per la distribuzione dei pasti nei tre refettori;
- g) tovaglie di stoffa, copri tovaglia in carta idonea e tovaglioli di carta;
- h) Contenitori termo riscaldati in acciaio inox a norma;
- i) Polizze assicurative;
- l) sostituzione del materiale frangibile ed infrangibile della cucina
- m) Regolare manutenzione ordinaria delle attrezzature da cucina, del locale e dei mezzi di trasporto;
- n) Eventuale sostituzione ed adeguamento delle attrezzature vetuste e non a norma;
- o) Spese telefoniche;

- p) derattizzazione e disinfestazione locali cucina, mensa , dispensa e spazi esterni adiacenti;  
q) Varie ed eventuali, necessarie per il servizio.

## **ART.7 - FORNITURA E TRATTAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI**

**7.1** - Le materie prime impiegate, che dovranno essere approvvigionate presso ditte qualificate, dovranno corrispondere a requisiti di 1<sup>a</sup> qualità e 1<sup>a</sup> scelta.

Le derrate dovranno avere confezione ed etichettatura conforme alle leggi vigenti: D. Lgs. 27.01.1992 n.109; D. Lgs. 110/1992 (integrato e parzialmente sostituito dal D. Lgs. 23.06.2003 n.181 e successive modificazioni ed integrazioni; D. Lgs. 111/1992 e Reg. CE 1169/2011.

Non sono ammesse etichettature dei prodotti incomplete e non in lingua italiana.

In particolare, la ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle prescrizioni di cui all'allegato "B" del presente capitolato.

La qualità dei prodotti sarà accertata dall'Ufficio competente ed in contraddittorio con la ditta aggiudicataria. Nel caso in cui le derrate di che trattasi risultassero, in tutto o in parte, di qualità inferiore alle condizioni stabilite o se, per qualunque altra causa fossero inaccettabili, la ditta aggiudicataria sarà tenuta a ritirarle a proprie spese.

Le parti si riservano la facoltà di sottoporre ad analisi tecniche di laboratorio, presso Istituti legalmente riconosciuti, i campioni prelevati della merce consegnata.

La ditta appaltatrice si obbliga ad accettare la relazione di analisi, e nel caso in cui i prodotti non corrispondano alle norme prescritte, a pagare le relative spese di analisi, oltre naturalmente alle sanzioni previste nel presente capitolato.

La ditta appaltatrice dovrà dichiarare, in sede di gara, l'impegno al non utilizzo di prodotti con organismi geneticamente modificati; al riguardo, ai sensi dei Reg. CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003.

**7.2** - La merce dovrà essere stoccata in ambienti idonei ad assicurarne la conservazione, confezionata ed imballata nel rispetto delle norme igienico sanitarie che disciplinano la materia.

**7.3** - I pasti verranno preparati e cotti dalla ditta con sistema tradizionale, con esclusione di cibi precotti e precucinati.

**7.4** - E' vietato alla ditta appaltatrice:

- congelare le materie prime acquistate fresche;
- congelare il pane;
- scongelare le derrate alimentari all'aria o sotto acqua corrente, dovendo lo scongelamento avvenire in cella frigorifera;
- effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- preparare pasti nel giorno antecedente salvo, in casi eccezionali, in presenza, in loco, di un abbattitore;
- usare dadi o estratti di carne vari per brodi e minestre;
- usare formaggi fusi o contenenti polifosfati;
- la prolungata soffrittura degli ingredienti;
- utilizzare burro o panna se non nei casi espressamente previsti dal menu'.

## **ART. 8) - PREPARAZIONE, COMPOSIZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI**

La preparazione dei pasti dovrà avvenire seguendo pedissequamente i menù settimanali predisposti dal servizio ed allegati al presente Capitolato sub "A".

La preparazione dei pasti, per le Strutture di cui ai punti 1.1 e 1.2 dovrà essere garantita per 365 giorni l'anno, festività comprese, per tre pasti al giorno.

Le grammature dei pasti forniti dovranno rispettare indicativamente i valori di cui al citato allegato "A".

La giornata alimentare prevista per gli utenti della Residenza Anziani dell'A.S.P. ubicata in piazza V. Porcelli, dovrà così composta:

**a) COLAZIONE :**

- Una bevanda calda a scelta tra latte, caffè d'orzo, the, caffè latte;
- Fette biscottate o biscotti;
- Marmellata monoporzione;
- Zucchero in bustina.

**b) PRANZO E CENA :**

- Un primo piatto;
- Un secondo piatto e due contorni;
- Frutta;
- Pane del tipo rosetta o filone da affettare, a seconda delle esigenze;
- Acqua minerale (in pet) sia a pranzo, che a cena.

**c) MERENDA POMERIDIANA**

omogeneizzati di frutta, o yogurt ,o dolce e bevande .

Per gli utenti dei Centri diurni , vanno garantiti i pasti di cui alle lettere b) e c) dell'art.7;

Per gli utenti autorizzati alla consumazione dei pasti presso la struttura residenziale vanno garantiti i pasti del punto b) dell'art. 7 e/o a richiesta del solo pranzo o della sola cena;

Per gli utenti a domicilio va garantito il solo pranzo di cui alla lettera b) dell'art.7;

Per gli utenti della Residenza anziani , per gli utenti del Centro diurno e di quelli autorizzati alla consumazione del pasto di cui all'art. 4 ,presenti le domeniche e i giorni festivi infrasettimanali è previsto, oltre alla frutta, il dolce.

Eguale trattamento va riservato nei giorni festivi per i pasti a domicilio;

In alternativa al normale pasto previsto nel menu' di cui all'allegato "A", la ditta aggiudicataria è tenuta alla predisposizione di diete particolari (per utenti diabetici, con insufficienza renale o temporaneamente indisposti, di tutte le Strutture).

In alternativa al normale pasto previsto nel menu', la ditta aggiudicataria sarà tenuta, altresì, alla preparazione di pasti omogeneizzati per gli utenti con particolari problemi di disfagia (omogeneizzati di carne, verdura, frutta) per orientativamente n. 70/80 pasti al giorno tra il pranzo e la cena.

La merenda pomeridiana è prevista tassativamente tra le ore 15,30 – 16,30 di ogni pomeriggio.

Il personale della ditta, nella fase di porzionatura e distribuzione dei pasti preparati, dovrà prestare particolare attenzione alle preferenze e gusti del singolo utente, nei limiti delle varianti disponibili nel menù della giornata ed alle diete comunicate entro le 9,30 dal personale Infermieristico .



Per gli utenti del Reparto Dialisi del Presidio ospedaliero in V.le della Repubblica è prevista la preparazione di cestini, da consegnare entro le ore 10,30 ,concordando con il servizio dietetico dell'A.S.U.R Area Vasta 3 le due opzioni :

**OPZIONE A)**

croissant o wafer, yogurt intero o mousse di frutta (cucchiaino)

**OPZIONE B)**

Panini farciti, o crackers o grissini e grana padano o formaggio spalmabile (cucchiaino)

A garanzia della tradizione e dei gusti alimentari locali, su specifica richiesta della Direzione, dovranno essere preparati in particolari occasioni di feste o ricorrenze, pasti caratteristici diversi da quelli previsti dai menù settimanali.

**ART. 9) - STRUTTURE IMPIEGATE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

La preparazione e cottura dei pasti avverrà attraverso l'uso dei locali cucina situati all'interno della Residenza anziani, di proprietà del Comune di Tolentino, concesse in comodato d'uso gratuito all'A.S.P la quale ha l'onere di garantirne la manutenzione.

Per consentire l'espletamento delle prestazioni di cui al presente capitolato, l'A.S.P. concederà in uso gratuito alla ditta aggiudicataria, i locali necessari ad assicurare le prestazioni relative al servizio appaltato, i locali destinati a spogliatoio e bagni del personale, i locali destinati a magazzino.

Di tutto quanto presente nell'area cucina, la ditta aggiudicataria, all'atto di consegna degli stessi, previa redazione di inventario, potrà utilizzare, a titolo di comodato d'uso gratuito, le attrezzature esistenti, ritenute idonee dal punto di vista tecnico; la ditta aggiudicataria, dovrà, se necessario, predisporre un elenco delle attrezzature dell'Ente ritenute non idonee o vetuste.

Sui locali, gli impianti e le attrezzature messi a disposizione, la ditta aggiudicataria non potrà vantare alcun diritto che non sia l'uso stesso e con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile, per l'intera durata del contratto.

Alla scadenza del contratto l'appaltatore dovrà riconsegnare quanto messo a Sua disposizione nelle medesime condizioni rilevate all'atto della consegna, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso.

Tutto ciò che è stato fornito dalla ditta aggiudicataria, al termine del contratto, rimarrà di proprietà dell'A.S.P..

**ART. 10 – SCIOPERI E GESTIONE EMERGENZA**

In caso di scioperi, l'aggiudicatario deve segnalare tramite avviso scritto e con anticipo di 5 giorni all'Ente la data effettiva dello sciopero programmato.

Essendo un servizio essenziale, l'aggiudicatario deve garantire sempre un servizio di emergenza concordando con l'Ente Appaltante le modalità per garantire la fornitura di quanto necessario per la continuità del servizio.

Le parti potranno concordare particolari situazioni organizzative semplificate, come la fornitura di piatti freddi alternativi a quanto previsto dal menu e di analogo valore nutrizionale.

Al fine di garantire da situazioni di emergenza inerenti l'eventuale blocco parziale e/o totale della cucina per qualsiasi causa, l'aggiudicatario deve presentare in sede di offerta un dettagliato e documentato piano per la gestione delle emergenze che comprenda anche la disponibilità di un altro centro di cottura ubicato a una distanza congrua (tempi di consegna



## **ART. 12) – PRESTAZIONI A CARICO DELL'A.S.P. CIVICA ASSISTENZA TOLENTINO**

Saranno a carico della stazione appaltante:

- manutenzione straordinaria dei locali attinenti all'area cucina e mensa.

## **ART. 13) – FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

Il corrispettivo, come determinato a seguito di gara, compensa la ditta appaltatrice di qualsiasi suo avere o pretendere dall'Ente appaltante per i servizi oggetto del presente appalto.

I corrispettivi relativi al servizio appaltato verranno liquidati dietro presentazione di regolare fattura con cadenza mensile, vistata per regolarità dal Responsabile del servizio.

La ditta emetterà fattura a carico dell'A.S.P. Civica Assistenza Tolentino per il prezzo dovuto, con riferimento ai seguenti parametri:

1. prezzo unitario per giornata alimentare moltiplicato per il numero effettivo di utenza residenziale servita;
2. prezzo unitario della giornata alimentare per gli utenti dei Centri diurni;
3. prezzo unitario dei pasti consumati da utenti esterni alla struttura;
  
4. prezzo unitario del cestino-ristoro moltiplicato per il numero di utenti effettivi del Reparto Dialisi;

Le fatture emesse debbono pervenire all'Amministrazione dell'A.S.P. il mese successivo a quello a cui si riferiscono; dalla data di presentazione della fattura decorreranno 60 (sessanta) giorni entro i quali l'Amministrazione procederà alla liquidazione ed emissione del relativo mandato; le fatture non regolari saranno a cura degli uffici restituite ed i termini per la liquidazione riprenderanno a decorrere dal giorno di nuova presentazione previa verifica della regolarità contributiva dell'ente appaltante.

Eventuali variazioni alle modalità di fatturazione dovranno essere apportate sulla base delle esigenze prospettate dalla stazione appaltante e con essa concordate.

Eventuali rimborsi che la stazione appaltante dovesse vantare nei confronti della ditta appaltatrice saranno decurtati dal corrispettivo dovuto, riferito al periodo di competenza.

Il pagamento delle fatture, su conto corrente dedicato ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010, avverrà previo accertamento della regolarità contributiva dell'appaltatore, dimostrata da documento unico di regolarità contributiva (DURC). In ottemperanza all'art. 4 del D.P.R. n.207/2010, nel caso in cui dal documento unico di regolarità contributiva emerga un'inadempienza contributiva relativa a uno o più lavoratori impiegati nel servizio oggetto del presente capitolato, l'Amministrazione dell'A.S.P., per il tramite del responsabile del procedimento, procederà a trattenere dalle somme spettanti per il servizio svolto, l'importo corrispondente all'inadempienza e corrisponderà direttamente il pagamento di quanto dovuto ai fini contributivi agli enti previdenziali ed assicurativi competenti.

## **ART.14) - RAPPORTI CON L'A.S.P. CIVICA ASSISTENZA TOLENTINO**

La Direzione dell' A.S.P. si riserva la facoltà di esercitare il controllo e la verifica dell'esatta e puntuale esecuzione su tutta l'attività oggetto dell'appalto.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad indicare al Suo interno un referente del servizio per un migliore coordinamento ed organizzazione del servizio stesso.

La ditta dovrà segnalare un numero telefonico sempre reperibile per eventuali necessità dell'Ente.

L'Ente non è vincolato nei confronti della ditta appaltatrice per eventuali riduzioni e/o soppressione di uno o più servizi oggetto del presente appalto, che comportino conseguentemente la diminuzione del fatturato della ditta aggiudicataria e si riserva la facoltà di apportare variazioni, oltre che al numero, anche alla configurazione dei pasti in seguito a nuove esigenze che sopravvenissero nel corso dell'appalto.

#### **ART. 15) - GARANZIE QUALITATIVE**

L'Ente appaltante adotterà un questionario da sottoporre agli utenti al fine di rilevare gli indici del gradimento dei servizi erogati, dalle cui risultanze potranno derivare provvedimenti che la ditta dovrà adottare per ovviare ad eventuali carenze qualitative.

La ditta appaltatrice dovrà assicurare la sostanziale continuità del rapporto tra singoli operatori ed utenti e dovrà garantire circa la professionalità degli operatori.

#### **ART. 16) - ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO**

La ditta aggiudicataria dovrà:

- costituire le garanzie e le coperture assicurative secondo quanto previsto dai successivi articoli del presente capitolato speciale d'appalto;
- firmare il contratto nel giorno e nell'ora che verranno indicati con comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, l'Amministrazione comunale potrà revocare l'aggiudicazione e procedere all'affidamento al concorrente che segue nella graduatoria.

#### **ART. 17) - CAUZIONE PROVVISORIA**

Ai sensi dell'art.93 del D.lgs 50/2016 l'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria, pari al 2% dell'importo biennale dell'appalto, come meglio specificato nel disciplinare d'appalto. Tale cauzione, per l'aggiudicatario, sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Ai non aggiudicatari sarà restituita non appena intervenga l'aggiudicazione definitiva.

#### **ART. 18) - CAUZIONE DEFINITIVA**

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, ai sensi dell'art.103 del D.lgs 50/2016 dovrà essere costituito un deposito cauzionale definitivo in misura pari al 10% dell'importo netto dell'appalto riferito al primo biennio.

La cauzione dovrà prevedere espressamente le seguenti condizioni:

- Pagamento effettuato su semplice richiesta dell'Ente entro giorni 15 senza eccezioni a questa opponibili anche nell'eventualità di opposizione proposta dalla contraente e da altri soggetti comunque interessati, ed anche nel caso in cui la contraente sia dichiarata fallita ovvero sottoposta a procedure concorsuali o posta in liquidazione;
- Rinuncia del fideiussore al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art.1944 del Codice civile.
- Che l'eventuale mancato pagamento dei premi non sia opponibile all'Amministrazione garantita;
- Rinuncia ad eccepire il decorso dei termini di cui all'art. 1957 del Codice Civile.

Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo di appalto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto .

## **ART. 19 – SUBAPPALTO**

Per quanto attiene al subappalto trova applicazione la disciplina di cui all'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016. I concorrenti, all'atto dell'offerta, devono indicare le prestazioni che intendono subappaltare. E' fatto obbligo agli affidatari di trasmettere entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei loro confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essi affidatari corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzie effettuate.

## **ART. 20) - OBBLIGHI ASSICURATIVI**

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'A.S.P.

L'Ente è esonerato da ogni responsabilità per danni a persone o cose e infortuni relativi al personale della ditta aggiudicataria o a terzi , derivanti dall'esecuzione del servizio.

La ditta aggiudicataria, pertanto risponde dei danni a persone o alle cose che potrebbero derivare dall'espletamento del servizio per fatto della ditta medesima o dei suoi dipendenti sollevando l'Ente da qualsiasi controversia che al riguardo dovesse insorgere .

A tale scopo, all'atto della stipula del contratto, a pena revoca dell'aggiudicazione la ditta aggiudicataria dovrà documentare l'Ente di aver stipulato per tutta la durata del contratto, con primaria Compagnia di assicurazione, polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi o prestatori di lavoro (RCT/O) con massimali non inferiori ai seguenti limiti:

RCT "Responsabilità civile verso terzi" per Euro 2.000.000,00 unico.

RCO "Responsabilità civile verso prestatori d'opera" per Euro 1.000.000,00 unico.

## **ART. 21) - VIGILANZA SULL'APPALTO**

L'Amministrazione dell'A.S.P. è tenuta all'esercizio della vigilanza sull'andamento dell'attività oggetto dell'appalto, al controllo dei risultati ed alla verifica della regolarità retributiva e contributiva.

In riferimento alla regolarità retributiva e contributiva si ribadiscono gli adempimenti della ditta appaltatrice meglio specificati negli ultimi due commi del precedente art. 13).

## **ART. 22) PENALI**

L'appaltatore, nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed alla disposizioni presenti e future emanate dall'Amministrazione dell'Ente.

L'Ente a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare penalità per le seguenti violazioni:

- Igienico sanitarie;
- merceologiche;
- piani controllo qualità;
- norme di trasporto;
- ritardi significativi nella consegna dei pasti non giustificati da causa di forza maggiore;
- ritardo nell'avvio del servizio rispetto al calendario comunicato dall'Ente ;
- mancato rispetto del menu' mensile;

Le inadempienze sopra descritte sono indicate a mero titolo esemplificativo e non quindi esaustivo. L'Amministrazione dell'Ente si riserva il pieno diritto di sanzionare ogni altro caso di inosservanza normativa o di disservizio, anche su segnalazione da parte dell'utenza. Per ogni violazione di cui ai punti sopra indicati, sarà applicata una sanzione da un minimo di Euro 100,00 ad un massimo di Euro 500,00 in rapporto alla gravità dell'inadempienza. Qualora la ditta incorra in una recidiva nell'arco del mese, l'importo della sanzione può essere raddoppiato.

In caso di applicazione di complessive dieci penalità, l'Amministrazione si riserva di applicare un'ulteriore penalità di Euro 2.000,00, fatta salva per la stessa Amministrazione di valutare la risoluzione del contratto in relazione alla gravità delle violazioni accertate. Il provvedimento di applicazione della penalità e/o di contestazione della violazione sarà assunto dal Direttore.

L'appaltatore ha facoltà di presentare le Sue deduzioni entro e non oltre dieci giorni dalla notifica del provvedimento. Trascorso inutilmente tale termine la mancanza contestata si intenderà riconosciuta.

Il recupero della sanzione avverrà mediante trattenuta direttamente effettuata sul corrispettivo del mese o di quelli successivi rispetto alla data di assunzione del provvedimento.

La penalità ed ogni altro genere di provvedimento dell'Ente sono notificati dall'appaltatore in via amministrativa.

## **ART. 23) - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L'Ente effettuerà gli accertamenti che riterrà più idonei ed opportuni e procederà alle contestazioni del caso ogniqualvolta dovesse rilevare disfunzioni nel servizio o irregolarità di qualsiasi natura.

A seconda dell'entità dei rilievi l'Ente adotterà i provvedimenti consequenziali, che possono comportare anche la risoluzione del contratto in qualsiasi momento e l'incameramento della cauzione a titolo di penalità, fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento di danni maggiori. In particolare l'Ente promuoverà la risoluzione del contratto nel modo e nelle forme di legge e senza pregiudizio per ogni azione finalizzata alla rivalsa dei danni nei seguenti casi:

- 1) nel caso di esito negativo reiterato del periodo di prova di cui al precedente art. 2), c. 4;
- 2) per arbitrario abbandono dell'appalto;
- 3) per il ripetersi delle infrazioni per le quali sono state formulate contestazioni;
- 4) nel caso in cui la ditta aggiudicataria ceda ad altri in tutto o in parte sia direttamente che indirettamente i diritti e gli obblighi derivanti dal contratto;

- 5) per ogni altra inadempienza e per ogni altra evenienza che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del C. C. ;
- 6) la ditta dovrà garantire la sostituzione immediata dell'Operatore che non soddisfi il servizio su motivata richiesta scritta del l'Ente, con altro Operatore avente le caratteristiche di cui al precedente art. 5

#### **ART. 24) - CONTROVERSIE CONTRATTUALI**

E' esclusa la composizione arbitrale delle eventuali controversie.

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra l'A.S.P. e la ditta aggiudicataria in ordine all'applicazione o all'interpretazione del presente capitolato e del conseguente contratto, anche successivamente alla sua scadenza, sarà deferita in via esclusiva alla competenza del Foro di Macerata.

#### **ART. 25) – DOMICILIO**

A tutti gli effetti contrattuali e di legge, l'appaltatore elegge domicilio presso il Comune di Tolentino.

#### **ART. 26) - ONERI CONTRATTUALI**

Il contratto sarà stipulato tra le parti in forma pubblica amministrativa.

Tutte le spese, imposte e tasse, comprese quelle di rogito, bolli, copie, registrazione, comunque inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, sono ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria, con rinuncia da parte di quest'ultima ad ogni eventuale diritto di rivalsa.

#### **ART. 27 - RINVIO ALLE DISPOSIZIONI DI LEGGE**

Per quanto non espressamente contemplato nel presente capitolato si fa espresso richiamo all'osservanza del R. D. 18.11.1923 n. 2440 e del R. D. 23.05.1924 n.827 e successive modifiche ed integrazioni.

Si fa altresì riferimento a tutte le altre vigenti disposizioni di legge in materia.

**MENU' PRIMAVERA-ESTATE 1° SETTIMANA**

*PRANZO Kcal in media      CENA Kcal in media*

<b>Lunedì</b>	Pasta al pomodoro 412	Minestrina in brodo 320 Bresaola limone/grana/rucola 330 Prosciutto crudo 260 Verdura cotta di stagione 90 Insalata verde
	Frittata 330	
	Svizzera ai ferri 160	
	Zucchine trifolate 90	
	Insalata verde	
<b>Martedì</b>	Pasta e legumi 520	Passato di verdure 240 Mozzarella alla caprese 260 Ricotta 100 Verdura cotta di stagione 90 <u>Insalata verde</u>
	Pasta all'olio e parmigiano 380	
	Filetto di pesce gratinato alle olive 130	
	Fettina di carne ai ferri 150	
	Patate arrosto –insalata verde 220	
<b>Mercoledì</b>	Pasta al ragù 530	Minestrina in brodo 320 Affettati – formaggi 300 Spinaci 100 <u>Insalata verde</u>
	Pasta all'olio e parmigiano 380	
	Polpettone al forno 460	
	Tortino di verdure 342	
	Insalata verde 50	
<b>Giovedì</b>	Linguine al salmone 510	Minestrone di verdure 240 Prosciutto cotto 280 Capocollo (salume) 320 <u>Formaggini 290</u>
	Riso all'olio e parmigiano 380	
	Fettina di maiale ai ferri 160	
	Petto di tacchino al limone 150	



	Biete e patate all'olio 220	Verdura cotta di stagione 90
		Insalata verde
<b>Venerdì</b>	Risotto ai frutti di mare 490	Pastina in brodo 320
	Mezze maniche al tonno 480	Palombino al forno 130
	Filetto di platessa gratinato al forno o 110	Formaggio stracchino 270
	Petto di pollo ai ferri 150	Verdura cotta di stagione 90
	Bietola saltata-insalata verde 90	Insalata verde
<b>Sabato</b>	Gramigna al pomodoro e ricotta 425	Passato di verdure 240
	Pasta all'olio e parmigiano 380	Minestrina in brodo 320
	Fettina di tacchino ai ferri o 150	Frittata al forno 330
	Coniglio in porchetta 320	Affettati e formaggi 450
	Pomodori arrosto- insalata 60	Verdura cotta di stagione 90
<b>Domenica</b>	Ravioli al ragù 560	Pastina in brodo 320
	Pollo arrosto 180	Polpettine di carne 450
	Patate arrosto –insalata verde 220	Formaggio certosa 270
		Melanzane gratinate 105
		Insalata verde

**Alternative disponibili su richiesta dei Signori ospiti da comunicare entro le ore 9,00 di ogni mattina:**

Pasta/Riso in bianco - Semolino in brodo - Pastina in brodo

Fettina bianca ai ferri – Carne macinata – Carne frullata - Omogeneizzati di carne

Formaggi a rotazione tra: stracchino, casatella, asiago, certosa, caciottina dolce, mozzarella,

bucaneve, bel paese, taeggio

Affettati: prosciutto crudo o prosciutto cotto

## *Patate lessate - Purè di patate - Insalata verde*

Frutta fresca di stagione - Frutta cotta – Succhi di frutta – Frullato di frutta

A completamento del menù: pane e acqua minerale da 0,5 lt a pranzo e cena

### **MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2° SETTIMANA**

*PRANZO Kcal in media                      CENA      Kcal in media*

<b>Lunedì</b>	Pasta al PESTO                      412	Minestrina in brodo                      320
	Pasta in bianco                      380	Sformato di ricotta e prosciutto 380
	Manzo bollito                      290/460	Prosciutto crudo                      260
	Patate e carote                      250	Spinaci                      100
	Insalata mista                      40	Insalata verde
<b>Martedì</b>	Riso al pomodoro                      412	Crema di verdure                      240
	Cotoletta di pesce al forno 220	Arrosto di tacchino                      220
	Prosciutto crudo e formaggio300 (alternativa)	Affettati                      300
	Pomodori gratinati                      90	Verdura cotta di stagione                      90
		Insalata verde
<b>Mercoledì</b>	Pasta con piselli o verdure 490	Passato di verdura con riso 330
	Pasta olio e parmigiano                      380	Tonno , olive e pomodoro                      130
	Brasato arrosto al forno                      170	Prosciutto cotto e formaggio
	Zucchine al formaggio                      110	verdura cotta di stagione                      90
	Insalata verde	Insalata verde
<b>Giovedì</b>	Gnocchi di patate al ragù                      540	Minestrina in brodo                      440
	Pasta in bianco                      412	Gallina lessata                      200
	Coniglio agli aromi                      320	Prosciutto cotto                      280

	Prosciutto crudo 110	Finocchi all'olio 90
	<u>Verdura cotta di stagione 90</u>	<u>Insalata verde</u>
<b>Venerdì</b>	Spaghetti alle vongole 480	Brodo vegetale 90
	o Pasta in bianco 480	Frittata con verdure 330
	Filetto di pesce al pomodoro 135	Pizza e formaggi 260
	Polpette in bianco 390	Fagiolini all'olio 90
	<u>Piselli –insalata verde 150</u>	<u>Insalata verde</u>

<b>Venerdì</b>	Spaghetti alle vongole o 480	Brodo vegetale 90
	Pasta in bianco 480	Frittata con verdure 330
	Filetto di pesce al pomodoro 135	Mozzarella alla caprese 260
	Polpette in bianco 390	Fagiolini all'olio 90
	<u>Piselli –insalata verde 150</u>	<u>Insalata verde</u>
<b>Sabato</b>	Pasta al ragù o 530	Minestrina in brodo 320
	Pasta in bianco 412	Scaloppina di maiale al limone 190
	Melanzane in padella 320	Ricotta 100
	Fettina di carne ai ferri 150	Carote all'olio 90
	<u>Verdura cotta di stagione 90</u>	<u>Insalata verde</u>
<b>Domenica</b>	Tagliatelle al ragù e piselli 495	Pastina in brodo vegetale 320
	Stracciatella in brodo 320	Fettina di carne alla pizzaiola 205
	Pollo arrosto 180	Affettati e formaggio 450
	<u>Patate al rosmarino –insalata verde 220</u>	<u>Verdura cotta di stagione 90</u>

**Alternative disponibili su richiesta dei Signori ospiti da comunicare entro le ore 9,00 di ogni mattina:**

Pasta/Riso in bianco - Semolino in brodo - Pastina in brodo

Fettina bianca ai ferri – Carne macinata – Carne frullata - Omogeneizzati di carne

Formaggi a rotazione tra: stracchino, casatella, asiago, certosa, caciottina dolce, mozzarella, bucaneve, bel paese, taleggio

Affettati: prosciutto crudo o prosciutto cotto

***Patate lessate - Purè di patate - Insalata verde***

Frutta fresca di stagione - Frutta cotta – Succhi di frutta – Frullato di frutta

A completamento del menù: pane e acqua minerale da 0,5 lt a pranzo e cena

**MENU' PRIMAVERA-ESTATE 3° SETTIMANA**

**PRANZO kcal in media      CENA kcal in media**

	<b>PRANZO kcal in media</b>	<b>CENA kcal in media</b>
<b>Lunedì</b>	Pennette all'amatriciana 540 Pasta in bianco 530 Fettine alla pizzaiola o 220 Formaggio mozzarella 240 Pomodori conditi- insalata verde 50	Passato di verdure 240 Frittata con cipolle o 330 Affettati 300 Patate lessate 210 Insalata verde
<b>Martedì</b>	Maccheroncini al forno 570 Maccheroncini in bianco 380 Polpettone 475 Spinaci –insalata 100	Pastina in brodo 320 Gallina lessata 200 Formaggio galbanino 270 Verdura cotta di stagione 90
<b>Mercoledì</b>	Pasta e fagioli (o verdure varie) 520 Pasta olio e parmigiano 380 Petto di pollo panato 160 Tortino o frittata 330	Crema di verdure 240 portafoglio al prosciutto 390 Formaggio certosino 270 Carote all'olio 90

	Verdura cotta di stagione 90	
<b>Giovedì</b>	Garganelli al pomodoro e piselli 450	Minestrina in brodo vegetale 320
	Pasta all'olio e parmigiano 380	Minestrone di verdure 240
	Tacchino farcito 320	Prosciutto crudo 260
	verdura cotta di stagione 90	Formaggi misti 450
		Verdura cotta di stagione 90
<b>Venerdì</b>	Spaghetti al tonno 480	Minestra vegetale 320
	Pasta in bianco 380	Quadrucci in brodo 320
	Filetto di pesce arrosto o 110	Uova sode 160
	Prosciutto crudo 200	Tonno 100
	Patate in umido 220	Verdura cotta di stagione 90
<b>Sabato</b>	Risotto all'ortolana e spek 470	Crema di verdure 240
	Risotto in bianco 412	Pastina in brodo 320
	Spezzatino di carne con patate 340	Polpettine di carne 450
	Verdura cotta di stagione 150	Affettati e bruschetta 300
		Piselli al pomodoro 150
<b>Domenica</b>	Lasagne al ragu' 590	Stracciatella in brodo 320
	Arrosto di manzo al forno 250	Crema di verdure 240
	Scaloppina di pollo al limone 180	Affettati 300
	Insalata verde	Formaggi misti 450
		Verdura cotta di stagione 90

**Alternative disponibili su richiesta dei Signori ospiti da comunicare entro le ore 9,00 di ogni mattina:**

Pasta/Riso in bianco - Semolino in brodo - Pastina in brodo

Fettina bianca ai ferri – Carne macinata – Carne frullata - Omogeneizzati di carne

Formaggi a rotazione tra: stracchino, casatella, asiago, certosa, caciottina dolce, mozzarella, bucaneve, bel paese, taleggio

Affettati: prosciutto crudo o prosciutto cotto

## *Patate lessate - Purè di patate - Insalata verde*

Frutta fresca di stagione - Frutta cotta – Succhi di frutta – Frullato di frutta

A completamento del menù: pane e acqua minerale da 0,5 lt

### **MENU' PRIMAVERA-ESTATE 4° SETTIMANA**

**PRANZO** *Kcal in media*

**CENA** *Kcal in media*

	<b>PRANZO</b> <i>Kcal in media</i>	<b>CENA</b> <i>Kcal in media</i>
<b>Lunedì</b>	pasta con legumi 412 Pasta all'olio e parmigiano 380 Svizzera ai ferri 160 Zucchine trifolate 90 Insalata verde	Crema di verdure 240 Minestrina in brodo 320 Filetto di merluzzo gratinato 230 Prosciutto crudo 260 Verdura cotta di stagioneinsalata 90
<b>Martedì</b>	Pasta al fumè 520 Pasta all'olio e parmigiano 380 Petto di pollo impanato 150 Fettina di carne ai ferri 150 <u>Patate arrosto- insalata verde 220</u>	Passato di verdure 240 Pastina in brodo 320 Mozzarella alla caprese 260 Ricotta 100 <u>Verdura cotta di stagione 90</u>
<b>Mercoledì</b>	Pasta al ragù vegetale 530 Pasta all'olio e parmigiano 380 Fettina alla pizzaiola 460 Tortino di verdure 342 <u>Pomodori conditi 90</u>	Minestrina in brodo 320 Pizza margherita 500 Affettati 300 <u>Spinaci – insalata verde 100</u>
<b>Giovedì</b>	<u>Pasta ricotta e prosciutto cotto 510</u>	<u>Minestrone di verdure 240</u>

	Pasta in bianco 380	Frittata al forno 330
	Fettina di maiale ai ferri 160	Formaggini 290
	Petto di tacchino al limone 150	Verdura cotta di stagione 90
	Fagiolini all'olio-insalata 90	Insalata mista
<b>Venerdì</b>	Gnocchi al ragu' 490	Pastina in brodo 320
	Pasta in bianco 380	Palombino al forno 130
	Filetto di platessa gratinato al forno o 110	Formaggio stracchino 270
	Petto di pollo ai ferri 150	Verdura cotta di stagione 90
	Bietola saltata 90	Insalata verde

<b>Sabato</b>	Gramigna al pomodoro e ricotta 425	Passato di verdure 240
	Pasta all'olio e parmigiano 380	Minestrina in brodo 320
	Coniglio in porchetta 320	Prosciutto cotto e pizza formaggi 450
	Pomodori arrosto -insalata verde 60	Verdura cotta di stagione 90
<b>Domenica</b>	Ravioli al ragu' 560	Pastina in brodo 320
	Stracciatella in brodo 270	Polpettine di carne 450
	Arrosto di tacchino al forno 230	Formaggio certosa 270
	Scaloppina di pollo al limone 180	Melanzane gratinate 105
	Patate arrosto- insalata 220	Insalata verde

**Alternative disponibili su richiesta dei Signori ospiti da comunicare entro le ore 9,00 di ogni mattina:**

Pasta/Riso in bianco - Semolino in brodo - Pastina in brodo

Fettina bianca ai ferri – Carne macinata – Carne frullata - Omogeneizzati di carne

Formaggi a rotazione tra: stracchino, casatella, asiago, certosa, caciottina dolce, mozzarella, bucaneve, bel paese, taleggio

Affettati: prosciutto crudo o prosciutto cotto

## *Patate lessate - Purè di patate - Insalata verde*

Frutta fresca di stagione - Frutta cotta – Succhi di frutta – Frullato di frutta

A completamento del menù: pane e acqua minerale da 0,5 lt a pranzo e cena

### **MENU' PRIMAVERA-ESTATE 5° SETTIMANA**

*PRANZO kcal in media      CENA kcal in media*

<b>Lunedì</b>	Pennette all'amatriciana	540	Passato di verdure	240
	Pasta in bianco	530	Frittata con cipolle	330
	Fettina di carne alla pizzaiola	205	Affettati	300
	Formaggio mozzarella(o)	240	Patate lessate	210
	Verdura cotta di stagione	90	Insalata verde	
<b>Martedì</b>	Riso al ragù	530	Pastina in brodo	320
	Pasta al pomodoro	412	Gallina lessata	200
	Polpettone ripieno	475	Formaggio galbanino	270
	Petto di tacchino al limone	150	Verdura cotta di stagione	90
	Spinaci – insalata verde	100	Insalata mista	
<b>Mercoledì</b>	Pasta philadelphia light prosciutto e piselli	520	Crema di verdure	240
	Pasta in bianco	380	Portafoglio al prosciutto	390
	Coscette di pollo al forno	160	Formaggio certosino	270
	Patate arrosto	220	Carote all'olio	90
	Insalata verde		Insalata verde	
<b>Giovedì</b>	tagliatelle al pomodoro	550	Minestrina in brodo	320
	Riso all'olio e parmigiano	380	Prosciutto crudo	260



	Tacchino farcito arrosto 320	Formaggi misti 450
	Fettina di carne ai ferri 150	Verdura cotta di stagione 90
	Verdura cotta di stagione-insalata 90	<u>Pomodori conditi</u>
	Spaghetti al tonno 480	quadrucci in brodo 320
	Pasta in bianco 412	Uova sode 160
<b>Venerdì</b>	Filetto di pesce arrosto o 110	Tonno 250
	Petto di pollo ai ferri 160	verdura di stagione 90
	<u>Purè di patate –insalataverde 280</u>	<u>Insalata verde</u>

### *MENU' AUTUNNO-INVERNO 1° SETTIMANA*

*PRANZO Kcal in media*

*CENA Kcal in media*

	Fusilli al pomodoro 412	Minestrone di verdure 240
	Pasta all'olio e parmigiano 380	Petto di tacchino ai ferri 150
<b>Lunedì</b>	Frittata al forno 330	Formaggini 290
	Lenticchie e zampone 460	Verdura cotta di stagione 90
	Verdura cotta di stagione 90	<u>Insalata</u>
	Polenta 574	Minestrina in brodo 320
	Pasta all'olio e parmigiano 380	Svizzera ai ferri 160
<b>Martedì</b>	Filetto di pesce alle olive 130	Verza strascinata 100
	Fettina vitello ai ferri 150	<u>Insalata</u>
	<u>Patate arrosto 220</u>	
<b>Mercoledì</b>	Risotto con funghi 453	Quadrucci in brodo 320
	Pasta in bianco 380	Prosciutto crudo 260
	<u>Polpette in umido con piselli 450</u>	<u>Formaggini 290</u>

	Tortino di verdure 342 <hr/> Piselli al pomodoro 150	<u>Spinaci burro e forma</u> 100
<b>Giovedì</b>	Pennette con prosciutto e zucchini 540 Riso all'olio e parmigiano 380 Cosci di tacchino al forno 150 <hr/> Verdura cotta –insalata verde 90	Minestrone di verdure 240 Gallina lessata 200 Formaggini 290 <hr/> Verdura cotta di stagione 90
<b>Venerdì</b>	Spaghetti ai frutti di mare 483 Pasta in bianco 380 Seppie con piselli 110 Petto di pollo ai ferri 150 Cavolfiore gratinato 120 <hr/> Insalata mista	Minestrina in brodo 320 Tonno 100 Frittata al forno 330 Verdura cotta di stagione 90 <hr/> Insalata
<b>Sabato</b>	Pasta e fagioli 429 Pasta all'olio e parmigiano 380 pollo ai peperoni 180 pollo arrosto 180 <hr/> Verdura cotta di stagione.insalata 90	Minestrone di verdure 240 Prosciutto cotto 280 Stracchino 270 <hr/> Verdura cotta di stagione 90
<b>Domenica</b>	Ravioli al ragù 560 Arrosto misto di maiale al forno 280 Scaloppina di pollo con salvia 180 <hr/> Patate arrosto-insalata 220	Minestrina in brodo 320 Galantina 460 Fagiolini all'olio 90 <hr/> Insalata

**Alternative disponibili su richiesta dei Signori ospiti da comunicare entro le ore 9,00 di ogni mattina:**

Pasta/Riso in bianco - Semolino in brodo - Pastina in brodo

Fettina bianca ai ferri – Carne macinata – Carne frullata - Omogeneizzati di carne

Formaggi a rotazione tra: stracchino, casatella, asiago, certosa, caciottina dolce, mozzarella, bucaneve, bel paese, taeggio

**Patate lessate - Purè di patate - Insalata verde**

Frutta fresca di stagione - Frutta cotta – Succhi di frutta – Frullato di frutta

A completamento del menù: pane e acqua minerale da 0,5 Lt a pranzo e a cena

**MENU' AUTUNNO-INVERNO 2° SETTIMANA**

	<i>PRANZO Kcal in media</i>	<i>CENA Kcal in media</i>
<b>Lunedì</b>	Quadrelli e ceci 455 Pasta al pomodoro 412 Polpettine di carne 460 Verdura cotta di stagione 90 Insalata	Passato di verdure 240 Sformato di ricotta e prosciutto 380 Finocchi all'olio 90 Insalata
<b>Martedì</b>	Pasta al ragu' di pesce 480 Pasta in bianco 380 Baccala' alla vicentina 170 Verdura cotta di stagione – insalata 90	Minestrina in brodo 320 Fettina di pollo al rosmarino 150 Formaggini 290 Zucchine all'olio 90
<b>Mercoledì</b>	Risotto al pomodoro 449 Pasta in bianco i 490 Arista di maiale arrosto 220 cavolfiore gratinato 120 Insalata	Passato di verdure 240 Affettati misti e mozzarella 400 Formaggini 290 Verdura di stagione 90
<b>Giovedì</b>	Tagliatelle al ragu' 568	Minestrina in brodo 320

	Pasta in bianco	380		
	Coniglio agli aromi	320	Sformato di patate e funghi	410
	Tonno patate e capperi	370	<u>Carote all'olio</u>	100
	<u>Zucchine arrosto</u>	90		
	Spaghetti al salmone	485	Minestrina in brodo	320
	Pasta al tonno	480	Frittata con verdure	330
<b>Venerdì</b>	Misto frittura di pesce	200	Fagiolini all'olio	90
	Filetti di platessa lessati	115	<u>Insalata verde</u>	
	Insalata verde	40		
	Pasta e piselli	568	Passato di verdure	240
<b>Sabato</b>	Pastina in brodo	320	Prosciutto cotto e crudo	300
	Pollo alla cacciatora	210	Formaggini	290
	<u>Verdura cotta di stagione</u>	90	<u>Cicoria</u>	100
	Lasagne rosse	590	Stracciatella	460
<b>Domenica</b>	Pasta in bianco	380	Ricotta	100
	Roastbeef di vitello	160	<u>Bieta</u>	90
	<u>Patate arrosto-insalata</u>	280		

***Alternative disponibili su richiesta dei Signori ospiti da comunicare entro le ore 9,00 di ogni mattina:***

Pasta/Riso in bianco - Semolino in brodo - Pastina in brodo

Fettina bianca ai ferri – Carne macinata – Carne frullata - Omogeneizzati di carne

Formaggi a rotazione tra: stracchino, casatella, asiago, certosa, caciottina dolce, mozzarella, bucaneeve, bel paese, taleggio

Affettati: prosciutto crudo o prosciutto cotto

## *Patate lessate - Purè di patate - Insalata verde*

Frutta fresca di stagione - Frutta cotta – Succhi di frutta – Frullato di frutta

A completamento del menù: pane e acqua minerale da 0,5 Lt a pranzo e cena

### **MENU' AUTUNNO-INVERNO 3° SETTIMANA**

**PRANZO** *Kcal in media*

**CENA** *Kcal in media*

<b>Lunedì</b>	Pasta spek e zucchine	530	Passato di verdure	240
	Pasta al pomodoro	412	Frittata con cipolle	330
	Scaloppina di pollo al limone	180	Patate lessate	210
	Formaggio mozzarella	240	Insalata verde	
	Biete all'olio	90		
<b>Martedì</b>	Pasta e fagioli	520	Minestrina in brodo vegetale	320
	Pasta all'olio e parmigiano	380	Galantina	460
	Polpettine di carne con piselli	480	Zucchine all'olio	90
	Spinaci . patate lesse	100	Insalata verde	
<b>Mercoledì</b>	Pennette all'arrabbiata	560	Minestrina in brodo	320
	Spezzatino vitellone con patate 300		Affettati e formaggi	160
	Verdura di stagione	90	Verdura cotta di stagione	90
<b>Giovedì</b>	Gnocchi con sugo	430	Minestrone di verdure	240
	Pasta in bianco	490	Formaggi misti	450
	Tacchino farcito arrosto	320	Verdura cotta di stagione	90
	carote e piselli –insalata	175		
<b>Venerdì</b>	Risotto con frutti di mare	480	Quadrucci in brodo	320
	Riso all'olio e parmigiano	380	Insalatona con tonno e pomodorini	

	Bastoncini di pesce al forno o 200	280
	Filetti di platessa lessati 115	Formaggini 290
	<u>Patate in umido -insalata 220</u>	<u>Verdura cotta di stagione 90</u>
<b>Sabato</b>	Pasta al ragu' 560	Crema di ceci 390
	Pasta al pomodoro 412	Prosciutto crudo e mozzarella 240
	Spiedini misti di carne con patate 330	<u>Verdura cotta di stagione 90</u>
	<u>fagioli all'olio-insalata 150</u>	
<b>Domenica</b>	Cannelloni di ricotta al ragu' 563	Minestrina in brodo 320
	Faraona farcita arrosto 250	Fettina di pollo ai ferri 150
	<u>Patate al forno-insalata 220</u>	<u>Verdura cotta di stagione 90</u>

**Alternative disponibili su richiesta dei Signori ospiti da comunicare entro le ore 9,00 di ogni mattina:**

Pasta/Riso in bianco - Semolino in brodo - Pastina in brodo

Fettina bianca ai ferri – Carne macinata – Carne frullata - Omogeneizzati di carne

Formaggi a rotazione tra: stracchino, casatella, asiago, certosa, caciottina dolce, mozzarella, bucaneve, bel paese, taleggio

Affettati: prosciutto crudo o prosciutto cotto

***Patate lessate - Purè di patate - Insalata verde***

Frutta fresca di stagione - Frutta cotta – Succhi di frutta – Frullato di frutta

A completamento del menù: pane e acqua minerale da 0,5 lt

***MENU' AUTUNNO-INVERNO 4° SETTIMANA***

***PRANZO Kcal in media***

***CENA Kcal in media***

<b><i>Lunedì</i></b>	Pasta al pomodoro 430	Passato di verdure 240
	Pasta all'olio e parmigiano 380	Frittata al forno 330
	Petto di tacchino ai ferri 150	Formaggini 290

	Polpette di carne 460 Legumi-insalata 150	Verdura cotta di stagione 90
<b>Martedì</b>	Pasta al tonno 574 Pasta in bianco 380 Filetto di pesce alle olive o 130 Petto di pollo ai ferri 150 Bieta e patate 220	Minestrina in brodo 320 Prosciutto crudo formaggio 360 Verdura cotta di stagione 90 Insalata
<b>Mercoledì</b>	Risotto con funghi 453 fettina di carne alla pizzaiola 205 Tortino di verdure 342 Purè di patate 280	Crema di verdure con pastina 440 Pizza margherita 500 Stracchino 270 Verdura cotta di stagione 90
<b>Giovedì</b>	Pendette all'amatriciana 440 Riso all'olio e parmigiano 380 Petto di tacchino al limone 150 Insalata Fagiolini all'olio 90	Minestrina in brodo 320 ricotta e prosciutto 380 Verdura cotta di stagione 90 Insalata
<b>Venerdì</b>	Mezze maniche al fume' 480 Pasta al pomodoro 412 Filetto di pesce gratinato al forno o 110 Frittata al forno 330 Pomodori conditi 50	Passato di verdura e legumi misti 290 Tonno e fagiolini 180 Mozzarella 240 Patate all'olio 210
<b>Sabato</b>	Pasta al pomodoro e ricotta 429	Minestrina in brodo 320

	Pasta all'olio e parmigiano 380	Svizzera ai ferri 160
	Cosci di pollo al forno 180	Cavolfiore gratinato 120
	Fettina di carne ai ferri 150	<u>Insalata</u>
	Patate arrosto	
	<u>Verdura cotta di stagione 90</u>	
	Ravioli al ragù 560	Minestrina in brodo 320
	Arrosto misto di maiale al forno 280	Bollito misto 150
<b>Domenica</b>	Scaloppina di pollo con salvia 180	<u>cicoria 90</u>
	Patate arrosto -insalata <u>220</u>	

***Alternative disponibili su richiesta dei Signori ospiti da comunicare entro le ore 9,00 di ogni mattina:***

Pasta/Riso in bianco - Semolino in brodo - Pastina in brodo

Fettina bianca ai ferri – Carne macinata – Carne frullata - Omogeneizzati di carne

Formaggi a rotazione tra: stracchino, casatella, asiago, certosa, caciottina dolce, mozzarella, bucaneve, bel paese, taleggio

Affettati: prosciutto crudo o prosciutto cotto

***Patate lessate - Purè di patate - Insalata verde***

Frutta fresca di stagione - Frutta cotta – Succhi di frutta – Frullato di frutta

A completamento del menù: pane e acqua minerale da 0,5 lt

***MENU' AUTUNNO-INVERNO 5° SETTIMANA***

***PRANZO Kcal in media***

***CENA Kcal in media***

<b><i>Lunedì</i></b>	Pasta bianca con zucchine, spek e formaggio 530	Passato di verdure 240
	Pasta in bianco 412	prosciutto crudo-formaggio 380



	Fettina di carne alla pizzaiola o 205 Formaggio mozzarella 240 Verdura cotta di stagione 90	Bietola all'olio 90 Patate lesse -insalata 90
<b>Martedì</b>	Pasta al ragù 530 Pollo arrosto 240 Verza all'olio -insalata 90	Minestrina in brodo 320 Gallina bollita 200 Verdura cotta di stagione 90
<b>Mercoledì</b>	Pasta al pomodoro 560 Pasta in bianco 440 Arista si maiale 493 Patate arrosto-insalata 220	Minestrone di verd. e legumi misti 290 Bocconcini di tacchino con olive 260 Purè di patate -insalata 280
<b>Giovedì</b>	Pasta al pomodoro 412 Misto Coscio di agnello arrosto+ Coscio tacchino 430 Petto di pollo ai ferri Insalata 50	Minestrone di verdure 240 Prosciutto cotto -formaggi 380 Verdura cotta di stagione 90
<b>Venerdì</b>	Spaghetti ai frutti di mare 480 Spaghetti all'olio e parmigiano 380 Spiedini di pesce arrosto arrosto 110 Svizzera 115 Purè di patate -insalata 280	Minestrina in brodo 320 Filetto di pesce ai capperi 115 Formaggi Verdura cotta di stagione 90
<b>Sabato</b>	Gnocchi di patate 648 Pasta al pomodoro 412	Minestrone di verdure 240 Formaggio mozzarella 240

	Spezzatino di carne 330	Verdura cotta di stagione 90
	Fettina di carne ai ferri 150	insalata
	<u>Fagioli all'olio-insalatra 150</u>	
	Tagliatelle al ragu' o 563	Minestrina in brodo 320
	Vincisgrassi 590	Affettati misti 300
<b>Domenica</b>	Arrosti di manzo al forno 250	<u>Verdura cotta di stagione 90</u>
	Scaloppina di maiale con funghi 215	
	<u>Patate al forno –insalata 220</u>	

***Alternative disponibili su richiesta dei Signori ospiti da comunicare entro le ore 9,00 di ogni mattina:***

Pasta/Riso in bianco - Semolino in brodo - Pastina in brodo

Fettina bianca ai ferri – Carne macinata – Carne frullata - Omogeneizzati di carne

Formaggi a rotazione tra: stracchino, casatella, asiago, certosa, caciottina dolce, mozzarella, bucanave, bel paese, taleggio

Affettati: prosciutto crudo o prosciutto cotto

***Patate lessate - Purè di patate - Insalata verde***

Frutta fresca di stagione - Frutta cotta – Succhi di frutta – Frullato di frutta

A completamento del menù: pane e acqua minerale da 0,5 lt

SI PRECISA:

- L'uovo in frittata o ad omelette non può essere servito più di due volte a settimana e sempre a pranzo;
- Tutti gli alimenti , indipendentemente dal tipo di preparazione o cottura non vanno mai utilizzati per due pasti consecutivi;
- La carne di manzo deve essere presente nel menu' almeno tre volte la settimana – ideale quattro volte;
- A cena la scelta non deve essere limitata ai formaggi anche se di varietà diversa (es.mozzarella e ricotta);
- Per i pasti destinati ai Presidi ospedalieri non è consentito l'uso di pancetta, panna e maionaise;

- Sono da evitare nel pasto serale l'abbinamento di uova sode e tonno;
- Per i pasti destinati ai Presidi ospedalieri sono abolite tutte le fritture e gli alimenti con impanature prefritte; per la Residenza Anziani limitate.
- COMPOSIZIONE DEI CESTINI DESTINATI A DIALISI ED ONCOLOGIA ( Disposto dal servizio dietetico Dialisi ed Oncologia A.S.U.R. Area Vasta 3)

<b>CESTINI DIALISI</b>	<b>CESTINI ONCOLOGIA</b>
<b>OPZIONE "A"</b>	<b>OPZIONE "A"</b>
CROISSANT	CROISSANT
WAFERS	WAFERS
YOGURT INTERO	YOGURT INTERO
MOUSSE DI FRUTTA	MOUSSE DI FRUTTA
CUCCHIAINO	CUCCHIAINO
<b>OPZIONE "B"</b>	<b>OPZIONE "B"</b>
GRANA PADANO O FORMAGGIO.SPALMAB.	GRANA PADANO O FORMAGGIO.SPALMAB.
CRACKERS/GRISSINI	CRACKERS/GRISSINI
CUCCHIAINO	CUCCHIAINO
-----	ACQUA

Si riportano di seguito le tabelle relative alle grammature previste:

<b>PRIMA COLAZIONE</b>	<b>GRAMMI</b>	<b>GRAMMI</b>
	al crudo e al netto degli scarti	al cotto (prodotto finito)
	200	/
LATTE PARZ. SCREMATO		
FETTE BISCOTTATE MONODOSE	/	60
BISCOTTI SECCHI MONODOSE	/	30
PANE COMUNE	/	80

<b>PRIMI PIATTI ASCIUTTI</b>	<b>GRAMMI</b>	<b>GRAMMI</b>
	al crudo e al netto degli scarti	al cotto <b>(prodotto finito)</b>
PASTA DI SEMOLA E ALL'UOVO	70	140
PASTA RIPIENA	120-150	
RISO	70	150
GNOCCHI	120-150	
POLENTA	150	300
<b>SUGHI DA CONDIMENTO</b>	<b>GRAMMI</b>	<b>GRAMMI</b>
	al crudo e al netto degli scarti	al cotto <b>(prodotto finito)</b>
A BASE DI CARNE	/	100 prodotto finito
A BASE DI VERDURE	/	100 prodotto finito

<b>MINESTRE IN BRODO DI CARNE O DI VERDURE</b>	<b>GRAMMI</b>		<b>GRAMMI</b>
	al crudo e	al netto degli scarti	<b>al cotto (prodotto finito)</b>
PASTA DI SEMOLA			80
RISO			90
SEMOLINO			80
PARMIGIANO REGGIANO	5		/
<b>SECONDI PIATTI</b>	<b>GRAMMI</b>		<b>GRAMMI</b>
	al crudo e	al netto degli scarti	<b>al cotto (prodotto finito)</b>
CARNE IN GENERE	100		90
CARNE TRITATA (MANZO-POLLO)	80		70
SVIZZERA DI CARNE BOVINA	100		80
PESCE IN GENERE	110		90
PROSCIUTTO CRUDO	50		/
PROSCIUTTO COTTO	60		/
SFORMATI - OMELETTE (con verdure o prosciutto e formaggio)	/		120-150

<b>FORMAGGI FRESCHI</b>	<b>GRAMMI</b>		<b>GRAMMI</b>
	al crudo e	al netto degli scarti	<b>al cotto (prodotto finito)</b>
RICOTTA		80	/
MOZZARELLA		80	/
STRACCHINO		70	/
CASATELLA		80	/

<b>FORMAGGI STAGIONATI</b>	<b>GRAMMI</b>		<b>GRAMMI</b>
	al crudo e	al netto degli scarti	<b>al cotto (prodotto finito)</b>
ASIAGO		70	/
CACIOTTA		70	/
EMMENTHAL		70	/
ITALICO		70	/
MARTESANA		70	/
RIVIERA		70	/
PECORINO MISTO		70	/

<b>CONTORNI</b>	<b>GRAMMI</b>		<b>GRAMMI</b>
	al crudo e	al netto degli scarti	<b>al cotto (prodotto finito)</b>
INSALATA	50		/
CAROTE CRUDE	70		/
FINOCCHI CRUDI	70		/
POMODORI	130		/
PURE' DI PATATE	/		140-160
PATATE LESSATE	/		100-140
PATATE AL FORNO	/		100-130
VERDURA COTTA IN GENERE	/		100-120
<b>FRUTTA</b>	<b>GRAMMI</b>		<b>GRAMMI</b>
	al crudo e	al netto degli scarti	<b>al cotto (prodotto finito)</b>
FRUTTA DI STAGIONE	150		/
FRUTTA COTTA	/		150
FRUTTA SCIROPATA (valore medio)	/		130-150

**PRESCRIZIONI - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto, senza polifosfati aggiunti, deve essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote, compatto. Il prosciutto cotto deve avere grasso bianco sodo e ben rifilato, assenza di difetti esterni ed interni. Ad un eventuale esame chimico il grasso totale non deve superare il 10-15%.

PROSCIUTTO CRUDO

Oggetto dell'impiego è il prodotto ricavato dalla coscia fresca di suini pesanti, esclusi verri e scrofe, alimentati nell'ultimo periodo precedente la macellazione con sostanze ad alto contenuto proteico, macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati. Dette cosce, tranne la refrigerazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione. Il prosciutto si intende quello disossato. Si fa riferimento alla Legge 4.11.1981, n. 628 e successive modificazioni ed integrazioni.

Dovranno essere avvolti in involucro plastico idoneo, sigillato sottovuoto. Dovranno essere muniti di dichiarazione riguardante:

- il tipo di prodotto;
- il nome della ditta produttrice e il luogo di produzione; eventuali additivi aggiunti consentiti;
- il peso netto del prodotto;
- l'assenza di polifosfati aggiunti.

L'esterno non deve presentare patinosità superficiale né presentare odori sgradevoli il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore o sapore rancido, con stagionatura superiore a n.10 mesi.

Il prosciutto deve essere compatto, di colore rosa, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale. Non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colore, iridizzazione, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Non deve risultare contaminato.

AFFETTATI MISTI

Capocollo – salame ungherese – ciabuscolo – finocchiona- mortadella – salame lardellato- coppa marchigiana- galantina – Prosciutto crudo dolce stagionato (mm.18/24)- prosciutto cotto- bresaola - speck

POLLAME FRESCO- POLLO – TACCHINO -ANATRA- FARAONA – GALLINE – CONIGLIO

Le carni di pollame e di tacchino impiegate devono essere tassativamente fresche e di animali allevati a terra su territorio nazionale, di prima qualità, di razze selezionate, di età non inferiore a 55 giorni e provenienti da macelli sottoposti a controllo veterinario e recanti il bollo attestante la visita sanitaria.

La macellazione dei polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a cinque giorni e non inferiore a dodici ore, alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera.

Il pollame dovrà essere sano ed apparire di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione, il grasso esterno e di copertura dovrà essere distribuito in modo giusto e limitato.



Le carni devono essere di colorito bianco-rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi ed il dissanguamento deve essere completo.

Non dovranno avere subito l'azione di sostanze estrogene.

La pelle dovrà essere pulita, elastica e non dissecata, senza penne e piumole.

I prodotti impiegati devono essere confezionati in involucri protetti impermeabili e sigillati.

Su ogni contenitore vanno sempre riportati in modo visibile la data di macellazione ed il contrassegno della visita sanitaria.

Si richiede, riguardo alla cottura del pollame, le varianti previste nella cucina casalinga e l'utilizzo delle varie parti del pollame: petto di pollo, pollo intero, cosci di pollo, faraona intera, cosci di tacchino, petto di tacchino; il coniglio intero a pezzi, farcito ecc.

#### CARNE DI SUINO FRESCA

-Magro di suino fresco e sgrassato in pezzature uniformi da Kg. 2 - 2,500 circa di qualità nostrana a breve conservazione:

-arista – capocollo – salsicce – zampone – cotichino – bistecche – costine

#### CARNE ROSSA FRESCA

La carne di vitello/a e vitellone deve essere carne fresca, non congelata, dovrà essere sgrassata dal grasso superficiale e non dovranno essere presenti parti tendinee. Dovrà provenire da animali sani e ben nutriti, di età non superiore ai 24 mesi. Dovrà presentarsi in perfetto stato di conservazione, consistenza e colori tipici dell'animale di provenienza.

Girello, controfiletto, fesa o scannello, vitellone per roast-beef, sottospalla disossata per svizzere, magro intero di prima scelta per ragù, lombo di bovino con osso o muscoletto per brasato, spezzatino. Dovrà essere di prima qualità secondo quanto stabilito dalle vigenti norme legislative. L'origine della carne dovrà essere documentata con certificazione che consenta il controllo dall'allevamento al consumo.

La carne deve essere "FRESCA" consegnata tagliata e rifilata senza contenere quantità di liquidi di conservazione superiori a quelli apprezzabili e senza emanare odori particolari.

Agnello – cosci per arrosto.

#### PASTA ALIMENTARE SECCA

Dovrà rispondere ai requisiti stabiliti dal D.L. 4 luglio 1967, n. 580 e successive modificazioni approvate con legge 8 giugno 1971, n. 440 e cioè:

- umidità: massimo 12,5%;
- acidità gradi: massimo su 100 parti di sostanza secca 4, deve quindi essere confezionato con 100% di semola di grano duro, aventi le seguenti caratteristiche su 100 parti di sostanza secca;
- ceneri: massimo 0,70-0,85%;
- cellulosa: massimo 0,45%;
- sostanze azotate: minimo 10,50%.

Deve essere di recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto stato di conservazione, esente da tarne o ragnatele ed immune da insetti di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita, con frattura vitrea, resistente alla prova di cottura. Non deve avere odore di stantio o di muffa, né sapore acido, piccante o

comunque sgradevole; non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata o colorata artificialmente; quando fosse rimossa, non deve lasciare cadere polvere o farina; cotta dovrà mantenere la forma e presentare una buona consistenza; considerando che dovrà essere trasportata con contenitori termici all'esterno dei centri di cottura, non dovrà quindi spaccarsi, né spappolarsi o divenire collosa o intorpidire sensibilmente l'acqua, né lasciare nella pentola sedimenti farinacei o amidacei. Sono perciò escluse le partite di pasta che risultino, all'esame sommario in seguito ad analisi merceologica, avariate, alterate, sofisticate o adulterate:

I formati della pasta dovranno essere concordati dal personale competente con la ditta aggiudicataria all'inizio della fornitura.

Gli imballaggi contenenti la pasta devono portare un cartellino con le indicazioni prescritte dall'art 35 della legge 4 giugno 1967, n. 580 e successive modificazioni, e cioè: ragione sociale, sede, stabilimento della ditta, denominazione e tipo di pasta, nonché peso netto.

Semola di grano duro da kg 5 e da Kg 0,500.

Semolino.

#### PASTA ALL'UOVO FRESCA e SECCA NON SURGELATA

La pasta alimentare fresca dovrà essere in perfetta conservazione, odore e sapore gradevoli, che non denuncino rancidità o presenza di muffa o di impurità; l'acidità è stabilita in 7 gradi.

La pasta deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche. Il limite massimo di umidità è stabilito al 30%.

Nella tipologia agnolotti, cappelletti da brodo, tortellini normali, gnocchi fatti a mano, pasta sfoglia, ravioli di ricotta e spinaci, tagliatelle, minestra colorata o pasta reale, cannelloni con carne, crêpes, gnocchetti ed altri formati previsti nel menù.

Inoltre è prevista la pasta all'uovo secca nella tipologia di minestre, tagliatelle, pappardelle, paglia e fieno.

RISO

Fino ribe – Parboiled.

#### OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Prodotto della spremitura delle olive, che 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.

L'olio non dovrà rilevare odori disgustosi, dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere il sapore e l'odore gradevole ed inconfondibile dell'olio di oliva.

Dovrà essere rispondente ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione (legge 13/11/1960 n. 1407). Non saranno ammesse eccezioni di sorta circa le caratteristiche che la citata legge fissa.

Il prodotto deve essere consegnato in contenitori a perdere da litri 5.

#### OLIO DI SEMI DI ARACHIDI – DI GIRASOLE

Con caratteristiche merceologiche, aspetto e colore corrispondenti alla natura del prodotto, completamente esente da qualsiasi additivo.

Confezione da litri 2 o 5.

#### BURRO

Il prodotto deve essere ottenuto per centrifugazione della crema di latte vaccino.

Il prodotto deve avere le seguenti caratteristiche:

- colore bianco leggermente giallognolo;
- odore e sapore gradevoli;
- al taglio deve presentare goccioline microscopiche di aspetto opaco;
- il contenuto in materia grassa non deve essere inferiore all'82%;
- il contenuto in acqua deve essere pari al 18%;
- l'acidità, espressa in acido oleico, non deve superare lo 0,50%.

#### ESTRATTO DI BRODO DI CARNE ed ESTRATTO BRODO VEGETALE

Ne è consentito l'uso purché sia assente il contenuto di glutammato monopodico e grassi idrogenati.

#### PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

I fornitori di tali prodotti dovranno presentare la dichiarazione di fornitore autorizzato CEE " oltre a quant'altro previsto dalla circolare n. 9 del 1991.

#### PANNA DA CUCINA E DA DOLCI

##### FORMAGGI

Tale categoria è determinata dai valori medi del contenuto di grasso nella sostanza secca.

Sono assolutamente esclusi i formaggi privati anche in parte, dei propri elementi nutritivi con pasta mescolata a sostanza di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variarne la composizione naturale, in cattivo stato di conservazione, insudiciati, invasi da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti o non corrispondenti per natura, sostanze e qualità alle denominazioni, contenenti sostanze estranee al latte, riempitivi, antisettici, disinfettanti, conservativi anche se innocui ( con la sola eccezione del cloruro di sodio nella misura prevista dalle formule di preparazione ), colorati artificialmente, se la colorazione non sia debitamente autorizzata.

I formaggi, anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi.

I formaggi debbono, comunque, corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

-Parmigiano reggiano, marchiato, con almeno 18 mesi di stagionatura

- Grana padano da servire

-Mozzarella fresca;

-Stracchino;

-Emmenthal; Asiago

-Fontina valdostana;

-Fior di caciotta;

-Fontina rossa panetti;

-Bel paese;

-Pecorino fresco e/o stagionato (solo per Casa di Riposo);

-Stracchino al naturale a panetti da gr.100;

-Galbanino;

-Ricotta;

-Formaggini senza polifosfati (porzioni singole).

#### LATTE ALIMENTARE

Deve essere genuino, di colore bianco opaco, di sapore dolciastro, di odore gradito, parzialmente scremato con percentuale di grasso non inferiore all'1% e non superiore all'1,8%, sterilizzato o sottoposto ad analoghi procedimenti che ne assicurino la conservazione sino alla data di scadenza dichiarata sulla confezione.

L'acidità non dovrà essere superiore all'1,8 per mille, non dovrà coagulare spontaneamente con l'ebollizione. Il latte deve essere consegnato in contenitori a chiusura ermetica non suscettibili di manomissione.

I contenitori dovranno riportare la data di scadenza e quella di confezionamento sancito dall'art. 2, D.P.R. 11 agosto 1963, n. 1504 e successive modifiche.

Il latte pastorizzato intero dovrà essere in formati da 1 litro e da 4 litri. Il latte fresco pastorizzato intero dovrà essere in formato da un litro.

Il latte UHT intero a lunga conservazione dovrà essere in formato da un litro. Il latte fresco intero omogeneizzato in formato da un litro.

#### POMODORI CONSERVATI

Pelati interi a pezzi o pomodoro passato.

#### PELATI

I pelati devono essere di qualità superiore e devono possedere le caratteristiche previste dalla legge - art. 4 D.P.R. n. 428/75; in particolare il peso dello sgocciolato deve essere inferiore al "0" del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto, non inferiore al 4,5%, il sugo di governo deve contenere almeno il 50% di passata di pomodoro, i contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

Si fa riferimento alle leggi: n. 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973, D.M. 18 febbraio 1984, D.P.R.n. 327 del 26 marzo 1980, ulteriori normative nel Decreto del presidente della Repubblica n. 777 del 23 agosto 1982, G.U. n. 298 del 28 ottobre 1982. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: 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;

come da D.P.R. n. 327/80, art. 64 e D.P.R. n. 322/82.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art. 67 del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, per confezioni di peso comprese tra 1 e 5 Kg.

#### PANE FRESCO

Ottenuto dalla cottura di una pasta preparata con farina di grano tenero tipo "0" ( integrale se previsto dal menù ), acqua, sale e lievito naturale, senza alcuna altra aggiunta di produzione locale.

Il contenuto di acqua nel pane deve corrispondere a quanto stabilito dalla legge 4 luglio 1967, n. 580, art. 16 e successivi.

Il prodotto deve avere:

- crosta friabile, omogenea, di colore caratteristico per i vari tipi di pane;
- mollica di colore paglierino chiaro, a porosità regolare, elastica, a superficie lucida;

- volume notevole;
- aroma e sapore caratteristici e gradevoli.

Il rapporto tra mollica e crosta è indicativamente : 1/3 di crosta e 2/3 di mollica. La pezzatura del pane dovrà essere:

- da gr. 50 e da gr. 500 secondo le forme (panini e pani ) richieste dalla cucina.

La fornitura dovrà essere garantita in recipienti idonei ed adeguatamente chiusi per il trasporto di alimenti come da D.M. 21 marzo 1973, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia e di igiene del caso.

Per il pasto degli adulti sarà richiesto anche pane comunemente denominato " al latte " della pezzatura di gr 50.

#### UOVA FRESCHE

Oggetto dell'impiego sono le uova fresche di gallina nazionale Cat. A, come previsto dal regolamento CEE riportato dalla G.U. della Comunità europea n. 258/A del 21 ottobre 1968.

Il guscio deve essere perfettamente pulito, regolare nella forma e nella porosità. Alla perlatura, la camera d'aria deve rilevarsi appena accennata ed immobile. L'albume dovrà essere chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei così pure il tuorlo, che dovrà trovarsi in posizione centrale e rimanere immobile, anche se l'uovo sarà sottoposto a bruschi movimenti ed apparire come una massa densa con contorni assai vaghi.

Alla rottura, le uova dovranno presentare il tuorlo intero con membrana integra e resistente, albume denso e non acquoso ed avere aspetto, colore e sapore naturale e gradevole.

Saranno perciò escluse le uova che comunque risultino avariate, alterate, sofisticate ed adulterate. Il peso deve essere compreso fra un minimo di gr. 65 ed un massimo di gr. 70 riferito alle classi Cat. A. Le uova riconosciute guaste, al momento della cottura, saranno restituite al fornitore che dovrà cambiarle con altrettante sane.

Gli imballi dovranno avere i seguenti marchi distintivi: - categoria di qualità;

- categoria di peso;
- numero che indica la settimana di imballaggio
- nome e ragione sociale e numero del centro di imballaggio; - marchio di impresa o marchio commerciale.

Dovranno essere confezionate in imballaggi sicuri e senza aver subito alcun trattamento di conservazione o refrigerazione.

L'uso delle uova liquide preconfezionate deve essere limitato alla preparazione delle sole frittate o dolci.

#### SURGELATI

Oggetto della utilizzazione sono i surgelati nelle seguenti specie: verdure e pesce confezionati e sottoposti ad un trattamento frigorifero tale da abbassare rapidamente la temperatura anche interna a non meno di diciotto gradi centigradi sotto zero e che siano stati mantenuti a tale temperatura fino al momento della consegna. I

prodotti sottoposti a tale procedimento devono all'origine rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere in ogni caso sani e in buone condizioni igieniche, atte a subire surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle presenti norme generali e dalle eventuali norme speciali.

Essi devono essere in stato di naturale freschezza e non avere subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni e dai trattamenti preliminari previsti dalla Legge.

Ferme restando le disposizioni in materia, di etichettatura di cui alla Legge 30 aprile 1962, n. 283 e successive modificazioni devono essere riportate sulle confezioni o sulle etichette appostevi le

seguenti indicazioni: la specifica denominazione del prodotto contenuto seguita dall'aggettivo "Surgelati", il peso netto all'origine espresso in grammi o chilogrammi. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche. I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche. Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza - D.P.R. n. 322 del 13 maggio 1983.

#### CARATTERISTICHE DEL PESCE SURGELATO

Non devono presentarsi: spine, grumi di sangue, pinne o parti di pinne, residui di membrane o pareti addominali, colorazioni anomale, attacchi di parassiti.

Il pesce surgelato non deve avere una glassatura non superiore al 30%.

#### Tipologie

filetti di platessa pezzatura gr. 80 - 110 ; filetti di merluzzo pezzatura gr. 80 – 110 ; seppie pulite

vongole sgusciate con brodo naturale ; filetti di merluzzo pastellato; bastoncini di merluzzo di tipo A nuggets impanati ; bocconcini di nasello; platessa; code di rospo Sud Africa Nabibia san pietro- pesce pastellato per frittura ; calamari; salmone a fette; seppia grande;

Il tessuto muscolare dei pesci deve essere di colorito chiaro ed esente da suffusioni di colorito marrone per formazione di meta - mioglobina; i grassi non devono avere subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali devono essere esenti da bruciatura di congelazione.

PESCE FRESCO: Capitone, filetti di merluzzo;

PESCE ESSICCATO: Baccalà'.

#### CARATTERISTICHE DEGLI ORTAGGI SURGELATI :

Tutte le verdure surgelate debbono avere un grado qualitativo di tipo A:

-piseli finissimi-fagiolini finissimi-fagioli borlotti-carciofi a spicchi-patate prefritte-spinaci  
-bietole-minestrone di 13 verdure-melanzane-peperoni-cavolfiori-funghi champignon-zucchine a rondelle-  
carote a rondelle- verdura pastellata per frittura; cicoria; spinaci.

Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati separati, senza ghiaccio in superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri dei prodotti di origine;

la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolati;

non si devono rilevare fisiopatie, attacchi fungini o attacchi da insetti né malformazioni; non devono esservi corpi estranei di alcun tipo.

#### FRUTTA FRESCA

La frutta dovrà essere allo stato fresca, di prima qualità, extra se la prima non è idonea. Dovrà essere preferibilmente di stagione, sana e ben pulita.

La ditta si impegna a ricercare e fornire prodotti ortofrutticoli da agricoltura biologica coltivati con sistemi di lotta biologica guidata e integrata, purché certificati da enti pubblici e da organismi privati legalmente riconosciuti.

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 visibilmente anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara o di peso

- c) i frutti devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo od essere avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere nelle dispense;
- 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 superficialmente né trasudanti acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturali processi di sopra maturazione;

la banana deve essere necessariamente al giusto punto di maturazione.

Per agrumi e banane i trattamenti di deverdizzazione dovranno essere effettuati con le modalità previste dalla legge.

Per la frutta a granelle (mela, pera) e a drupa (pesca, albicocca e susina) non deve mai presentare polpa ammezzita o fermentata per processi incipienti e in via di evoluzione.

L'uva deve essere costituita totalmente di grappoli (aventi i frutti ben asciutti e maturi) i quali devono presentarsi di media grandezza e lunghezza rispetto alle diverse varietà.

#### ORTAGGI

Gli ortaggi dovranno:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste;
- essere di recentissima raccolta;
- essere ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar, privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere indenni cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio dei tecnici incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi ( gelo, parassiti animali ecc... ).

e patate debbono essere di morfologia uniforme con peso minimo di gr.50 per tubero al massimo gr.200 e debbono avere le caratteristiche proprie di ogni singola varietà nazionale, continentale, insulare ed estera, del tipo a pasta gialla, sbucciate non debbono sfaldarsi se cotte in acqua bollente; i tuberi devono essere selezionati per qualità e pezzatura e le singole partite debbono essere formate esclusivamente da tuberi appartenenti ad una sola varietà, non debbono presentare segni di avvizzimento, marciume o alterazioni varie compresa l'incipiente germinazione; il peso minimo dei singoli tuberi può essere inferiore a quello stabilito soltanto nel caso di richiesta di "produzione novella".

#### PURE' DI PATATE IN FIOCCHI

#### TONNO ALL'OLIO D'OLIVA

Deve essere di prima scelta, conforme alla vigente normativa di legge in materia. Il prodotto fornito deve essere di produzione nazionale, tagliato a trance e confezionato in scatole di banda stagnata da 2 a 2,5 Kg, con apertura a strappo, contenenti non più di quattro pezzi di tonno. L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare H 5% del peso totale.

### OLIVE NERE IN SALAMOIA NERE O TAGGIASCHE

### OLIVE VERDI SNOCCIOLATE IN SALAMOIA

In confezioni da 1/1,5 Kg. Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D.P.R. n.327 - 30 giugno 1989, art. 64 e D.P.R. n.322/82:

-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.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni, per limiti di piombo totale ( mg[Kg ] ) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo, si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984, oltre al D.P.R. 777 del 23 agosto 1982.

Gli scarti in peso netto rispetto alla dichiarazione non devono essere superiori all'1% per confezioni tra 1 e 5 Kg.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

Le olive devono essere mature, sane e ben lavate, prive di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescita di muffa o altre alterazioni.

### SUCCHI DI FRUTTA

1 succhi di frutta devono essere ottenuti con purea di frutta di recente produzione.

Devono contenere solo frutti appartenenti alla specie dichiarata, sani e giunti a corretta maturazione e avere il sapore caratteristico della frutta da cui derivano.

1 succhi di frutta, nei gusti pesca e albicocca, devono essere privi di sostanze non genuine o guaste, non devono contenere anticrittogramici e pesticidi oltre i limiti di legge, né dolcificanti artificiali, aromi non naturali, sostanze acide, coloranti nocivi e puntini neri che rivelerebbero l'utilizzo di frutta bacata.

Il prodotto deve essere confezionato in bottigliette di vetro da 125 grammi, contenenti non meno del 40 -50% di purea di frutta.

### BISCOTTI

I biscotti devono essere ottenuti dalla lievitazione e cottura di impasti preparati con farine alimentari e il produttore è obbligato ad indicare da quale vegetale proviene la farina impiegata nella lavorazione.

1 biscotti non devono contenere coloranti e aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative di legge. E' inoltre vietato l'uso di emulsionanti, strutto raffinato, oli o grassi idrogenati, materie minerali, sostanze vegetali alterate o altre impurità.

I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri idonei al contenimento di prodotti alimentari. Su ciascuna confezione vanno indicati chiaramente gli ingredienti in ordine decrescente di quantità riferita al peso del prodotto, nonché la data di scadenza.

Non devono essere dolcificati con saccarina o con altre sostanze dolci diverse dallo zucchero, o con edulcoranti dal saccarosio e dal fruttosio.

### ZUCCHERO

Di barbabetola, semolato in confezioni da 10 Kg ed in confezioni da un Kg.



### SALE

Marino, fine o grosso integrale iodurato.

### FARINA

Tipo "0", "00", e di granoturco per polenta.

### ACQUA MINERALE

Naturale in bottiglie da 1,5 litri escluso in PVC.

### YOGURT

Intero, alla frutta, ai cereali e magro.

### MIELE

millefiori, in vasetti da 1 Kg.

### ACETO

L'aceto deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino o del vinello, aventi 5% dell'acidità totale espressa in acido acetico, senza aggiunta di coloranti o di acido acetico anche se puro o di altre sostanze.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

-colore giallastro proveniente da vini bianchi;

-odore acetico gradevole;

sapore acido caratteristico senza retrogusto sgradevole;

-esente da aggiunte di acqua o sostanze acri o caramello o altri coloranti artificiali.

### CONFETTURE

Di frutta, in vasi da 1 Kg. Da spalmare.

### LEGUMI

-Fagioli secchi: i semi devono essere pesanti, con scorza tesa, non rosa in superficie, lucidi, esenti da polvere

e da semi estranei, esenti da insetti e da muffe. Contenuto medio di umidità 12%.

-Ceci: i semi possono essere rugosi alla superficie, con una piccola sporgenza in corrispondenza della radichetta. Contenuto medio di umidità 12-15%.

-Lenticchie:lenticchia comune con semi di colore giallo biondo, diametro da 6-8 mm..

-Lenticchia rossa: con semi rosso bruno.

- Lenticchia piccola: con semi di colore bruno o rossastro, diametro 4-5 mm., contenuto medio di umidità 12%

### VINO

Bianco secco per cucinare in bottiglie da 1,750 litri e rosso e bianco, da pasto da un quarto di litro.

### CAPPERI

Sotto sale.

### LIEVITO PER DOLCI

### CEREALI E FRUTTA SECCA MUESLI

In confezioni da 2 Kg.

### FETTE BISCOTTATE

Integrali e non.

### ANANAS

Scioppate .

PESCHE

Scioppate.

MACEDONIA DI FRUTTA IN BARATTOLO

scioppata

CIOCCOLATO AL LATTE E FONDENTE

Il cioccolato deve essere di qualità extra. Deve avere consistenza marmorea e quando lo si spezza deve presentare superfici a grana finissima e compatta, senza bollicine. Il suo colore deve essere omogeneo sia in superficie sia all'interno.

DOLCI FRESCHI VARI

Da servire tutte le domeniche agli ospiti della Casa di riposo e Residenza Protetta.

GELATI IN COPPETTA

OMOGENEIZZATI DI FRUTTA E CARNE

## DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)

**Parte I: Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore**

**PROCEDURA APERTA PER PER AFFIDAMENTO APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE A.S.P. CIVICA ASSISTENZA TOLENTINO 01.01.2019 -31.12.2020 (CIG.....)**

### 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 <sup>(1)</sup>	Risposta:
Nome:	ASP CIVICA ASSISTENZA TOLENTINO
Codice fiscale	92026010436
<b>Di quale appalto si tratta?</b>	Risposta:
Titolo o breve descrizione dell'appalto <sup>(2)</sup> :	SERVIZIO RISTORAZIONE
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**

### 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 <sup>(3)</sup> :	[.....]
Telefono:	[.....]
PEC o e-mail:	[.....]
(indirizzo Internet o sito web) (ove esistente):	[.....]

<sup>1</sup> <sub>0</sub> 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.

<sup>2</sup> <sub>0</sub> Cfr. punti II.1.1. e II.1.3. dell'avviso o bando pertinente.

<sup>3</sup> <sub>0</sub> Ripetere le informazioni per ogni persona di contatto tante volte quanto necessario.

Informazioni generali:	Risposta:
L'operatore economico è una microimpresa, oppure un'impresa piccola o media <sup>(4)</sup> ?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
<p><b>Solo se l'appalto è riservato</b> <sup>(5)</sup>: l'operatore economico è un laboratorio protetto, un' "impresa sociale" <sup>(6)</sup> o provvede all'esecuzione del contratto nel contesto di programmi di lavoro protetti (articolo 112 del Codice)?</p> <p><b>In caso affermativo,</b></p> <p>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:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p> <p>[.....]</p>
<p>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 ?</p> <p><b>In caso affermativo:</b></p> <p><b>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.</b></p> <p>- Indicare la denominazione dell'elenco o del certificato e, se pertinente, il pertinente numero di iscrizione o della certificazione</p> <p>b) Se il certificato di iscrizione o la certificazione è disponibile elettronicamente, indicare:</p> <p>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 <sup>(7)</sup>:</p> <p>d) L'iscrizione o la certificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?</p> <p><b>In caso di risposta negativa alla lettera d):</b></p> <p><b>Inserire inoltre tutte le informazioni mancanti nella parte IV, sezione A, B, C, o D secondo il caso</b></p> <p><b>SOLO se richiesto dal pertinente avviso o bando o dai documenti di gara:</b></p> <p>e) L'operatore economico potrà fornire un <b>certificato</b> per quanto riguarda il pagamento dei contributi previdenziali e delle imposte, o fornire informazioni che permettano all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di ottenere direttamente tale documento accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro?</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Non applicabile</p> <p>- [.....]</p> <p>b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]</p> <p>c) [.....]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>e) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) [.....][.....][.....][.....]</p>
Se pertinente: l'operatore economico, in caso di contratti di lavori pubblici di importo superiore a 150.000 euro, è in possesso di attestazione rilasciata da Società Organismi di Attestazione (SOA), ai sensi dell'articolo 84 del Codice (settori ordinari)?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

<sup>4</sup> <sup>0</sup> 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.

<sup>5</sup> <sup>0</sup> Cfr. il punto III.1.5 del bando di gara.

<sup>6</sup> Un' "impresa sociale" ha per scopo principale l'integrazione sociale e professionale delle persone disabili o svantaggiate.

<sup>7</sup> <sup>0</sup> I riferimenti e l'eventuale classificazione sono indicati nella certificazione.

<p>ovvero,</p> <p>è in possesso di attestazione rilasciata nell'ambito dei Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, previsti per i settori speciali</p> <p><b>In caso affermativo:</b></p> <p><b>13)</b> Indicare gli estremi dell'attestazione (denominazione dell'Organismo di attestazione ovvero Sistema di qualificazione, numero e data dell'attestazione)</p> <p>b) Se l'attestazione di qualificazione è disponibile elettronicamente, indicare:</p> <p>c) Indicare, se pertinente, le categorie di qualificazione alla quale si riferisce l'attestazione:</p> <p>d) L'attestazione di qualificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>4. [.....]</p> <p>b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]</p> <p>c) [.....]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
--	--

**Si evidenzia che gli operatori economici, iscritti in elenchi di cui all'articolo 90 del Codice o in possesso di attestazione di qualificazione SOA (per lavori di importo superiore a 150.000 euro) di cui all'articolo 84 o in possesso di attestazione rilasciata da Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, non compilano le Sezioni B e C della Parte IV.**

<b>Forma della partecipazione:</b>	<b>Risposta:</b>
L'operatore economico partecipa alla procedura di appalto insieme ad altri <sup>(8)</sup> ?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

**In caso affermativo**, accertarsi che gli altri operatori interessati forniscano un DGUE distinto.

<p><b>In caso affermativo:</b></p> <p>- Specificare il ruolo dell'operatore economico nel raggruppamento, ovvero consorzio, GEIE, rete di impresa di cui all' art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g) e all'art. 46, comma 1, lett. a), b), c), d) ed e) del Codice (capofila, responsabile di compiti specifici, ecc.):</p> <p>b) Indicare gli altri operatori economici che compartecipano alla procedura di appalto:</p> <p>c) Se pertinente, indicare il nome del raggruppamento partecipante:</p> <p>d) Se pertinente, indicare la denominazione degli operatori economici facenti parte di un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), o di una società di professionisti di cui all'articolo 46, comma 1, lett. f) che eseguono le prestazioni oggetto del contratto.</p>	<p>a): [.....]</p> <p>b): [.....]</p> <p>c): [.....]</p> <p>d): [.....]</p>
<b>Lotti</b>	<b>Risposta:</b>
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.*

<b>Eventuali rappresentanti:</b>	<b>Risposta:</b>
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):	[.....]

<sup>8)</sup> Specificamente nell'ambito di un raggruppamento, consorzio, joint-venture o altro

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
<b>In caso affermativo:</b>	
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
<b>In caso affermativo:</b>	
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):

- 15) Partecipazione a un'organizzazione criminale <sup>(9)</sup>
- 16) Corruzione<sup>(10)</sup>
- 17) Frode<sup>(11)</sup>;
- 18) Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche <sup>(12)</sup>;
- 19) Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo <sup>(13)</sup>;

<sup>9</sup> <sup>0</sup> 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).

<sup>10</sup> <sup>0</sup> 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.

<sup>11</sup> <sup>(1)</sup> 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).

<sup>12</sup> <sup>0</sup> 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.

CODICE

21) 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);

<p><b>Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi stabiliti dall'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva</b> (articolo 80, comma 1, del Codice):</p>	<p><b>Risposta:</b></p>
<p>I soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice sono stati <b>condannati con sentenza definitiva</b> 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?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....] <sup>(15)</sup></p>
<p><b>In caso affermativo</b>, indicare <sup>(16)</sup>:</p> <p>- 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,</p> <p>b) dati identificativi delle persone condannate [ ];</p> <p>c) se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare:</p>	<p>a) Data:[ ], durata [ ], lettera comma 1, articolo 80 [ ], motivi:[ ]</p> <p>b) [.....]</p> <p>c) durata del periodo d'esclusione [.....], lettera comma 1, articolo 80 [ ],</p>
<p>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<sup>17</sup> (<b>autodisciplina o "Self-Cleaning", cfr. articolo 80, comma 7)</b>?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p><b>In caso affermativo</b>, indicare:</p> <p>1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato?</p> <p>2) Se la sentenza definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi?</p> <p>3) in caso di risposta affermativa per le ipotesi 1) e/o 2), i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice:</p> <p>- hanno risarcito interamente il danno?</p> <p>- si sono impegnati formalmente a risarcire il danno?</p> <p>4) per le ipotesi 1) e 2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [ ] e, se</p>

<sup>13</sup> <sup>0</sup> 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).

<sup>14</sup> <sup>0</sup> 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).

<sup>15</sup> <sup>0</sup> Ripetere tante volte quanto necessario.

<sup>16</sup> <sup>0</sup> Ripetere tante volte quanto necessario.

<sup>17</sup> <sup>0</sup> In conformità alle disposizioni nazionali di attuazione dell'articolo 57, paragrafo 6, della direttiva 2014/24/UE.

prevenire ulteriori illeciti o reati?	disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]
5) se le sentenze di condanne 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

<b>Pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali</b> (Articolo 80, comma 4, del Codice):	<b>Risposta:</b>	
L'operatore economico ha soddisfatto tutti <b>gli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali</b> , 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	
<b>In caso negativo</b> , indicare:	<b>Imposte/tasse</b>	<b>Contributi previdenziali</b>
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 <b>decisione</b> giudiziaria o amministrativa:	c1) [ ] Sì [ ] No	c1) [ ] Sì [ ] No
7) Tale decisione è definitiva e vincolante?	- [ ] Sì [ ] No	- [ ] Sì [ ] No
8) Indicare la data della sentenza di condanna o della decisione.	- [.....]	- [.....]
9) Nel caso di una sentenza di condanna, <b>se stabilita direttamente nella sentenza di condanna</b> , la durata del periodo d'esclusione:	c2) [.....]	c2) [.....]
2) In <b>altro modo</b> ? Specificare:	d) [ ] Sì [ ] No	d) [ ] Sì [ ] No
d) L'operatore economico ha ottemperato od ottempererà ai suoi 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)?	<b>In caso affermativo</b> , fornire informazioni dettagliate: [.....]	<b>In caso affermativo</b> , 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) <sup>(18)</sup> : [.....][.....][.....]	

C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI <sup>(19)</sup>

**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.**

<sup>18</sup> <sup>0</sup> Ripetere tante volte quanto necessario.

<sup>19</sup> <sup>0</sup> Cfr. articolo 57, paragrafo 4, della direttiva 2014/24/UE.



Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali	Risposta:
<p>L'operatore economico ha violato, <b>per quanto di sua conoscenza, obblighi</b> applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, <b>di diritto ambientale, sociale e del lavoro</b>, <sup>(20)</sup> di cui all'articolo 80, comma 5, lett. a), del Codice ?</p> <p><b>In caso affermativo</b>, 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)?</p> <p><b>In caso affermativo</b>, indicare:</p> <p>1) L'operatore economico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ha risarcito interamente il danno?</li> <li>- si è impegnato formalmente a risarcire il danno?</li> </ul> <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [ ] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p>
<p>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:</p> <p>a) fallimento</p> <p><b>In caso affermativo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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)?</li> <li>● la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?</li> </ul> <p>b) liquidazione coatta</p> <p>c) concordato preventivo</p> <p>d) è ammesso a concordato con continuità aziendale</p> <p><b>In caso di risposta affermativa alla lettera d):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● è stato autorizzato dal giudice delegato ai sensi dell'articolo 110, comma 3, lett. a) del Codice?</li> <li>● la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?</li> </ul>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....]</p>
<p>L'operatore economico si è reso colpevole di <b>gravi illeciti professionali</b><sup>(21)</sup> di cui all'art. 80 comma 5 lett. c) del Codice?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

<sup>20</sup> <sup>0</sup> 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.

<sup>21</sup> <sup>0</sup> Cfr., ove applicabile, il diritto nazionale, l'avviso o bando pertinente o i documenti di gara.

<b>In caso affermativo</b> , fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:	[.....]
<b>In caso affermativo</b> , l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina?  <b>In caso affermativo</b> , 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  In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [ ] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):  [.....][.....][.....][.....]
<b>L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi</b> ( <sup>22</sup> ) legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5, lett. d) del Codice)?  <b>In caso affermativo</b> , fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:	[ ] Sì [ ] No  [.....]
<b>L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza</b> all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti <b>partecipato alla preparazione</b> della procedura d'aggiudicazione (articolo 80, comma 5, lett. e) del Codice?  <b>In caso affermativo</b> , fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:	[ ] Sì [ ] No  [.....]
L'operatore economico può confermare di:  <b>a) non essersi reso</b> gravemente colpevole di <b>false dichiarazioni</b> nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione,  <b>b) non avere occultato</b> tali informazioni?	[ ] Sì [ ] No  [ ] Sì [ ] No

D: ALTRI MOTIVI DI ESCLUSIONE EVENTUALMENTE PREVISTI DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE DELLO STATO MEMBRO DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE O DELL'ENTE AGGIUDICATORE

<b>Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale</b> (articolo 80, comma 2 e comma 5, lett. f), g), h), i), l), m) del Codice e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001	<b>Risposta:</b>
---	------------------

<sup>22</sup> Come indicato nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

<p>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)?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....] <sup>(23)</sup></p>
<p>L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni?</p> <p>- 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);</p> <p>- 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);</p> <p>- 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)?</p> <p>In caso affermativo: - indicare la data dell'accertamento definitivo e l'autorità o organismo di emanazione:  - la violazione è stata rimossa?</p> <p>- 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);</p> <p>- 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?</p> <p>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) ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Non è tenuto alla disciplina legge 68/1999</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p>Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 indicare le motivazioni:</p> <p>(numero dipendenti e/o altro ) [.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento</p>

<sup>23</sup> () Ripetere tante volte quanto necessario.

<p>- 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)?</p>	<p>preciso della documentazione): [.....][.....][.....]  [ ] Sì [ ] No</p>
<p>- 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?</p>	<p>[ ] Sì [ ] No</p>

#### Criteria di selezione

In merito ai criteri di selezione (sezione  $\alpha$  o sezioni da A a D della presente parte) l'operatore economico dichiara che:

#### $\alpha$ : 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  $\alpha$  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
<p>- <b>Iscrizione in un registro professionale o commerciale tenuto nello Stato membro di stabilimento</b> <sup>(24)</sup></p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>- <b>Per gli appalti di servizi:</b></p> <p>È richiesta una particolare <b>autorizzazione o appartenenza</b> a una particolare organizzazione (elenchi, albi, ecc.) per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento</p>	<p>[ ] Sì [ ] No</p> <p>In caso affermativo, specificare quale documentazione e se l'operatore economico ne dispone: [ ... ] [ ] Sì [ ] No</p>

<sup>24</sup> <sup>0</sup> 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.

dell'operatore economico?  Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):  [.....][.....][.....]
--	---

## **B: CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA**

### **C: CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI**

**L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i criteri di selezione in oggetto sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.**

Capacità tecniche e professionali	Risposta:
a) di essere in possesso di un certificato di attestazione SOA in corso di validità adeguato ai lavori da assumere e perfettamente in regola con quanto prescritto dal Codice e corrispondenti parti del DPR 207/2010 vigenti per regime transitorio;	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
Ha un livello adeguato di copertura assicurativa contro i rischi professionali? (L'operatore deve fornire indicazione e produrre copia delle coperture)	indicare le coperture assicurative e loro sommaria descrizione:  Tipo di copertura [.....]  Valida fino al [.....]  Massimale coperto [.....]  Eventuale franchigia [.....]  Altre notizie importanti [.....] (20)
Possiede il Certificato di attestazione SOA in corso di validità per categorie e classifiche adeguate ai lavori da assumere, come da certificato allegato.	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

**(20) Ripetere tante volte quanto necessario.**

#### 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 <b>certificati</b> rilasciati da	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

<p>organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa determinate <b>norme di garanzia della qualità</b>, compresa l'accessibilità per le persone con disabilità?</p> <p><b>In caso negativo</b>, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi al programma di garanzia della qualità si dispone:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....] [.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico potrà presentare <b>certificati</b> rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli rispetta determinati <b>sistemi o norme di gestione ambientale</b>?</p> <p><b>In caso negativo</b>, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi ai <b>sistemi o norme di gestione ambientale</b> si dispone:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....] [.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>

### 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.*

*Ferme 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 <sup>(25)</sup>, oppure*

*b) a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018 <sup>(26)</sup>, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore sono già in possesso della documentazione in questione.*

*Il sottoscritto/i sottoscritti autorizza/autorizzano formalmente l'Autorità nazionale anticorruzione ad accedere ai documenti complementari alle informazioni, di cui al presente documento di gara unico europeo, ai fini della procedura aperta per l'affidamento dei servizi di manutenzione del prototipo del sistema di gestione delle segnalazioni di condotte illecite (c.d. whistleblowing) dell'Autorità nazionale anticorruzione CIG 6742539732 – bando pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale V Serie Speciale - Contratti Pubblici n. 77 del 06/07/2016.*

Data, luogo e, se richiesto o necessario, firma/firme: [.....]

<sup>25</sup> <sup>0</sup> 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.

<sup>26</sup> <sup>0</sup> In funzione dell'attuazione nazionale dell'articolo 59, paragrafo 5, secondo comma, della direttiva 2014/24/UE.