



CITTÀ DI PORTO SAN GIORGIO

PROVINCIA DI FERMO

VERBALE DI DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

N. 57 DEL 29/12/2020

OGGETTO: AFFIDAMENTO SPERIMENTALE IN HOUSE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA GENNAIO-DICEMBRE 2021

L'anno duemilaventi, addì ventinove, del mese di Dicembre dalle ore 20:15, presso la Sala delle Adunanze Consiliari del Palazzo Municipale ovvero come indicato a verbale nei casi di videoconferenza, previo esaurimento delle formalità prescritte dalla Legge e dallo Statuto, si è riunito il Consiglio Comunale sotto la presidenza di Dott. CATALINI GIUSEPPE.

COGNOME E NOME	PRESENTE	COGNOME E NOME	PRESENTE
LOIRA NICOLA	SI	CATALINI GIUSEPPE	SI
CIABATTONI CATIA	SI	BISONNI RENATO	SI
COSSIRI ANTONELLO	SI	AGOSTINI ANDREA	--
CLEMENTI GIACOMO	SI	BRAGAGNOLO FABIO	SI
BONANNO ROBERTA	SI	PETROZZI RENZO	SI
PASQUINI STAMURA	SI	DEL VECCHIO CARLO	SI
AMOROSO MARISA	SI	MARINANGELI MARCO	--
LANCIOTTI CARLOTTA	SI	VITTURINI MARIA LINA	SI
DE LUNA CHRISTIAN	SI		

Presenti n° 15 Assenti n° 2

Sono altresì presenti i seguenti Assessori:

GRAMEGNA TOTA FRANCESCO, VESPRINI VALERIO, BALDASSARRI ELISABETTA, VARLOTTA FILOMENA, DI VIRGILIO ANDREA

Partecipa il Segretario Generale Dott. VESPRINI DINO, il quale provvede alla redazione del presente verbale.

Essendo legale il numero degli intervenuti, il Dott. CATALINI GIUSEPPE, nella sua qualità di Presidente, assume la presidenza e dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'oggetto sopra riportato.

La seduta è pubblica.

4) Affidamento sperimentale in house del servizio di refezione scolastica gennaio – dicembre 2021.

Presenti 15, assenti 2 (Agostini, Marinangeli)

Presenta il punto l'assessore Gramegna.

Conclusa la illustrazione, il Presidente invita i Consiglieri alla discussione. Si registra l'intervento del consigliere Vitturini al termine del quale interviene l'assessore Gramegna per la replica.

Il Presidente concede quindi la parola per le dichiarazioni di voto. Intervengono:

Vitturini (Fratelli d'Italia) voto di astensione

Cossiri (PD) voto favorevole

Sindaco voto favorevole

Bragagnolo (100% Civico) voto di astensione

Non registrandosi ulteriori interventi il Presidente dà inizio alle operazioni di voto sul punto 4 dell'od.g.: "Affidamento sperimentale in house del servizio di refezione scolastica gennaio – dicembre 2021". Al momento della votazione risultano assenti oltre Agostini e Marinangeli, anche Lanciotti e Del Vecchio; presenti 13, assenti 4.

La proposta viene approvata, a seguito di votazione espressa per appello nominale, con voti:

favorevoli 10

astenuti 3 (Bragagnolo, Petrozzi, Vitturini)

Viene poi posta a votazione, espressa per appello nominale, la immediata eseguibilità della deliberazione che viene approvata con voti:

favorevoli 10

contrari //

astenuti 3 (Bragagnolo, Petrozzi, Vitturini)

Discussione ed interventi omessi e/o riportati nella registrazione/trascrizione in atti.

Premesso che:

- con deliberazione n. 248 del 23/11/2017, successivamente modificata ed integrata con atti di G.C. n. 276 del 21/12/2017, n. 12 del 16/01/2018, n. 64 del 20/03/2018, n. 31 del 28/02/2019, n. 62 del 28/05/2020 e n. 128 del 07/08/2020, la Giunta Comunale ha approvato la dotazione organica apportando altresì parziali modifiche alla struttura organizzativa dell'Ente;
- con Decreto del Sindaco n. 1 del 29/01/2018 sono stati conferiti gli incarichi dirigenziali a far data dal 01/02/2018;
- ai sensi del predetto decreto sindacale alla dott.ssa Iraide Fanesi è stato conferito, ad interim, l'incarico dirigenziale del III settore "Servizi Sociali e culturali" dal 01/09/2018, sino a diversa determinazione;
- con deliberazione di C.C. n. 13 del 21/05/2020, esecutiva ai sensi di legge, sono stati approvati il bilancio di previsione 2020/2022, la nota di aggiornamento del DUP e gli allegati previsti dalla vigente normativa in tema di programmazione economico finanziaria degli enti locali;

Considerato che attualmente il Comune di Porto San Giorgio gestisce in economia il servizio di refezione scolastica a cui sono assegnate:

- n. 2 unità a tempo indeterminato full-time con profilo di cuoco;
- n. 1 unità a tempo indeterminato impiegata part time nel servizio come autista;
- n. 1 unità a tempo indeterminato con profilo amministrativo impiegata nell'Ufficio Istruzione;

Rilevato che una parte dei servizi strumentali alla gestione in economia è affidata in house alla Società partecipata SGDS Multiservizi Srl;

Dato atto che a far data dal 01/01/2021 una delle cuoche assegnata al servizio sarà collocata a riposo;

Rilevato che la gestione in economia negli ultimi anni ha presentato delle criticità e incontrato rigidità dovute ai complessi meccanismi della gestione pubblica che non hanno sempre consentito di adeguare prontamente il servizio alle richieste dell'utenza;

Considerato che l'Amministrazione ha escluso l'esternalizzazione del servizio a privati al fine di mantenere il controllo diretto sul servizio;

Dato atto che dal dibattito politico è emersa la possibilità di ricorrere all'affidamento in house per la gestione totale del servizio, ad esclusione delle iscrizioni e gestione pagamenti, alla società partecipata SGDS Multiservizi Srl, già affidataria di una parte del servizio;

Dato atto che la Società ha presentato un piano di fattibilità acquisito al protocollo dell'Ente al n. 29127 del 17/12/2020, depositato al fascicolo elettronico, che viene allegato alla presente deliberazione a costituirne parte integrante e sostanziale;

Vista la Deliberazione Consiliare n. 53 del 30 Novembre 2020, esecutiva ai sensi di legge, ad oggetto "Annualità 2019 revisione ordinaria delle partecipazioni ex art. 20 D.Lgs. 19.8.2016 N. 175 e smi. Ricognizione partecipate possedute" con la quale il Comune di Porto San Giorgio ha, tra l'altro, approvato il mantenimento della partecipazione diretta detenuta nella Società SGDS Multiservizi Srl;

Rilevato che l'affidamento del servizio in oggetto alla società interamente partecipata SGDS MULTISERVIZI SRL è sul modello "In House" così come consentito dalla normativa vigente, che si sostanzia in un controllo analogo da parte del Comune sulla attività svolta e

sugli organi della citata società a quello esercitato sui propri servizi, in modo tale che si viene a configurare una relazione speciale di delegazione interorganica fra Ente stesso e Società, diversa dal rapporto civilistico che esiste tra Socio e Società, che si reputa importante nella gestione di un servizio particolarmente delicato in quanto destinato a minori;

Dato atto che il D. Lgs n.175/2016 "Testo Unico in materia di società a partecipazione pubblica" è intervenuto a riformulare anche il modello in house prevedendo all'art.16:

"1. Le società in house ricevono affidamenti diretti di contratti pubblici dalle amministrazioni che esercitano su di esse il controllo analogo o da ciascuna delle amministrazioni che esercitano su di esse il controllo analogo congiunto solo se non vi sia partecipazione di capitali privati, ad eccezione di quella prescritta da norme di legge e che avvenga in forme che non comportino controllo o potere di veto, né l'esercizio di un'influenza determinante sulla società controllata.

2. Ai fini della realizzazione dell'assetto organizzativo di cui al comma 1:

a) gli statuti delle società per azioni possono contenere clausole in deroga delle disposizioni dell'articolo 2380-bis e dell'articolo 2409-novies del codice civile;

b) gli statuti delle società a responsabilità limitata possono prevedere l'attribuzione all'ente o agli enti pubblici soci di particolari diritti, ai sensi dell'articolo 2468, terzo comma, del codice civile;

c) in ogni caso, i requisiti del controllo analogo possono essere acquisiti anche mediante la conclusione di appositi patti parasociali; tali patti possono avere durata superiore a cinque anni, in deroga all'articolo 2341-bis, primo comma, del codice civile.

3. Gli statuti delle società di cui al presente articolo devono prevedere che oltre l'ottanta per cento del loro fatturato sia effettuato nello svolgimento dei compiti a esse affidati dall'ente pubblico o dagli enti pubblici soci.

3-bis. La produzione ulteriore rispetto al limite di fatturato di cui al comma 3, che può essere rivolta anche a finalità diverse, è consentita solo a condizione che la stessa permetta di conseguire economie di scala o altri recuperi di efficienza sul complesso dell'attività principale della società.

4. Il mancato rispetto del limite quantitativo di cui al comma 3 costituisce grave irregolarità ai sensi dell'articolo 2409 del codice civile e dell'articolo 15 del presente decreto.

5. Nel caso di cui al comma 4, la Società può sanare l'irregolarità se, entro tre mesi dalla data in cui la stessa si è manifestata, rinunci a una parte dei rapporti con soggetti terzi, sciogliendo i relativi rapporti contrattuali, ovvero rinunci agli affidamenti diretti da parte dell'ente o degli enti pubblici soci, sciogliendo i relativi rapporti. In quest'ultimo caso le attività precedentemente affidate alla società controllata devono essere riaffidate, dall'ente o dagli enti pubblici soci, mediante procedure competitive regolate dalla disciplina in materia di contratti pubblici, entro i sei mesi successivi allo scioglimento del rapporto contrattuale. Nelle more dello svolgimento delle procedure di gara i beni o servizi continueranno ad essere forniti dalla stessa società controllata.

6. Nel caso di rinuncia agli affidamenti diretti, di cui al comma 5, la società può continuare la propria attività se e in quanto sussistano i requisiti di cui all'articolo 4. A seguito della cessazione degli affidamenti diretti, perdono efficacia le clausole statutarie e i patti parasociali finalizzati a realizzare i requisiti del controllo analogo."

Dato atto che la scelta di affidare il servizio in capo alla società in house SGDS MULTISERVIZI Srl, come evidenziato nell'allegata relazione, tiene conto di un'esigenza considerata strategica dall'Amministrazione Comunale, ossia quella di mantenere un controllo assoluto sulla qualità del servizio erogato con la possibilità di incidere sulle scelte aziendali ed operative della stessa, in quanto rivolto ad una utenza particolarmente

delicata composta da minori in età evolutiva e avente ad oggetto l'alimentazione ritenuta fondamentale per una crescita sana;

Rilevato che la scelta di affidare il servizio alla società in house SGDS MULTISERVIZI Srl tiene conto anche della valutazione politica dell'Amministrazione Comunale di perseguire il fondamentale obiettivo di mantenere inalterati i livelli occupazionali della stessa Società che già gestisce una parte dei servizi relativi alla refezione scolastica con personale già qualificato ed esperto in materia;

Ritenuto che, in linea con quanto previsto dal D. Lgs. n. 50/2016 in particolare agli artt. 5 e 192, per le ragioni sopra indicate, sia opportuno procedere ad un affidamento sperimentale "in house" del servizio di refezione scolastica per il periodo Gennaio-Dicembre 2021 alla SGDS Multiservizi Srl Società interamente partecipata da questo Comune, come da piano di fattibilità allegato, al fine di acquisire tutti gli elementi necessari per una gestione efficace ed efficiente del servizio;

Rilevata la totale sussistenza dei presupposti normativi per l'affidamento del servizio di refezione scolastica nel pieno rispetto dei requisiti previsti dal suddetto art. 5 del D.Lgs. 50/2016, come ampiamente argomentato nell'allegata relazione;

Visto il citato D. Lgs. n. 50/2016 anche con riferimento a quanto previsto all'art. 192 che dispone quanto segue:

"1. E' istituito presso l'ANAC, anche al fine di garantire adeguati livelli di pubblicità e trasparenza nei contratti pubblici, l'elenco delle amministrazioni aggiudicatrici e degli enti aggiudicatori che operano mediante affidamenti diretti nei confronti di proprie società in house di cui all'articolo 5. L'iscrizione nell'elenco avviene a domanda, dopo che sia stata riscontrata l'esistenza dei requisiti, secondo le modalità e i criteri che l'Autorità definisce con proprio atto. L'Autorità per la raccolta delle informazioni e la verifica dei predetti requisiti opera mediante procedure informatiche, anche attraverso il collegamento, sulla base di apposite convenzioni, con i relativi sistemi in uso presso altre Amministrazioni pubbliche ed altri soggetti operanti nel settore dei contratti pubblici. La domanda di iscrizione consente alle amministrazioni aggiudicatrici e agli enti aggiudicatori sotto la propria responsabilità, di effettuare affidamenti diretti dei contratti all'ente strumentale. Resta fermo l'obbligo di pubblicazione degli atti connessi all'affidamento diretto medesimo secondo quanto previsto al comma 3.

2. Ai fini dell'affidamento in house di un contratto avente ad oggetto servizi disponibili sul mercato in regime di concorrenza, le stazioni appaltanti effettuano preventivamente la valutazione sulla congruità economica dell'offerta dei soggetti in house, avuto riguardo all'oggetto e al valore della prestazione, dando conto nella motivazione del provvedimento di affidamento delle ragioni del mancato ricorso al mercato, nonché dei benefici per la collettività della forma di gestione prescelta, anche con riferimento agli obiettivi di universalità e socialità, di efficienza, di economicità e di qualità del servizio, nonché di ottimale impiego delle risorse pubbliche.

3. Sul profilo del committente nella sezione Amministrazione trasparente sono pubblicati e aggiornati, in conformità, alle disposizioni di cui al decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, in formato open-data, tutti gli atti connessi all'affidamento degli appalti pubblici e dei contratti di concessione tra enti nell'ambito del settore pubblico, ove non secretati ai sensi dell'articolo 162".

Dato atto che la Società SGDS MULTISERVIZI SRL è stata iscritta nel prescritto elenco di cui all'art 192 del D.Lgs 50/2016 a far data dal 20/09/2019, come da documento allegato;

Esaminato il Piano di fattibilità presentato dalla Società SGDS MULTISERVIZI Srl dal quale si desume la previsione, a titolo di costo unitario a pasto, della tariffa pari ad € 4,95 oltre ad Iva;

Rilevato che la tariffa proposta è coerente, considerati i servizi e le forniture richiesti, con i prezzi del mercato, secondo le argomentazioni riportate nell'allegata relazione;

Tenuto conto che l'Amministrazione Comunale ha molteplici ragioni di convenienza tecnica ed economica nonché operativa all'affidamento in house alla Società SGDS Multiservizi Srl del servizio di refezione scolastica, ampiamente riportate nella relazione allegata, delle quali sinteticamente si evidenziano:

- la volontà prioritaria di mantenimento della natura pubblica del servizio erogato;
- garantire lo svolgimento dell'attività con modalità efficienti ed economiche, disponendo di strumenti più flessibili d'intervento ed utilizzando in modo razionale mezzi e risorse al fine di assicurare una buona qualità dei servizi all'utenza, senza rinunciare al ruolo dell'intervento pubblico nel settore della refezione scolastica;
- ragioni di efficienza nell'utilizzo delle risorse e tramite il perseguimento di economie di scala, in quanto si ricorre ad uno strumento già in possesso dell'amministrazione comunale, che è stato creato proprio per la gestione di taluni servizi e lo svolgimento di attività aventi diretta attinenza con l'attività istituzionale dell'Ente pubblico socio;
- utilizzo delle risorse umane che ha formato negli anni di vigenza contrattuale dell'affidamento dei servizi ausiliari di refezione scolastica, ai fini dello svolgimento del servizio di refezione scolastica;

Richiamate le considerazioni espresse analiticamente nella relazione allegata;

Visto il D. Lgs. n. 175/2016 "Testo unico sulle società partecipate",

Richiamata la Deliberazione di C.C. n. 50 del 30/11/2020, esecutiva ai sensi di legge, con la quale sono state approvate le variazioni di bilancio sulle annualità 2021 e 2022, necessarie per la copertura finanziaria dell'affidamento in oggetto;

Ritenuto pertanto di disporre l'affidamento in house sperimentale del servizio di refezione scolastica per il periodo Gennaio-Dicembre 2021;

Visto lo Statuto Comunale;

Visto il D.Lgs. n. 267/2000;

Ritenuta sussistente la propria competenza a deliberare in merito ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 42, comma 2, lett. e) del D.Lgs. n. 267/2000;

Dato atto che sulla presente proposta verrà acquisito il parere del collegio dei revisori dei conti in sede istruttoria ai sensi dell'art. 239, comma 1 lett. b) – punto 3 del D. Lgs. 267/2000;

Dato atto altresì che la presente proposta richiede l'espressione del parere favorevole di regolarità tecnica espresso ai sensi del D. Lgs. n. 267/00 e s.m.i. dal Dirigente del III Settore;

Rilevato che, ai sensi dell'art.49, comma 1, del decreto legislativo n.267/2000, come sostituito dall'art.3, comma 1, lettera b), decreto legge n.174/2012, sulla presente proposta

deliberativa è necessario assumere, oltre al parere favorevole di regolarità tecnica, anche il parere favorevole di regolarità contabile;

Dato atto inoltre che sulla presente proposta verrà acquisito il parere dalla 3^a Commissione consiliare;

per le ragioni sopra esposte,

SI PROPONE PERTANTO DI DELIBERARE COME SEGUE

- 1) di approvare la premessa che deve intendersi interamente richiamata a costituire parte integrante e sostanziale del presente atto;
- 2) di approvare la relazione tecnica allegata nella quale sono esposte analiticamente le verifiche in ordine ai requisiti prescritti dalla legge per l'affidamento in house e le motivazioni a sostegno di quanto si dispone con il presente atto;
- 3) di affidare in via sperimentale per il periodo Gennaio-Dicembre 2021, alla Società SGDS Multiservizi Srl - società interamente partecipata da questo Ente - il servizio di refezione scolastica, per le motivazioni in premessa indicate e analiticamente esposte nella relazione allegata, che devono qui intendersi interamente richiamate e approvate, prevedendo la corresponsione di una tariffa a pasto pari ad € 4,95 oltre iva, come evidenziato anche nella relazione di fattibilità presentata dalla Società;
- 4) di dare atto che l'affidamento in house in via sperimentale del servizio di refezione scolastica alla Società SGDS MULTISERVIZI Srl nei termini contrattuali dettagliati nella bozza del capitolato allegato, consente di valutare la possibilità di raggiungere con tale strumento un miglioramento della qualità del servizio sotto il controllo diretto dell'Ente ed un miglioramento sotto il profilo di efficienza-efficacia ed economicità al fine di analizzare dettagliatamente le migliori soluzioni per il proseguo della gestione;
- 5) di dare atto che il servizio di refezione scolastica verrà svolto secondo le prescrizioni di cui all'allegata bozza di capitolato e dei suoi allegati (tabelle merceologiche, contratto privacy, patto integrità) che vengono approvate con il presente atto, dando mandato al Dirigente competente di apportare eventuali modifiche non sostanziali in sede di adozione degli atti di affidamento e l'acquisizione del DUVRI;
- 6) di dare atto che la tariffa proposta dalla Società partecipata, come argomentato nella relazione tecnica, è in linea con le quotazioni di mercato in considerazione della qualità e tipologia dei servizi e materie prime richiesti dettagliate nel capitolato d'oneri e nelle allegate tabelle merceologiche;
- 7) di demandare al responsabile del III Settore, dirigente competente per materia, l'adozione degli atti necessari per l'attuazione di quanto previsto nel presente provvedimento ivi compreso il contratto e la conseguente sottoscrizione dello stesso, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 192 del D.Lgs. n. 267/2000;
- 8) di dare atto che ai sensi dell'art. 192 c. 3 del D. Lgs. n. 50/2016 si procederà alla pubblicazione sul sito istituzionale di questo Comune, nella sezione

Amministrazione trasparente ed in conformità alle disposizioni di cui al decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33 in formato open-data, di tutti i documenti di cui al presente affidamento;

- 9) di dichiarare il presente atto immediatamente eseguibile ai sensi dell'art.134, comma 4, del Testo Unico degli EE.LL., approvato con D.Lgs. 18 agosto 2000, n.267.

La presente seduta si svolge in modalità di videoconferenza secondo quanto previsto dal D.L. n. 18 del 17.03.2020 all'art. 73 nonché in conformità a quanto disciplinato con decreto del Presidente del Consiglio comunale n. 16 del 28.10.2020; si dà altresì atto che il Segretario Generale ed il Presidente del Consiglio comunale assistono alla seduta dalla sede municipale.

IL CONSIGLIO COMUNALE

Esaminato il sopra riportato documento istruttorio;

Ritenuto di condividere le conclusioni cui giunge l'istruttoria;

Richiesti e formalmente acquisiti i pareri previsti dall'ordinamento delle autonomie locali per il perfezionamento dell'atto deliberativo;

Visti i decreti del sindaco nn. 1 del 29 gennaio 2018, 13 del 7 novembre 2018, 14 del 27 dicembre 2018, 10 del 31.12.2019, 2 del 31.01.2020, 3 del 26.02.2020, 4 del 23.03.2020, 9 del 04.06.2020 e da ultimo n. 15 del 25.09.2020 con i quali sono stati conferiti gli incarichi dirigenziali attualmente in corso;

Vista la vigente dotazione organica e la struttura organizzativa dell'Ente;

Rilevata la propria competenza in merito;

con voti favorevoli 10, contrari //, astenuti 3 (Bragagnolo, Petrozzi, Vitturini) resi nelle forme di legge e di Statuto,

DELIBERA

- per le ragioni espresse in premessa, di approvare integralmente quanto proposto e contenuto nel surriportato documento istruttorio;
- Con successivi voti favorevoli 10, contrari //, astenuti 3 (Bragagnolo, Petrozzi, Vitturini) espressi dal collegio deliberante, la presente deliberazione viene resa immediatamente eseguibile ai sensi dell'art.134, comma 4, del Testo Unico degli EE.LL., approvato con D.Lgs. 18 agosto 2000, n.267, pubblicato in G.U. 227 del 28.9.2000 - Suppl. Ordinario n.162.

Presidente
Dott. CATALINI GIUSEPPE

Segretario Generale
Dott. VESPRINI DINO



**RELAZIONE ISTRUTTORIA
SULL’AFFIDAMENTO SPERIMENTALE
ALLA SOCIETA’ IN HOUSE SGDS MULTISERVIZI SRL
DEL SERVIZIO DI GESTIONE MENSA SCOLASTICA
DURATA DAL 01/01/2021 AL 31/12/2021**

Relazione resa ai sensi dell’art. 192 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50

Il presente documento rappresenta la relazione/istruttoria sull'affidamento sperimentale in house del servizio di preparazione e somministrazione pasti mensa scolastica alla società interamente partecipata dal Comune di Porto San Giorgio SGDS Multiservizi Srl.

Le caratteristiche del servizio oggetto dell'affidamento verranno esplicitate nel punto 3 della presente relazione e nel capitolato speciale.

Si fa presente che il servizio non viene affidato in concessione in quanto l'Ente si riserva le attività di incasso e controllo dei buoni pasto.

INFORMAZIONI DI SINTESI

Oggetto dell'affidamento	Servizio di preparazione e somministrazione pasti "Mensa scolastica"
Ente affidante	Città di Porto San Giorgio – Assessorato pubblica istruzione
Società affidataria	SGDS Multiservizi Srl
Tipologia di affidamento	Affidamento di servizi in house Il servizio è stato gestito in precedenza in economia
Modalità di affidamento	Affidamento diretto a società in house partecipata al 100% dal Comune di Porto San Giorgio
Durata del contratto	Dal 01/01/2021 al 31/12/2021
Territorio di svolgimento dell'appalto	Comune di Porto San Giorgio

INDICE

1. Premesse e quadro normativo di riferimento
2. Sussistenza delle condizioni richieste dall'ordinamento
3. Le caratteristiche del servizio
4. Le motivazioni della scelta del Comune di Porto San Giorgio per l'affidamento in house
5. Valutazione economico-finanziaria - verifica della congruità di mercato
6. Conclusioni ed esito della verifica

Appendice: quadro normativo

1. Premesse e quadro normativo di riferimento

Premesse

Il quadro normativo comunitario, fondandosi sul principio istitutivo del mercato unico europeo, pone in un posizione di maggiore favore le modalità di affidamento di servizi pubblici locali che si basano sulla promozione e sulla tutela della concorrenza; in tal senso laddove un'amministrazione pubblica ricorresse all'affidamento di un servizio ad un soggetto terzo mediante espletamento di procedure ad evidenza pubblica, risulterebbe certamente coerente con il quadro normativo comunitario. Proprio in tale contesto tuttavia, è emersa la possibilità di prevedere affidamenti diretti nei confronti di soggetti terzi totalmente partecipati da amministrazioni pubbliche ed assoggettati al loro stretto controllo (c.d. affidamento in house providing), che rappresenta la soluzione gestionale che la Città di Porto San Giorgio intende sperimentare per la gestione dei servizi di refezione scolastica.

La presente relazione è stata elaborata relativamente al servizio "Mensa scolastica" del Comune di Porto San Giorgio che assume il ruolo di Ente affidante e persegue l'obiettivo di illustrare le caratteristiche dell'affidamento diretto di tale servizio secondo la formula dell' in house providing in favore della società totalmente partecipata dall'Ente SGDS Multiservizi Srl, nel rispetto della disciplina europea e le ragioni di convenienza della modalità di gestione scelta. Inoltre, con tale relazione, si intende garantire adeguata informazione agli stakeholders.

Quadro normativo di riferimento

La materia dei servizi pubblici locali è stata nell'ultimo decennio oggetto di un'intensa attività normativa e di numerose modifiche e resa più complessa dall'avvicinarsi di un'abrogazione referendaria e un pronunciamento di illegittimità costituzionale.

L'art. 112 del D. Lgs. n. 267/2000, di fatto, non contiene alcuna definizione specifica di tale istituto giuridico, limitandosi a rilevare che i servizi pubblici locali devono avere "per oggetto produzione di beni e attività rivolte a realizzare fini sociali e a promuovere lo sviluppo economico e civile delle comunità locali."

La genericità della norma si spiega con la circostanza che gli enti locali sono enti a fini generali, dotati di autonomia organizzativa, amministrativa e finanziaria (art.3 T.U.E.L.), nel senso che hanno la facoltà di determinare da sé i propri scopi e, in particolare, di decidere quali attività di produzione di beni e di servizi siano assunte come doverose, purché genericamente rivolte a realizzare fini sociali ed a promuovere lo sviluppo economico e civile della comunità locale di riferimento (art.112 T.U.E.L.), in relazione ai differenti contesti socio-economici e territoriali.

Quel che rileva è perciò la scelta politico-amministrativa dell'Ente locale di prendere in carico il servizio, al fine di soddisfare in modo continuativo obiettive esigenze della comunità, in linea con il ricordato principio che gli enti locali rappresentano le proprie comunità, ne curano gli interessi e ne promuovono lo sviluppo.

La distinzione fra servizi pubblici locali aventi rilevanza economica e servizi privi di rilevanza economica, introdotta dal DL. 30.09.2003, n.269, convertito dalla Legge 24.12.2003, n.350, che ha modificato gli articoli 113 e 113/bis del D. Lgs. n.267/2000, non è corredata da un'espressa e precisa individuazione delle due fattispecie giuridiche, rendendo, così, necessario il ricorso alle definizioni che ne hanno dato la dottrina e la giurisprudenza.

E' opportuno considerare che nel "Libro Verde sui servizi di interesse generale", presentato il 21/05/2003 dalla Commissione delle Comunità Europee, si afferma che la distinzione tra attività economiche e non economiche ha carattere dinamico ed evolutivo, così da rendere impossibile la fissazione a priori di un elenco definitivo dei servizi di interesse generale di natura "non economica".

Secondo la costante giurisprudenza comunitaria è compito del giudice nazionale valutare circostanze e condizioni in cui il servizio viene prestato, tenendo conto, in particolare, dell'assenza di uno scopo precipuamente lucrativo, della mancata assunzione dei rischi connessi a tale attività

ed anche all'eventuale finanziamento pubblico della stessa (Corte di Giustizia Europea, Sentenza 2105.2003, causa 18/2001).

Occorre far ricorso, dunque, ad un criterio relativistico, che tenga conto delle peculiarità del caso concreto, quali la concreta struttura del servizio, le concrete modalità del suo espletamento, i suoi specifici connotati economico-organizzativi, la natura del soggetto chiamato ad espletarlo, la sua disciplina normativa (parere Corte dei Conti Lombardia, n.195/2009; Consiglio di Stato, Sezione V, 30/08/2006, n. 5072; TAR Puglia n. 24/2012; Consiglio di Stato, Sezione V, 10/09/2010, n. 6529).

Per quanto concerne il presente affidamento, posto che la titolarità del servizio "mensa scolastica" continua ad essere del Comune di Porto San Giorgio e che, in particolare, non viene prevista alcuna concessione del servizio e quindi l'assenza di eventuali compensazioni economiche, si ritiene di essere fuori dal campo della disciplina degli affidamenti dei servizi pubblici locali di rilevanza economica.

Posti questi brevi cenni sul concetto di servizio pubblico locale, è doveroso porre mente al nuovo Codice dei contratti, decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, che all'art. 192, comma 2, stabilisce che "ai fini dell'affidamento in house di un contratto avente ad oggetto **servizi disponibili sul mercato in regime di concorrenza**, le stazioni appaltanti effettuano preventivamente la valutazione sulla congruità economica dell'offerta dei soggetti in house, avuto riguardo all'oggetto e al valore della prestazione, dando conto nella motivazione del provvedimento di affidamento, delle ragioni del mancato ricorso al mercato, nonché dei benefici per la collettività della forma di gestione prescelta, anche con riferimento agli obiettivi di universalità e socialità, di efficienza, di economicità e di qualità del servizio, nonché di ottimale impiego delle risorse pubbliche".

Il nuovo Codice degli appalti e delle concessioni, D. Lgs. n. 50/2016, contiene anche il recepimento della nuova disciplina in materia di "in house providing" dettata dalle Direttive UR nn. 23, 24 e 25 del 2014 in materia di concessioni e appalti dei settori ordinari e speciali.

Congiuntamente a tale disposizione, è stato inoltre introdotto il D. Lgs. n. 175 del 19/08/2016 "Testo unico sulle società partecipate" modificato con il D. Lgs. n. 100/2017 e la L. n. 145/2018.

Entrambi i provvedimenti definiscono con maggior chiarezza e dettaglio i requisiti della società in house, vale a dire la totale partecipazione pubblica, il controllo analogo e l'attività prevalente.

L'art. 16 del D.Lgs. n. 175/2016, infatti, recependo i presupposti elaborati nel corso degli anni dalla giurisprudenza comunitaria in materia di affidamenti diretti e i principi contenuti nelle citate Direttive, prevede che le concessioni o gli appalti pubblici, nei settori ordinari o speciali, aggiudicati da un'amministrazione aggiudicatrice o da un ente aggiudicatore a una persona giuridica di diritto pubblico o di diritto privato, non rientrano nell'ambito di applicazione del nuovo codice dei contratti pubblici quando sono soddisfatte tutte (contemporaneamente) le seguenti condizioni:

1. un'amministrazione aggiudicatrice o un ente aggiudicatore esercita sulla persona giuridica di cui trattasi un "controllo analogo" a quello esercitato sui propri servizi: ai sensi del comma 2 dell'art. 16 sussiste "controllo analogo" qualora l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore eserciti sulla persona giuridica affidataria in house un'influenza determinante, sia sugli obiettivi strategici, che sulle decisioni significative. Il "controllo analogo" può essere anche esercitato da una persona giuridica diversa dall'amministrazione aggiudicatrice, a sua volta controllata da quest'ultima (il c.d. "controllo analogo indiretto");
2. oltre l'80% dell'attività della persona giuridica controllata è effettuata nello svolgimento dei compiti ad essa affidati dall'amministrazione aggiudicatrice controllante o da un ente aggiudicatore, nonché da altre persone giuridiche controllate dall'amministrazione aggiudicatrice; per determinare tale percentuale, deve essere fatto riferimento, di norma, al fatturato totale medio per i tre anni precedenti l'aggiudicazione dell'appalto o della concessione;
3. nella persona giuridica controllata non vi è alcuna partecipazione diretta di capitali privati, ad eccezione di forme di partecipazione che non comportano controllo o potere di veto e che non esercitano un'influenza determinante sulla persona giuridica controllata.

L'art. 192 del nuovo Codice dei contratti pubblici prevede anche l'istituzione, presso l'ANAC, dell'elenco delle stazioni appaltanti che operano mediante affidamenti diretti nei confronti di proprie società in house. L'iscrizione in tale elenco deve avvenire secondo le modalità e i criteri definiti dall'ANAC e consente di procedere mediante affidamenti diretti dei contratti. Le linee guida dell'ANAC n. 7 di attuazione del D.Lgs. n. 50/2016, recanti le "Linee Guida per l'iscrizione nell'Elenco delle amministrazioni aggiudicatrici e degli enti aggiudicatori che operano mediante affidamenti diretti nei confronti delle proprie società in house previsto dall'art. 192 del D.Lgs. 50/2016", approvate dal Consiglio dell'Autorità con delibera n. 235/2017 e aggiornate al D.Lgs. 56/2017 con deliberazione del Consiglio n. 951 del 20 settembre 2017, prevedono, al punto 9.2 che le amministrazioni interessate all'affidamento di servizi a società *in house*, possono presentare domanda di iscrizione ad un "Elenco" istituito presso l'Anac, che costituirà il presupposto legittimante per l'affidamento di servizi *in house*. Il Comune di Porto San Giorgio ha presentato richiesta di iscrizione del proprio organismo in house (Società San Giorgio Distribuzione Servizi srl – Partita IVA/C.F. 01780530448 - posseduta al 100% da questo Ente) protocollo Anac 0065937 del 26/07/2018. Tale Società con atto del 22/11/2018 a cura del Notaio Ciuccarelli di Fermo (Rep. 40565 Racc. 17528), ha provveduto a modificare la propria denominazione sociale in "**SGDS MULTISERVIZI SRL**": la SGDS Multiservizi Srl è stata iscritta nel prescritto elenco a far data dal 20/09/2019.

L'art. 16, del D. Lgs. n. 175/2016, al comma 1, prevede inoltre che "Le società in house ricevono affidamenti diretti di contratti pubblici dalle amministrazioni che esercitano su di esse il controllo analogo o da ciascuna delle amministrazioni che esercitano su di esse il controllo analogo congiunto, solo se non vi sia partecipazione di capitali privati, ad eccezione di quella prescritta da norme di legge e che avvenga in forme che non comportino controllo o potere di veto, né l'esercizio di un 'influenza determinante sulla società controllata" e al successivo comma 3: "Gli statuti delle società di cui al presente articolo devono prevedere che oltre l'ottanta per cento del loro fatturato sia effettuato nello svolgimento dei compiti a esse affidati dall'ente pubblico o dagli enti pubblici soci".

2. Sussistenza delle condizioni richieste dall'ordinamento

Per la gestione del servizio in argomento il Comune di Porto San Giorgio intende sperimentare l'affidamento in house providing alla SGDS MULTISERVIZI SRL dei servizi di preparazione e somministrazione dei pasti delle mense scolastiche. Durante il periodo di sperimentazione l'Amministrazione si riserva di effettuare tutte le valutazioni necessarie per la definitiva individuazione della modalità di gestione del servizio.

A tal fine occorre verificare la sussistenza, in concreto, di tutti i requisiti previsti dall'ordinamento europeo e nazionale.

La normativa comunitaria in materia di affidamenti diretti e i principi contenuti nelle sopra citate Direttive, prevede che le concessioni o gli appalti pubblici, nei settori ordinari o speciali, aggiudicati da un'amministrazione aggiudicatrice o da un ente aggiudicatore a una persona giuridica di diritto pubblico o di diritto privato non rientrano nell'ambito di applicazione del nuovo codice dei contratti pubblici quando sono soddisfatte tutte (contemporaneamente) le seguenti condizioni, già anticipate nel precedente paragrafo:

1. un'amministrazione aggiudicatrice o un ente aggiudicatore esercita sulla persona giuridica di cui trattasi un "controllo analogo" a quello esercitato sui propri servizi: sussiste "controllo analogo" qualora l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore eserciti sulla persona giuridica affidataria "in house" un'influenza determinante, sia sugli obiettivi strategici, che sulle decisioni significative. Il "controllo analogo" può essere anche esercitato da una persona giuridica diversa dall'amministrazione aggiudicatrice, a sua volta controllata da quest'ultima (il c.d. "controllo analogo indiretto");
2. oltre l'80% dell'attività della persona giuridica controllata è effettuata nello svolgimento dei compiti ad essa affidati dall'amministrazione aggiudicatrice controllante o da un ente aggiudicatore, nonché da altre persone giuridiche controllate dall'amministrazione aggiudicatrice; per determinare tale percentuale, deve essere fatto riferimento, di norma, al fatturato totale medio per i tre anni precedenti l'aggiudicazione dell'appalto o della concessione. Se, a causa della data di costituzione o di inizio dell'attività della persona giuridica o amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore, ovvero a causa della riorganizzazione delle sue attività, il fatturato o la misura alternativa basata sull'attività, quali i costi, non è disponibile per i tre anni precedenti o non è più pertinente, è sufficiente dimostrare, segnatamente in base a proiezioni dell'attività, che la misura dell'attività è credibile;
3. nella persona giuridica controllata non vi è alcuna partecipazione diretta di capitali privati, ad eccezione di forme di partecipazione che non comportano controllo o potere di veto e che non esercitano un'influenza determinante sulla persona giuridica controllata. E' una previsione innovativa contenuta nelle direttive del 2014, che in futuro dovrebbe permettere alle società "in house" di allargare la compagine sociale anche a soggetti privati che, tuttavia, al fine di non pregiudicare la legittimità degli affidamenti, potranno ricoprire solo il ruolo di meri soci finanziatori, senza alcuna ingerenza nelle scelte strategiche e gestionali.

Tutti e tre i suddetti requisiti, già più volte affermati dalla giurisprudenza comunitaria a partire dalla famosa sentenza Teckal del 18/11/1999, trovano adesso espressa previsione in una specifica norma di diritto interno.

I commi 4 e 5 dell'art. 5 del Codice dei contratti pubblici prevedono che il controllo analogo sussiste anche quando le amministrazioni aggiudicatrici o gli enti aggiudicatori esercitano tale controllo in forma congiunta. Secondo il nuovo Codice dei contratti pubblici si ha "controllo congiunto" quanto vengono soddisfatte contemporaneamente le seguenti condizioni:

- a) gli organi decisionali della persona giuridica controllata (beneficiaria dell'affidamento diretto) sono composti da rappresentanti di tutte le amministrazioni aggiudicatrici o enti aggiudicatori partecipanti al suo capitale;
- b) tali amministrazioni aggiudicatrici o enti aggiudicatori sono in grado di esercitare congiuntamente un'influenza determinante sugli obiettivi strategici e sulle decisioni significative di detta persona giuridica;

c) la persona giuridica controllata non persegue interessi contrari a quelli delle amministrazioni aggiudicatrici o degli enti aggiudicatori controllanti.

Da ultimo appare il caso di segnalare come la recentissima giurisprudenza ha ritenuto la natura ordinaria e non eccezionale dell'affidamento in house.

A tal proposito la giurisprudenza amministrativa ha precisato che: “Stante l’abrogazione referendaria dell’art. 23 bis D.L. n. 112/2008 e la declaratoria di incostituzionalità dell’art. 4 D.L. n. 238/2011 [...] è venuto “meno il principio, con tali disposizioni perseguito, della eccezionalità del modello in house per la gestione dei servizi pubblici locali di rilevanza economica”; ancora, con l’art. 34 del D.L. 18 ottobre 2012, n. 197, sono venute meno le ulteriori limitazioni all’affidamento in house, contenute nell’art. 4, comma 8 del predetto D.L. n. 238 del 2011. Più di recente, la giurisprudenza ha non solo ribadito la natura ordinaria e non eccezionale dell’affidamento in house, ricorrendone i presupposti, ma ha pure rilevato come la relativa decisione dell’amministrazione, ove motivata, sfugge al sindacato di legittimità del giudice amministrativo, salva l’ipotesi di macroscopico travisamento dei fatti o di illogicità manifesta

A ciò aggiungasi la chiara dizione del quinto Considerando della direttiva 2014/24/UE, laddove si ricorda che “nessuna disposizione della presente direttiva obbliga gli Stati membri ad affidare a terzi o a esternalizzare la prestazione di servizi che desiderano prestare essi stessi o organizzare con strumenti diversi dagli appalti pubblici ai sensi della presente direttiva”. (Consiglio di Stato, Sez. V, 18/07/2017 n. 3554).

1- Partecipazione pubblica totalitaria

La società SGDS MULTISERVIZI Srl ha per oggetto la gestione di vari servizi tra cui il servizio di cui trattasi, come specificato nell’art. 3 del vigente Statuto, comma 1 lettera c, che al punto 12) prevede espressamente **la gestione della refezione scolastica e non**.

La prima condizione posta dall’ordinamento riguarda la composizione del capitale sociale.

La SGDS MULTISERVIZI Srl è società a capitale interamente pubblico, detenuto al 100% dal Comune di Porto San Giorgio.

Il vigente Statuto della Società all’art. 6 rubricato “Capitale sociale” stabilisce che il Comune di Porto San Giorgio deve mantenere una partecipazione prevalente nel capitale sociale mai inferiore al 51%. In caso di aumento del capitale sociale, il Comune di Porto San Giorgio esercita il diritto di opzione in modo tale da mantenere una quota di partecipazione non inferiore al 51%. Qualora per una qualsiasi ragione venga meno la partecipazione prevalente da parte del Comune di Porto San Giorgio, la società di scioglie a norma dell’art. 2484 del Codice Civile.

Conclusioni sulla partecipazione totalitaria

Tenuto conto degli elementi che precedono, risulta che la SGDS MULTISERVIZI Srl è interamente partecipata dal Comune di Porto San Giorgio che detiene la totalità del capitale e che l’eventuale ingresso di altri capitali è consentito solo per una quota minoritaria.

2- Il c.d. controllo analogo

La seconda condizione posta dall’ordinamento riguarda la sussistenza del c.d. controllo analogo, anche congiunto, dell’amministrazione affidante.

In pratica l’ente affidante esercita sulla società in house un controllo analogo a quello che esercita sui propri servizi.

Il meccanismo comporta un’influenza determinante sugli obiettivi strategici e le decisioni rilevanti e può essere attuato con poteri di vigilanza e ispettivi: per controllo analogo si intende un rapporto equivalente, ai fini degli effetti pratici, ad una relazione di subordinazione gerarchica e tale situazione si verifica quando sussiste un controllo gestionale e finanziario stringente dell’Ente pubblico sull’Ente societario.

Gli indici della presenza del controllo analogo di cui agli artt. 5 del Codice dei Contratti e 16 del D. Lgs. n.175/2016 sono molteplici.

Secondo l'art 18-bis dello Statuto societario, gli Enti soci, attraverso la Giunta Municipale, i relativi dirigenti e responsabili di servizio, esercitano sulla SGDS MULTISERVIZI SRL un potere di controllo e vigilanza analogo a quello esercitato sui propri servizi, sulla base delle vigenti normative e regolamenti. La vigilanza viene espletata mediante poteri di richiesta di dati, informazioni e rapporti. La nomina dei membri del CDA viene effettuata direttamente dall'Ente.

Il vigente Regolamento per il controllo di gestione disciplina al titolo III le modalità del controllo di gestione sulle aziende partecipate e sui servizi erogati da terzi, con particolare riferimento al controllo analogo, che si esplicita nelle seguenti principali macro attività:

- definizione degli indirizzi strategici e Piano Operativo Aziendale;
- trasmissione della documentazione finalizzata all'esercizio del controllo operativo (controllo economico-patrimoniale, controllo sulla qualità dei servizi);
- sorveglianza sulle prestazioni operative e gestionali, con tipizzazione sulle tipologie di verifiche di tipo economico-patrimoniale e sulla qualità dei servizi.

Conclusioni sul c.d. controllo analogo

In tale quadro è possibile concludere nel senso che il Comune di Porto San Giorgio esercita sulla SGDS MULTISERVIZI Srl un controllo analogo a quello esercitato sui propri uffici, particolarmente articolato ed incisivo, che si realizza sia attraverso il controllo sugli organi sia attraverso il controllo sugli atti.

3. La destinazione prevalente dell'attività in favore degli Enti soci

La terza ed ultima condizione posta dall'ordinamento riguarda l'attività svolta dalla Società, rivolta in via prevalente in favore degli Enti Locali soci.

Come affermato dalla sentenza Teckal del 1999, la società in house deve svolgere la parte prevalente dell'attività in favore del soggetto pubblico proprietario del patrimonio.

Le disposizioni del D.Lgs. n. 175 del 19/08/2016 superano i precedenti orientamenti giurisprudenziali prevalenti, che prevedevano l'esercizio di un'attività sostanzialmente destinata in via esclusiva a favore dell'amministrazione controllante e stabiliscono un valore percentuale per definire l'attività minima che la società controllata deve svolgere a favore dell'Ente controllante.

La nozione di attività prevalente si è tradotta, a livello normativo, nella indicazione di una soglia percentuale, pari all'80%, in presenza della quale la condizione può considerarsi rispettata.

A tale criterio quantitativo fa riferimento, anzitutto, l'art. 16 del D. Lgs. n. 175/2016 il quale si riferisce all'80% del fatturato prodotto.

Appare opportuno soffermarsi anche sulle condizioni poste dall'art. 5 del D. Lgs. n. 50/2016 ove si richiede che oltre l'80% dell'attività sia effettuata nello svolgimento di compiti affidati alla Società dalle amministrazioni aggiudicatrici controllanti. Qui il criterio quantitativo non è immediatamente e solamente riferito al fatturato prodotto, che rappresenta il criterio ordinario, ma non certo esclusivo, per accertare la sussistenza dell'attività prevalente.

Il comma 7 dell'art. 5 precisa, infatti, che la percentuale dell'attività è accertata considerando il fatturato totale medio per i tre anni precedenti l'aggiudicazione dell'appalto o della concessione o altra idonea misura alternativa basata sull'attività. Il comma 8 aggiunge, inoltre, che ove il fatturato relativo al triennio precedente non sia più pertinente in relazione alla riorganizzazione delle attività della Società, "è sufficiente dimostrare, segnatamente in base a proiezioni dell'attività, che la misura dell'attività è credibile."

Si evidenzia che lo statuto della SGDS MULTISERVIZI Srl prevede espressamente all'art. 3, che la società "è tenuta a realizzare ed a gestire i servizi e le attività previste nell'oggetto sociale per conto del Comune di Porto San Giorgio in misura non inferiore all'80% del fatturato annuo".

Conclusioni sull'attività prevalente

In relazione agli elementi che precedono, risulta che il fatturato prodotto dalla SGDS MULTISERVIZI Srl nello svolgimento dei compiti affidati dal Comune di Porto San Giorgio, si attesta oltre la soglia dell'80%, fermo restando il monitoraggio costante che l'Ente svolge in merito al perdurare della sussistenza di tale requisito.

3. Le caratteristiche del servizio

Le caratteristiche del servizio di refezione scolastica nell'attuale gestione in economia possono essere così sinteticamente descritte:

- n. utenti iscritti: 550 alunni oltre insegnanti e personale ATA;
- n. pasti medi giornalieri erogati nel periodo Settembre-Novembre 2020: 474
- n. pasti erogati nell'anno 2019: 86.600 (media giornaliera 480);
- n. 1 cucina centralizzata;
- n. 5 refettori scolastici;
- personale addetto: n. 2 unità di personale dipendente e n. 3 unità della Società partecipata impiegate nella cucina centralizzata per un monte ore complessivo settimanale di 143 ore; n. 14 unità della Società partecipata impiegate part-time nei vari refettori scolastici per un monte ore complessivo settimanale di 195 ore; n. 1 unità di personale dipendente impiegato part-time come autista per n. 15 ore settimanali; n. 1 unità di personale dipendente addetto alla gestione amministrativa del servizio per almeno metà dell'orario di lavoro;
- mezzi ed attrezzature: 1 automezzo adibito al trasporto dei pasti ormai obsoleto e di capienza insufficiente per l'attuale numero di pasti da consegnare; attrezzature di cucina da integrare per garantire al meglio l'attuale numero di pasti da erogare, la qualità dei piatti proposti e l'efficienza della cucina.

4. Le motivazioni della scelta del Comune di Porto San Giorgio per l'affidamento sperimentale in house

L'Amministrazione comunale ha attentamente valutato lo scenario operativo conseguente soprattutto al pensionamento di una delle due cuoche, in un'ottica di medio-lungo termine.

Le valutazioni effettuate hanno anche considerato il prossimo pensionamento del dipendente adibito a tempo parziale alla consegna dei pasti e l'esigenza di effettuare investimenti sul mezzo di trasporto, ormai obsoleto. La necessità di operare investimenti in termini di rinnovo di attrezzature, è emersa anche in relazione alla situazione del centro cottura e di alcuni refettori e all'esigenza di adeguare il servizio alle richieste di un'utenza in progressivo aumento. Sono state condotte valutazioni anche sull'esigenza, nel caso di continuazione della gestione in economia, di incrementare l'organico dell'ufficio istruzione a cui è attualmente assegnata una sola unità amministrativa, oberata dai molteplici adempimenti richiesti dalla gestione diretta dei diversi servizi scolastici. Considerato che, in ogni caso, l'Amministrazione ha espresso la volontà di mantenere il controllo diretto sul servizio mensa scolastica, è stata valutata l'opzione della sperimentazione dell'affidamento in house del complesso delle attività di preparazione e somministrazione dei pasti, che presenta i seguenti punti di forza:

1. consente di mantenere il controllo diretto, analogo a quello dei servizi gestiti in economia, su un servizio rivolto ad una utenza alla quale l'Amministrazione vuole garantire la massima attenzione e tutela, anche in considerazione dell'incidenza dello stesso sulla salute e l'educazione dei destinatari. Le principali motivazioni poste alla base dell'affidamento del servizio in questione alla SGDS MULTISERVIZI Srl vanno rinvenute, come già anticipato, nel fatto che la società affidataria realizza un'ipotesi di terzietà solo formale, ma non sostanziale, in quanto essa è terza perché dotata di propria personalità giuridica, ma nella sostanza dipende integralmente dall'Ente Comune, essendo società a capitale interamente pubblico, controllata al 100% dal Comune di Porto San Giorgio. Ciò comporta l'esercizio da parte del Comune del "controllo analogo" che è da intendersi, secondo giurisprudenza nazionale e comunitaria, quale rapporto quasi equivalente ad una relazione di vera e propria subordinazione gerarchica e quale controllo dell'attività

- operativa. Tale considerazione risulta ancor più rafforzata dalle recenti innovazioni normative in materia che introducono limiti e controlli incisivi da parte dei Comuni sulle società partecipate. Questo è il motivo principale per cui la sperimentazione dell'affidamento in house alla SGDS MULTISERVIZI Srl del servizio in questione risulta preferibile rispetto al ricorso al mercato, poiché quanto consente al Comune un controllo sul servizio più penetrante di quello praticabile su di un soggetto terzo, in quanto esteso agli atti sociali e non rigidamente vincolato al solo rispetto del contratto di affidamento di servizi;
2. la SGDS MULTISERVIZI Srl è già affidataria di gran parte dei servizi ausiliari e di supporto al servizio di refezione scolastica sia presso la cucina centralizzata, per le attività di preparazione dei pasti, sia presso i refettori per le attività di somministrazione e gestione dei refettori; servizi che esercita da anni, in virtù di contratti di servizio, avvalendosi di proprio personale che ha acquisito professionalità nel settore e conoscenza specifica del servizio e delle dotazioni strumentali. Inoltre, nella struttura della società, sono già presenti figure impiegate che si occupano degli aspetti amministrativi e delle attività logistiche ed organizzative del servizio di preparazione e somministrazione pasti. Tale aspetto consente di rispettare l'attuale livello dei costi sostenuto dall'Ente, al netto delle miglie in termini di qualità, volute dall'Amministrazione comunale;
 3. l'affidamento in house dell'intero servizio della mensa scolastica, permetterà alla partecipata di poter utilizzare eventuali economie di scala e sistemi di gestione integrata delle risorse, attraverso il meccanismo delle eventuali sostituzioni ed integrazioni con il personale già presente nella struttura della partecipata ed adibito ad altri servizi. La sperimentazione potrà altresì fornire elementi utili per la valutazione complessiva di tutti i servizi strumentali già affidati alla partecipata in un'ottica di economicità ed efficienza. La titolarità in capo alla SGDS MULTISERVIZI Srl del servizio di igiene ambientale rappresenta, inoltre, un punto di forza in relazione alla gestione dei rifiuti e delle eccedenze alimentari in linea con le disposizioni dei Criteri Ambientali Minimi di cui al Decreto ministeriale del 10 marzo 2020;
 4. in una prima fase si ritiene di procedere ad un affidamento in via sperimentale per il periodo Gennaio-Dicembre 2021, per permettere all'Amministrazione di valutare compiutamente la scelta effettuata, con possibilità di apportare, proprio in virtù dei meccanismi del controllo analogo, eventuali correttivi con modalità dirette e rivalutazioni economiche in vista di un successivo affidamento di maggiore durata;
 5. l'affidamento del servizio in house permetterà all'Ente di focalizzare la propria attività sulle funzioni di controllo del servizio, sulla misurazione della qualità e dei livelli di soddisfazione da parte dell'utenza. L'aspetto della possibilità del controllo analogo, è l'elemento che maggiormente ha guidato la scelta dell'Amministrazione. La SGDS MULTISERVIZI Srl è a tutti gli effetti una società ad intero capitale dell'Ente, le attività sono svolte nei confronti del Comune di Porto San Giorgio, il quale esercita le attività di controllo previste dalle vigenti disposizioni di legge, dallo statuto e dai regolamenti. Risulta anche qualificante il particolare rapporto giuridico intercorrente tra l'Amministrazione ed il soggetto affidatario, che consente al Comune di Porto San Giorgio un controllo ed un'ingerenza sui servizi più penetrante di quello praticabile su di un soggetto terzo, in quanto esteso agli atti sociali e con possibilità di agire direttamente anche sul contratto di servizio, apportando, nel rispetto degli equilibri economici e nel rispetto della qualità del servizio, eventuali modifiche migliorative. Il controllo della qualità dei servizi in trattazione si attuerà durante tutta la durata del contratto, attraverso una rete di verifiche a campione che permetterà di risolvere nell'immediato eventuali disfunzioni che dovessero verificarsi e di tenere costantemente sotto controllo gli aspetti quali-quantitativi del servizio;
 6. la completa gestione integrata dei servizi di preparazione e somministrazione dei pasti della mensa attraverso l'unico interlocutore della SGDS Multiservizi Srl, ha inoltre effetti positivi sull'organizzazione dei servizi scolastici dell'Ente, per la riduzione della pluralità di contratti necessari per la gestione delle mense scolastiche, quali, ad esempio, quelli relativi agli approvvigionamenti di derrate alimentari e non, di prodotti igienico sanitari, di beni strumentali, di servizi ausiliari di pulizia, di manutenzione, di gestione dell'HACCP, di servizi a supporto della preparazione e della somministrazione dei pasti, derattizzazioni, igienizzazioni, manutenzioni e gestioni automezzi, sostituzioni di eventuali assenze del personale e formazione dello stesso. Considerati i complessi meccanismi amministrativi che sono alla base di ogni singolo contratto ed affidamento pubblico e che coinvolgono sia la fase di selezione del contraente che di successiva gestione, la sostituzione con un unico interlocutore rappresenta un'indubbia semplificazione degli adempimenti burocratici, che

consentirà alla struttura interna dell'Ente di dedicarsi alle attività strategiche di monitoraggio del servizio, soprattutto se affidato ad una società in house già integrata con la macchina comunale, al fine di garantirne la qualità. Tale aspetto consente di perseguire l'obiettivo dell'ottimale impiego di risorse pubbliche, indicato al comma 2 dell'art. 192 del D.Lgs. n. 50/2016.

5. Valutazione economico-finanziaria - verifica della congruità di mercato

Il Comune di Porto San Giorgio ha gestito in economia fino al 31/12/2020 il servizio relativo alla mensa scolastica. Per l'analisi economica viene fatto riferimento all'esercizio finanziario 2019, in quanto l'annualità 2020, a causa dell'emergenza sanitaria da Covid-19, presenta dati fortemente influenzati dalla chiusura del servizio nel periodo di lockdown e dalle modalità di gestione richieste dopo la riapertura al fine di garantire il distanziamento sociale e il rispetto dei rigidi protocolli di sanificazione. I dati finanziari dell'esercizio 2019 vengono aggiornati sulla base delle politiche poste in essere dall'Amministrazione, degli incrementi contrattuali, ove noti, e dell'applicazione dei CAM così come ridefiniti dal decreto di marzo 2020 e proiettati nell'annualità 2021.

Il servizio assorbe il seguente personale interno:

Personale	% adibita al servizio mensa	Spesa annuale	Fonte
n. 2 cuoche	100%	€ 56.130,00	Bilancio previsione annualità 2020
Autista	20%	€ 6.517,00	Allegato personale bilancio 2021/2023
n. 1 unità amministrativa	50%	€ 17.718,00	Allegato personale 2021/2023
Totale		€ 80.005,00	

Per quanto concerne le totali voci di spesa del servizio mensa, si rappresentano le seguenti previsioni di spesa relative all'esercizio 2021 in caso di gestione diretta del servizio (sono state considerate solo le voci di costo che saranno oggetto dell'affidamento in house):

PROIEZIONI DI SPESA				
DESTINAZIONE	IMPEGNI 2019 LORDO IVA	PREVISIONI COSTI NETTO IVA 2021 CON EMERGENZA SANITARIA COVID	PREVISIONI COSTI NETTO IVA 2021	NOTE
acquisto beni (derrate alimentari, prodotti pulizia, utensili)	€ 119.933,32	€ 185.000,00	€ 174.000,00	E' stata considerata la maggiore spesa derivante dall'applicazione dei CAM e dalla % di prodotto biologico inserita nel capitolato. Il calcolo è stato eseguito considerando il tetto di 87.000 pasti annui (n. 480 pasti medi giornalieri x n. giorni mensa pari a 175 + 3000 pasti materna mese di giugno). Si fa presente che in caso di pasto senza applicazione dei nuovi CAM, analizzata la struttura dei costi pasto dal mese di settembre 2019 al mese di febbraio 2020, la proiezione

				sul 2021 è stata stimata in € 143.550,00 netto IVA, sempre su un tetto di 87.000 pasti.
servizi ausiliari mense scolastiche (supporto in cucina e sporzionamento pasti)	€ 208.304,15	€ 188.950,00	170.905,00	Importo calcolato considerando il canone attualmente vigente di € 17.990,00 mensili x 9,5 mensilità; ipotizzato in caso di Covid un incremento di 5 ore lavorative al giorno valorizzate al costo medio di € 19,5
Progetto Pappa Fish	€ 19.783,47			Voce di costo non considerata in quanto spesa finanziata da trasferimenti regionali, con quota non coperta da contribuzioni a carico del bilancio dell'Ente
manutenzioni attrezzature	€ 1.824,80	€ 2.000,00	€ 2.000,00	
servizi ausiliari (consulenza HACCP, servizi igiene ambientale, servizi lavanderia)	€ 12.073,15	€ 6.100,00	€ 11.000,00	In caso di gestione Covid non considerato servizio lavanderia sostituito da materiale monouso
utenze	€ 2.900,00	€ 2.580,00	€ 2.580,00	Scorporo con IVA al 10% e al 22% sulla base delle diverse aliquote presenti in fattura
incarico dietista	€ 1.085,00	€ 1.500,00	€ 1.500,00	
manutenzione mezzo per consegna pasti	€ 1.119,62	€ 1.640,00	€ 1.640,00	Effettuata proiezione anche sulla base degli impegni dell'anno 2020
carburante mezzo per consegna pasti	€ 452,00	€ 573,00	€ 573,00	Considerata spesa gennaio-marzo 2020 per proiezione anno 2021
sistema informatizzato buoni pasto	€ 2.818,20			Voce di costo non considerata in quanto rimane in capo all'Ente
commissioni finanziarie	€ 2.319,72			Voce di costo non considerata in quanto rimane in capo all'Ente
rimborsi buoni pasto	€ 144,00			Voce di costo non considerata in quanto rimane in capo all'Ente
esoneri	€ 3.743,50			Voce di costo non considerata in quanto rimane in capo all'Ente
Gestione impianti tecnologici mensa	€ 7.520,00	€ 3.450,00	€ 3.450,00	

personale dipendente	€ 80.005,00	€ 80.005,00	€ 80.005,00	
TOTALE		€ 471.798,00	€ 447.653,00	
Costo medio a pasto su 87.000 pasti		€ 5,423	€ 5,146	
Costo medio a pasto su 89.000 pasti		€ 5,347	€ 5,075	

Dalle proiezioni riportate in tabella si evince che il prezzo proposto dalla partecipata per l'affidamento in house è in linea con il costo sostenuto in economia dall'Ente. Si fa presente che il personale dipendente dell'Ente in parte assegnato al servizio come autista verrà totalmente impiegato per attività totalmente estranee al servizio mensa, mentre il personale amministrativo continuerà ad occuparsi in parte del servizio mensa per le sole attività inerenti il monitoraggio, le iscrizioni e i pagamenti da parte dell'utenza, senza necessità di dotare l'Ufficio Istruzione di una unità aggiuntiva.

Non essendo presente in Consip una convenzione attiva relativa alla ristorazione scolastica, sono state effettuate analisi per valutare l'andamento dei costi sul mercato.

Si premette che le offerte economiche presentate in sede di gara sono fortemente influenzate dalla qualità della materia prima secondo le direttive delle varie amministrazioni comunali, dai servizi compresi (sporzionamento, logistica, ecc.) dalla dislocazione dei plessi scolastici, dalla tipologia di contratto (appalto di servizio o concessione), dalle caratteristiche qualitative del servizio e dal numero dei pasti erogati. Occorre inoltre evidenziare che nel mese di marzo 2020 sono stati approvati i nuovi Criteri Ambientali Minimi da applicare alla ristorazione scolastica che hanno incrementato le percentuali di prodotti biologici e le caratteristiche qualitative delle materie prime determinando un incremento del costo del "pasto crudo". Dall'analisi del costo a pasto aggiudicato nei Comuni limitrofi di classe demografica superiore a 15.000 abitanti (Porto Sant'Elpidio, Sant'Elpidio a mare e Civitanova Marche) è emersa una media di € 4,80, che non tiene in considerazione i nuovi CAM. Si valuta pertanto che il costo a pasto concordato con la Società partecipata pari ad € 4,95 può essere considerato congruo e in linea con le dinamiche di incremento prezzi che l'adeguamento ai CAM comporterà nelle nuove gare e considerati i servizi aggiuntivi presenti nel capitolato. Si fa in ogni caso presente che l'affidamento in house del servizio è sperimentale e sarà oggetto di monitoraggio e rivalutazione sotto il profilo economico-qualitativo.

6. Conclusioni ed esito della verifica

In considerazione delle analisi sopra esposte, si deduce che la società partecipata SGDS MULTISERVIZI SRL, nelle vesti di società a totale partecipazione pubblica (100% in house), si configura quale società in linea con i principi dettati dall'art. 192 D.lgs. 50/2016, sia per quanto riguarda le attività gestionali svolte, sia per i modelli di governance che essa presenta, sia per le relazioni organizzative e funzionali che caratterizza il relativo statuto sociale.

Per la gestione dei servizi indicati il modulo delle società di capitali a totale partecipazione pubblica risulta quello più adeguato a rispondere alle esigenze e indirizzi dell'Amministrazione anche sotto il profilo operativo ed economico. Lo strumento dell'affidamento sperimentale consentirà di rivalutare nel breve periodo tutti gli aspetti economici e qualitativi del servizio apportando eventuali correttivi e proposte migliorative nell'ottica della massima efficienza ed economicità dell'azione amministrativa.

In merito all'impatto economico-finanziario e gestionale-organizzativo, si demanda al piano di fattibilità redatto dalla Società.

Appendice

Quadro normativo

Art. 192 D. Lgs. n. 50 del 18/04/2016

1. E' istituito presso l'ANAC, anche al fine di garantire adeguati livelli di pubblicità e trasparenza nei contratti pubblici, l'elenco delle amministrazioni aggiudicatrici e degli enti aggiudicatori che operano mediante affidamenti diretti nei confronti di proprie società *in house* di cui all'articolo 5. L'iscrizione nell'elenco avviene a domanda, dopo che sia stata riscontrata l'esistenza dei requisiti, secondo le modalità e i criteri che l'Autorità definisce con proprio atto. L'Autorità per la raccolta delle informazioni e la verifica dei predetti requisiti opera mediante procedure informatiche, anche attraverso il collegamento, sulla base di apposite convenzioni, con i relativi sistemi in uso presso altre Amministrazioni pubbliche ed altri soggetti operanti nel settore dei contratti pubblici. La domanda di iscrizione consente alle amministrazioni aggiudicatrici e agli enti aggiudicatori sotto la propria responsabilità, di effettuare affidamenti diretti dei contratti all'ente strumentale. Resta fermo l'obbligo di pubblicazione degli atti connessi all'affidamento diretto medesimo secondo quanto previsto al comma 3.

2. Ai fini dell'affidamento *in house* di un contratto avente ad oggetto servizi disponibili sul mercato in regime di concorrenza, le stazioni appaltanti effettuano preventivamente la valutazione sulla congruità economica dell'offerta dei soggetti *in house*, avuto riguardo all'oggetto e al valore della prestazione, dando conto nella motivazione del provvedimento di affidamento delle ragioni del mancato ricorso al mercato, nonché dei benefici per la collettività della forma di gestione prescelta, anche con riferimento agli obiettivi di universalità e socialità, di efficienza, di economicità e di qualità del servizio, nonché di ottimale impiego delle risorse pubbliche.

3. Sul profilo del committente nella sezione Amministrazione trasparente sono pubblicati e aggiornati, in conformità, alle, disposizioni di cui al [decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33](#), in formato open-data, tutti gli atti connessi all'affidamento degli appalti pubblici e dei contratti di concessione tra enti nell'ambito del settore pubblico, ove non secretati ai sensi dell'articolo 162.

Art. 16. D.Lgs. 175 del 19/08/2016 Società in house

1. Le società in house ricevono affidamenti diretti di contratti pubblici dalle amministrazioni che esercitano su di esse il controllo analogo o da ciascuna delle amministrazioni che esercitano su di esse il controllo analogo congiunto solo se non vi sia partecipazione di capitali privati, ad eccezione di quella prescritta da norme di legge e che avvenga in forme che non comportino controllo o potere di veto, né l'esercizio di un'influenza determinante sulla società controllata.

2. Ai fini della realizzazione dell'assetto organizzativo di cui al comma 1:

a) gli statuti delle società per azioni possono contenere clausole in deroga delle disposizioni dell'articolo 2380-bis e dell'articolo 2409-novies del codice civile;

b) gli statuti delle società a responsabilità limitata possono prevedere l'attribuzione all'ente o agli enti pubblici soci di particolari diritti, ai sensi dell'articolo 2468, terzo comma, del codice civile;

c) in ogni caso, i requisiti del controllo analogo possono essere acquisiti anche mediante la conclusione di appositi patti parasociali; tali patti possono avere durata superiore a cinque anni, in deroga all'articolo 2341-bis, primo comma, del codice civile.

3. Gli statuti delle società di cui al presente articolo devono prevedere che oltre l'ottanta per cento del loro fatturato sia effettuato nello svolgimento dei compiti a esse affidati dall'ente pubblico o dagli enti pubblici soci.

3-bis. La produzione ulteriore rispetto al limite di fatturato di cui al comma 3, che può essere rivolta anche a finalità diverse, è consentita solo a condizione che la stessa permetta di conseguire economie di scala o altri recuperi di efficienza sul complesso dell'attività principale della società.

4. Il mancato rispetto del limite quantitativo di cui al comma 3 costituisce grave irregolarità ai sensi dell'articolo 2409 del codice civile e dell'articolo 15 del presente decreto.

5. Nel caso di cui al comma 4, la società può sanare l'irregolarità se, entro tre mesi dalla data in cui la stessa si è manifestata, rinunci a una parte dei rapporti con soggetti terzi, sciogliendo i relativi rapporti contrattuali, ovvero rinunci agli affidamenti diretti da parte dell'ente o degli enti pubblici soci, sciogliendo i relativi rapporti. In quest'ultimo caso le attività precedentemente affidate alla società controllata devono

essere riaffidate, dall'ente o dagli enti pubblici soci, mediante procedure competitive regolate dalla disciplina in materia di contratti pubblici, entro i sei mesi successivi allo scioglimento del rapporto contrattuale. Nelle more dello svolgimento delle procedure di gara i beni o servizi continueranno ad essere forniti dalla stessa società controllata.

6. Nel caso di rinuncia agli affidamenti diretti, di cui al comma 5, la società può continuare la propria attività se e in quanto sussistano i requisiti di cui all'articolo 4. A seguito della cessazione degli affidamenti diretti, perdono efficacia le clausole statutarie e i patti parasociali finalizzati a realizzare i requisiti del controllo analogo.

7. Le società di cui al presente articolo sono tenute all'acquisto di lavori, beni e servizi secondo la disciplina di cui al decreto legislativo n. 50 del 2016. Resta fermo quanto previsto dagli articoli 5 e 192 del medesimo decreto legislativo n. 50 del 2016.



RIF. Piano di fattibilità assunzione gestione in house servizio mense scolastiche scuole comune di Porto San Giorgio.

La presente relazione presenta un piano di fattibilità economico-finanziaria e organizzativo per la gestione in house del servizio mensa ai fini di un possibile affidamento in house del servizio alla nostra società.

L'analisi si pone come obiettivo di valutare la fattibilità dell'operazione evidenziando anche punti di forza e di criticità da risolvere al fine di creare le condizioni per un futuro affidamento di medio periodo del servizio, superando gli attuali affidamenti con rinnovi contrattuali annuali per singole fasi del processo di gestione, che attualmente riguarda la sola fase dello sporzionamento per quanto riguarda il controllo di una specifica fase di processo.

SITUAZIONE ATTUALE E ASPETTI CRITICI DA AFFRONTARE .

L'analisi è stata condotta con la collaborazione di un partner attuale del Comune di Porto San Giorgio con grande esperienza nel settore al fine di poter evidenziare eventuali punti di miglioramento e criticità da affrontare al fine raggiungere le necessarie condizioni di efficienza ed efficacia del servizio che ne giustificano l'affidamento in house.

Questo supporto si è reso tanto più necessario in questo periodo in cui la gestione dell'emergenza COVID impone ulteriori accorgimenti e interventi di sicurezza nella gestione del servizio mensa presso gli istituti scolastici.

ASPETTI ORGANIZZATIVI.

Dall'analisi effettuata risultano come punti critici organizzativi da affrontare per la nostra società i seguenti aspetti :

- l'esigenza di integrare una supervisione globale del servizio , che attualmente è limitato alla sola gestione dello sporzionamento e viene seguito dal responsabile del servizio di igiene urbana Geom. Andrea Palmieri , ma che non potrebbe essere esteso come impegno ad una gestione completa del servizio mensa.
- Il necessario know-how connesso al miglioramento della gestione degli acquisti delle materie prime e dei materiali di supporto, gestione del menù e tecniche di gestione ristorativa, al fine anche di migliorare la comunicazione con gli organi scolastici e i rappresentanti dei genitori che richiedono comunque anche un impegno operativo nel corso dello svolgimento del servizio;

Per contro la nostra società dall'analisi effettuata risulta avere tra i punti di forza dell'erogazione del servizio i seguenti aspetti :

- Personale addestrato nel servizio di sporzionamento ed aiuto cuoco con perfetta conoscenza delle caratteristiche e delle necessità dell'utenza cui è destinata;
- Tempi di esecuzione delle prestazioni lavorative in linea con le condizioni di mercato per lo specifico contesto nel quale viene svolto il servizio;



- Una struttura amministrativa adeguata per supportare la gestione del servizio senza eccessivi ricarichi sui costi diretti e quindi destinare queste risorse alla maggiore qualità del servizio erogato e delle materie prime utilizzate.

Sulla base di queste considerazioni si ritiene opportuno affrontare le criticità sopra evidenziate acquisendo in maniera flessibile i servizi di supporto e il necessario know-how per quanto evidenziato sopra, al fine di adeguarne l'impegno in questa prima fase al volume dei pasti da gestire, che raggiunge il punto di break-even a circa **87.000** pasti annui gestiti. L'avvio della gestione in una situazione precaria per quanto il volume dei pasti da gestire per l'emergenza COVID, rende questa soluzione ancora più adeguata.

Il costo di questo servizio è stato stimato in 30 centesimi a pasto, costo massimo soggetto a ribasso in base a gara, che per il numero di pasti da gestire ne giustifica l'esternalizzazione.

Nella simulazione viene ipotizzato un ribasso pari al 5 % sul prezzo di stima attuale per l'acquisto di materie prime e servizi.

ASPETTI ECONOMICI DEL SERVIZIO.

Dal punto di vista dei costi del servizio si è analizzata l'attuale situazione, considerando anche le peculiarità attuali della gestione COVID.

Sono state individuate alcune aree di intervento operativo nella gestione della cucina e della fase di sporzionamento, per quanto riguarda le ore di personale impegnato si è lavorato molto sull'ottimizzazione dei tempi al fine di contenere i costi aggiuntivi che la particolare attenzione per la gestione COVID comporta.

Criticità derivano tuttavia da componenti strutturali che riguardano :

- il volume di pasti gestito che per il prezzo obiettivo sarebbe ottimale averne almeno un 10 % in più che sarebbero ottenibili con lo stesso impegno di personale;
- la struttura dei contratti del personale della società, che presenta un costo leggermente più alto alla media di settore, circa 18,5 euro contro i 17 euro, dovuto anche al fatto che alcune posizioni hanno contratti per 12 mesi annuali a fronte di un impegno di circa 9 mesi annuali e quindi, sebbene attenuati da accordi sindacali, vi sono dei costi per ratei da coprire in periodi di mancata attività;
- pur essendo nella normalità l'ordine di grandezza del volume dei pasti piuttosto stabile in questo periodo di COVID ci possono essere sensibili riduzioni del volume gestito senza che si riesca ad adeguare proporzionalmente i costi per cui nel 2021 ci si può esporre ad un rischio di perdite nel caso vi siano chiusure parziali di aule, assenze dovendo mantenere il servizio anche con un numero molto inferiore di pasti.

Per far fronte a queste criticità, in particolare l'ultima segnalata andrebbe studiato un meccanismo di salvaguardia per non far gravare eccessivamente sulla società la necessità di mantenere il servizio a volumi ridotti, considerando la remunerazione dello stesso calcolata sul numero dei pasti serviti per il prezzo obiettivo di 4,95 euro.

Per contro la società dovrà comunque studiare soluzioni per adeguare il suo costo a condizioni di mercato, tra le quali potrebbe essere avere dei servizi in gestione che remunerano i mesi di inattività di parte del personale a contratto annuale nel periodo estivo, (Es. Gestione Parcheggio) e vedere possibilità di allargare il servizio ad altre utenze per gestire un maggior numero di pasti.



In generale va evidenziato che l' avvio del servizio , nella attuale situazione COVID con la remunerazione a 4,95 euro pasto prevede sostanzialmente un pareggio dei costi diretti senza margini di sicurezza. E' infatti sufficiente che vi sia un tasso di assenza per malattia superiore al 5 % e/o una riduzione dei pasti serviti perche' si possa avere una perdita dell' ordine di 10.000/15.000 euro.

A regime, finita l' emergenza COVID la riduzione delle ore assicura una marginalità che consente di gestire anche eventuali imprevisti mantenendo il pareggio economico.

Non sono compresi nella relazione la copertura dei costi di struttura amministrativi , che tuttavia come impegno dovrebbero essere contenuti per l' esternalizzazione di parte dei servizi di controllo e gestione magazzino, che comunque a regime in assenza del gestione COVID sono coperti dalla marginalità attesa.

Le attività incluse nel servizio riguardano oltre alla preparazione pasti e sporzionamento anche le seguenti attività:

- HCCP
- IGIENE AMBIENTALI
- MANUTENZIONI ODINARIE ATTREZZATURE
- TRASPORTO PASTI CON MEZZO COMODATO GRATUITO DAL COMUNE
- DIETOLOGO

SIMULAZIONI ECONOMICO FINANZIARIE.

Le seguenti ipotesi sono state calcolate ipotizzando che non ci siano investimenti infrastrutturali nella sistemazione dei locali e delle attrezzature le quali dovranno essere forniti a norma dal committente per cui non contemplano costi di ammortamento nel periodo per investimenti.

Sono quindi considerati solo i costi di MP e materiali di consumo che sono inclusi nel prezzo di fornitura e servizi da parte della società fornitrice.

IPOTESI MEDIA DI LAVORO CON SITUAZIONE ATTUALE COVID PASTI MENSA 470 X 185 GG MENSA .

Pasti Medi Giornalieri	COSTO MEDIO DIP	PREZZO	gg mensa	Costo Servizi Esterni euroxpasto	ore gg sporzionamento	ore gg cucina	var.ore sprz.
470	18,5	4,95	185	2,3	39	27	0
RICAVI		430.402,50					
COSTO DIPENDENTI	-	238.511,25					
COSTO MP/SERVIZI	-	199.985,00					
RIBASSO GARA ACQUISTI		9.999,25					
TOTALI COSTI	-	428.497,00					
MARGINE LORDO		1.905,50					
Percentuale Margine		0,44%					
Pasti Totali Gestiti		86.950,00					

IPOTESI CON RIDUZIONE DELLE ORE DI SPORZIONAMENTO IN ASSENZA DI GESTIONE COVID – PASTI MEDI 470 X 185 GG MENSA

Pasti Medi Giornalieri	COSTO MEDIO DIP	PREZZO	gg mensa	Costo Servizi Esterni euroxpasto	ore gg sporzionamento	ore gg cucina
470	18,5	4,95	185	2,3	35	27
RICAVI		430.402,50				
COSTO DIPENDENTI	-	224.821,25				
COSTO MP/SERVIZI	-	199.985,00				
RIBASSO GARA ACQUISTI		9.999,25				
TOTALI COSTI	-	414.807,00				
MARGINE LORDO		15.595,50				
Percentuale Margine		3,62%				
Pasti Totali Gestiti		86.950,00				

IPOSTESI CON RIDUZIONE DI GESTIONE COVID – PASTI MEDI 430 X 185 GG MENSA

Pasti Medi Giornalieri	COSTO MEDIO DIP	PREZZO	gg mensa	Costo Servizi Esterni euroxpasto	ore gg sporzionamento	ore gg cucina
430	18,5	4,95	185	2,3	39	27
RICAVI		393.772,50				
COSTO DIPENDENTI	-	229.241,98				
COSTO MP/SERVIZI	-	182.965,00				
RIBASSO GARA ACQUISTI		9.148,25				
TOTALI COSTI	-	403.058,73				
MARGINE LORDO		-9.286,23				
Percentuale Margine		-2,36%				
Pasti Totali Gestiti		79.550,00				

IPOSTESI CON RIDUZIONE PASTI SENZA GESTIONE COVID – PASTI MEDI 430 X 185 GG MEDI

Pasti Medi Giornalieri	COSTO MEDIO DIP	PREZZO	gg mensa	Costo Servizi Esterni euroxpasto	ore gg sporzionamento	ore gg cucina
430	18,5	4,95	185	2,3	35	27
RICAVI		393.772,50				
COSTO DIPENDENTI	-	215.551,98				
COSTO MP/SERVIZI	-	182.965,00				
RIBASSO GARA ACQUISTI		9.148,25				
TOTALI COSTI	-	389.368,73				
MARGINE LORDO		4.403,77				
Percentuale Margine		1,12%				
Pasti Totali Gestiti		79.550,00				
Totle ore lavorate		-				


IPOTESI CON AUMENTO DEI PASTI SENZA GESTIONE COVID – PASTI MEDI 500 X 185 GG MENSA

Pasti Medi Giornalieri	COSTO MEDIO DIP	PREZZO	gg mensa	Costo Servizi Esterni euroxpasto	ore gg sporzionamento	ore gg cucina
500	18,5	4,95	185	2,3	35	27
RICAVI		457.875,00				
COSTO DIPENDENTI	-	228.528,96				
COSTO MP/SERVIZI	-	212.750,00				
RIBASSO GARA ACQUISTI		10.637,50				
TOTALI COSTI	-	430.641,46				
MARGINE LORDO		27.233,54				
Percentuale Margine		5,95%				
Pasti Totali Gestiti		92.500,00				

SGDS MULTISERVIZI SRL

IL DIRETTORE

Dr.Marco Ceccarani





ALLEGATO - DETTAGLIO PARAMETRI DI CALCOLO IPOTESI DI PARTENZA.

PARAMETRI DI CALCOLO DEL SERVIZIO - REGIME COVID PASTI 500							
COSTI CUCINA	costo		Costo giornaliero	gg mensa			ore totali
	ore gg	orario					
Cuoco	7	19	133	185	24.605,00		1.295,00
Aiuto Cuoco	7	18,5	129,5	185	23.957,50		1.295,00
Addetta	7	18,5	129,5	185	23.957,50		1.295,00
Addetta	6	18,5	111	185	20.535,00		1.110,00
	27		503		93.055,00		4.995,00
AUTISTA	3,5	18,5	64,75	185	11.978,75		647,50
SPORZIONAMENTO							
INFANZIA							
	21	18,5	388,5	185	71.872,50		3.885,00
PRIMARIA	8	18,5	148	185	27.380,00		1.480,00
	10	18,5	185	185	34.225,00		1.850,00
	39		721,50		133.477,50		7.215,00
COSTO TOTALE PERSONALE							
		NR.GG					
PASTI RICAVI		470	4,95	185	430.402,50		86.950,00
COSTO MP + SERV.		470	2,3	185	199.985,00		86.950,00
MARGINE CONTRIBUZIONE					230.417,50		
RIBASSO GARA					9.999,25		
MARGINE NETTO SU MATERIE PRIME					240.416,75		
COSTO DEL LAVORO					-238.511,25		
MARGINE SERVIZIO					1.905,50		
TOTALE ORE LAVORATE					12.857,50		





III Settore “Politiche sociali e culturali”

**CAPITOLATO SPECIALE
PER L’AFFIDAMENTO SPERIMENTALE IN HOUSE
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
GENNAIO-DICEMBRE 2021**

INDICE

ART. 1 – OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO
ART. 2 – CARATTERISTICHE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO
ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO
ART. 4 – VALORE DELL’AFFIDAMENTO
ART. 5 – ESTENSIONE DEL SERVIZIO
ART. 6 – INTERRUZIONE E SOSPENSIONE DEL SERVIZIO
ART. 7 – DIVIETI DI SUBAPPALTO E CESSIONE
ART. 8 – COMODATO D’USO DI LOCALI E ATTREZZATURE
ART. 9 – ONERI A CARICO DELLA SOCIETÀ
ART. 10 – MATERIE PRIME PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI
ART. 11 – CONTROLLO DI QUALITÀ
ART. 12 – MENÙ E DIETE SPECIALI
ART. 13 – MODALITÀ DI PRENOTAZIONE PASTI
ART. 14 – PERSONALE
ART. 15 – ESERCIZIO DEI CONTROLLI
ART. 16 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA
ART. 17– PATTO DI INTEGRITÀ
ART. 18 – OBBLIGHI DI CONDOTTA
ART. 19 – PENALITÀ
ART. 20 – CARTA DEI SERVIZI E DIRITTI DEGLI UTENTI
ART. 21 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 22 – CAUZIONE DEFINITIVA
ART. 23 – CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO
ART. 24 – RIMBORSO QUOTA RELATIVA AI DIPENDENTI IN COMANDO
ART. 25 – RESPONSABILITÀ DELLA SOCIETÀ E OBBLIGHI ASSICURATIVI
ART. 26 – CONTROVERSIE CONTRATTUALI
ART. 27 – STIPULA DEL CONTRATTO
ART. 28 – TRATTAMENTO DEI DATI
ART. 29 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI
ART. 30 – NORME APPLICABILI

ALLEGATI:

- 1) – Tabelle merceologiche
- 2) – Contratto con il Responsabile del Trattamento dati
- 3) – Patto d’integrità
- 4) – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze

ART. 1 – OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

Il presente capitolato ha lo scopo di disciplinare l’affidamento sperimentale in house del servizio di Refezione scolastica per le scuole dell’Infanzia, primarie e secondarie di primo grado di Porto San Giorgio nelle quali è attiva la mensa attraverso l’organizzazione, l’approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione e il confezionamento dei pasti pronti al consumo, il trasporto e la distribuzione dei pasti, il servizio nei refettori e la pulizia dei locali del centro di cottura e dei refettori scolastici.

Il servizio, riconducibile al CPV 55523100-3 Servizi di mensa scolastica, è compreso nei servizi di cui all’allegato IX del D.lgs. 50/2016.

Il servizio è rivolto agli alunni delle scuole in cui è attiva la mensa scolastica e agli insegnanti e al personale ausiliario aventi diritto al pasto che saranno indicati dalla dirigenza scolastica. Nel servizio è espressamente compresa la realizzazione dei pasti con dieta speciale richiesta dagli utenti per motivi di salute (dietro presentazione di certificazione medica) o per motivi religiosi (dietro espressa dichiarazione sottoscritta dai genitori), come previsto dal vigente regolamento comunale.

Il servizio di preparazione dei pasti dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti, con il sistema del legume fresco-caldo (modalità che a seguito di cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo secondo quanto previsto dalla normativa vigente), nel centro di cottura sito in L.mare Gramsci n. 155.

Resta inteso che tutto il materiale e le attrezzature necessarie allo svolgimento dei servizi sopra indicati, comprensivo di relativa manutenzione, rimangono a totale carico della Società.

ART. 2 – CARATTERISTICHE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di preparazione dei pasti per le mense scolastiche comunali è organizzato presso il centro di cottura sito in L.mare Gramsci n. 155, mentre il consumo dei pasti si svolge presso i n. 5 refettori di seguito indicati:

- Scuola Infanzia B.go Costa – V.le dei Pini n. 49
- Scuola Infanzia Capoluogo – Via Salvadori n. 4
- Scuola Infanzia B.go Rosselli – Via Petrarca n. 129
- Scuola Primaria Capoluogo – Via Mazzini n. 50
- Scuola Primaria e Secondaria di primo grado B.go Rosselli – Via Pirandello n. 6.

La Società dovrà garantire le prestazioni richieste anche presso eventuali locali diversi o nuovi refettori presso i quali l’Ente dovesse attivare il servizio.

Gli alunni iscritti al servizio per l’A.S. 2020/2021 sono circa 550 oltre il personale docente e ausiliario autorizzato alla fruizione del pasto. Il numero dei pasti medi giornalieri distribuiti è n. 480 circa per un totale complessivo annuo di circa 86.000. Il servizio è attivo dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico definito annualmente.

Il servizio si sviluppa nelle seguenti principali fasi:

- approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e dei prodotti di pulizia e monouso necessari per la preparazione e distribuzione dei pasti e la pulizia dei locali nel rispetto delle normative vigenti: acquisto di tutte le materie prime e/o semi-lavorate (surgelati, ecc.) nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi approvati con Decreto del Ministro dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10/03/2020 e delle caratteristiche dettagliate nelle allegate tabelle merceologiche nonché di tutti i prodotti e materiali di consumo funzionali alla gestione del servizio e allo svolgimento di tutte le prestazioni richieste; stoccaggio e conservazione dei prodotti secondo le disposizioni delle normative in materia di HACCP;
- preparazione dei pasti secondo il menù definito e dei pasti per gli alunni che fruiscono di diete speciali, nel rispetto della normativa vigente, soprattutto in materia di HACCP;
- confezionamento: il confezionamento dei pasti deve avvenire mediante l’utilizzo di appositi contenitori termici e in vaschette monoporzione per le diete speciali, nel rispetto della normativa vigente in materia di HACCP;
- trasporto e distribuzione dei pasti ai refettori: smistamento dei pasti dal centro di cottura ai singoli refettori mediante automezzi idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti conformi al DPR 327/80; ritiro dei contenitori vuoti e riconsegna al centro di cottura;

- allestimento e preparazione dei refettori delle scuole e pulizia quotidiana dei locali per quanto di competenza, sulla base degli accordi vigenti con la Direzione scolastica;
- scodellamento e distribuzione dei pasti: allestimento dei tavoli nei refettori e/o nei locali nei quali viene consumato il pasto, scodellamento e distribuzione dei pasti, sanificazione e riordino dei tavoli dopo il consumo dei pasti, lavaggio e riordino delle stoviglie e dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti;
- pulizia e riordino dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio;
- raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti, anche in considerazione delle disposizioni previste dal Decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10/03/2020;
- pulizia straordinaria di tutti i locali adibiti al servizio al termine dell'anno scolastico e allestimento e pulizia straordinaria iniziale dei medesimi locali.

Dovranno essere garantite ulteriori prestazioni connesse e funzionali all'efficiente svolgimento del servizio nel rispetto delle normative vigenti:

- derattizzazione e disinfestazione di tutti i locali attinenti il servizio di refezione;
- manutenzione ordinaria dei locali attinenti il servizio;
- manutenzione ordinaria e straordinaria attrezzature;
- gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs 193/2007 e regolamento CE 852/04 e smi (HACCP);
- integrazione e ripristino della dotazione di arredi, attrezzature, utensili e stoviglie necessari per lo svolgimento del servizio (l'utilizzo di materiale plastico monouso è consentito solo in casi di necessità o di particolari circostanze che lo richiedano, come la sussistenza di condizioni di emergenza sanitaria);
- partecipazione al comitato mensa previsto dal Regolamento comunale per il servizio di refezione scolastica;
- gestione dell'accesso ai locali adibiti al servizio da parte dei membri del Comitato mensa secondo le disposizioni del Regolamento comunale per il servizio di refezione scolastica;
- ogni altra operazione o fornitura necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio;
- richiesta di eventuali finanziamenti previsti dalla normativa statale o regionale per le mense Biologiche e gestione del relativo iter amministrativo.

Lo svolgimento del servizio dovrà essere effettuato nel rispetto delle disposizioni e delle normative vigenti in tema di emergenza sanitaria.

ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto è stabilita nel periodo Gennaio-Dicembre 2021.

E' facoltà dell'Ente ai sensi art.109 del D.Lgs 50/2016 recedere dal contratto qualora voglia organizzare direttamente il servizio, dandone comunicazione alla Società partecipata, mediante lettera raccomandata e con preavviso di un mese. In ogni caso, trattandosi di affidamento in house, le parti possono concordare una risoluzione anticipata del contratto.

Il servizio oggetto dell'affidamento verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio della Società.

All'atto di avvio del servizio verrà redatto tra le parti verbale di consegna locali e attrezzature nel quale dovranno essere indicati:

- a) le aree e gli ambienti in cui l'esecutore svolge l'attività;
- b) gli strumenti e dotazioni messi a disposizione dall'Ente per lo svolgimento dell'attività.

L'esecuzione del servizio potrà essere temporaneamente sospesa al ricorrere di una delle seguenti condizioni:

- circostanze sopravvenute ed imprevedibili, non imputabili alla Società, che impediscano temporaneamente in tutto o in parte la prosecuzione del servizio a regola d'arte;
- sussistenza di ragioni di necessità o di pubblico interesse tra cui l'interruzione di finanziamenti per esigenze di finanza pubblica;
- sospensione del servizio per disposizione di normative o autorità superiori.

La sospensione avverrà con le modalità e nei termini di cui all'art. 107 del D.lgs. 50/2016, e comunque per il tempo strettamente necessario, previa redazione di apposito verbale sottoscritto dal RUP e dal rappresentante dell'esecutore, tranne il caso di sospensione disposizione di normative o autorità superiori che opereranno direttamente sulla base di semplice comunicazione, senza necessità di formalizzazione mediante verbale.

ART. 4 – VALORE DELL’AFFIDAMENTO

Il valore presunto dell'affidamento del servizio, relativo al periodo oggetto del contratto, è stimato in € 425.700,00 IVA di legge esclusa, oltre ad € _____ per oneri della sicurezza di cui al Duvri non soggetti a ribasso.

L'importo unitario del pasto fornito è stabilito in € 4,95 oltre iva.

L'Ente, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, potrà esigere l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. L'Ente si riserva la facoltà di inserire altre sedi o altre strutture in cui verrà erogato il servizio, con sedi anche diverse da quelle indicate, di ampliare il servizio o di modificarlo, qualora nel corso dell'esecuzione interverranno motivate, ulteriori o diverse richieste. In tal caso, la Società dovrà prestare il servizio senza accampare pretese o diritti di sorta, salvo il pagamento del compenso per le maggiori prestazioni da effettuare nell'ambito dell'attività che verrà prestata e concordata preventivamente con l'Ente.

I pasti presunti sono quelli indicati in precedenza, mentre il numero dei pasti fatturati mensilmente dalla Società dovrà essere riferito solamente ai pasti effettivamente erogati.

ART. 5 – ESTENSIONE DEL SERVIZIO

L'Ente potrà richiedere, in relazione a sopravvenute necessità, l'estensione del Servizio a prestazioni correlate e/o complementari in misura non superiore al 20% di quello già affidato, con obbligo della Società agli stessi patti, prezzi e condizioni senza sollevare eccezioni, per la durata dell'affidamento.

ART. 6 – INTERRUZIONE E SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

La Società deve garantire la regolare continuità del servizio in quanto rivolto principalmente ad una platea di minori.

La sospensione del servizio per fatto imputabile alla Società non è ammissibile. Solo in caso di eventi impreveduti o non procrastinabili (es.: manutenzioni ed interventi sugli impianti urgenti e non rinviabili, ecc.), la sospensione va concordata e preventivamente autorizzata dall'Ente. In tale sede vanno definiti i tempi per eliminare l'impedimento al regolare svolgimento del servizio e le modalità sostitutive che la Società si impegna ad attuare per garantire comunque e a proprie spese la continuità del servizio.

In caso di interruzione del servizio per causa di forza maggiore o ordine dell'Autorità, la Società ha il solo l'obbligo di ripristinarlo nel più breve tempo possibile. Al di fuori di tali ipotesi va garantito comunque il servizio o le modalità sostitutive a spese della Società stessa.

Qualora l'ordine dell'Autorità sia intervenuto per comportamento colposo della Società stessa (es. ordinanza di chiusura per violazione delle norme sanitarie, ecc.), essa resta obbligata a garantire il servizio sostitutivo a proprie spese.

ART. 7 – DIVIETI DI SUBAPPALTO E CESSIONE

Non è ammesso alla Società di subappaltare in tutto o in parte il Servizio pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione. È vietata la cessione, anche parziale, del contratto relativo al presente affidamento salvo quanto previsto nell'art.105 del D.lgs. n. 50/2016. È concessa la possibilità di avvalersi di ditte terze per servizi specifici (es. autocontrollo HACCP, formazione, servizi di igiene ambientale, ecc.).

ART. 8 – COMODATO D'USO DI LOCALI E ATTREZZATURE

Per lo svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato sono concessi in comodato d'uso gratuito i locali del centro cottura e relative attrezzature, i locali adibiti a refettori presso le diverse sedi scolastiche nonché il mezzo adibito alla veicolazione dei pasti.

All'atto della presa in carico dei locali e delle attrezzature è redatto verbale in contraddittorio, sottoscritto dalle parti, per l'inventariazione, sia per quantità e valore, delle attrezzature esistenti e

per la descrizione dello stato dei locali. La Società, accertata la funzionalità delle attrezzature, ne assume l'onere della conservazione, nonché della manutenzione ordinaria e straordinaria. La Società si impegna, inoltre, ad acquistare le attrezzature necessarie per migliorare il servizio ed a sostituire le attrezzature non più funzionali all'uso. Analogamente compete alla Società l'acquisto del materiale di uso corrente, (pentole, piatti, bicchieri, posate, ecc.), rispondendo in proprio di eventuali ammanchi o rotture. Non si tiene conto del deterioramento dovuto al normale uso del materiale o attrezzature consegnate. Alla scadenza del contratto o in caso di cessazione anticipata, la Società deve procedere entro i quindici giorni successivi alla riconsegna dei locali e delle attrezzature nello stato in cui sono stati ricevuti, salvo l'intervenuto degrado dell'uso normale di queste ultime. A tal fine, della riconsegna è redatto apposito verbale, in contraddittorio fra le parti, con l'evidenziazione dello stato in cui i locali e le attrezzature si trovano e gli eventuali danni da addebitare alla Società; è facoltà dell'Ente, a proprio insindacabile giudizio, procedere all'acquisto delle attrezzature, materiali e generi acquistati dalla Società ed eventualmente presenti. All'atto della presa in carico del servizio, inoltre, è redatto un verbale in contraddittorio, sottoscritto dalle parti, anche per la quantificazione e la valorizzazione di eventuali derrate alimentari e prodotti chimici per pulizia esistenti, che la Società si obbliga ad utilizzare sino ad esaurimento, previo riconoscimento economico all'Ente del valore economico verbalizzato.

I locali cucina e mensa devono essere utilizzati dalla Società esclusivamente per lo scopo del presente capitolato e per la preparazione dei soli pasti dallo stesso contemplati oltre che per eventuali ulteriori servizi di ristorazione che l'Ente dovesse richiedere, escluso qualsiasi uso per diverso e privato interesse.

Eventuali richieste da parte della Società per l'uso della cucina, dovranno essere oggetto di un successivo accordo. I locali oggetto del presente affidamento devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia. L'ingresso alle cucine e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio (eccezion fatta per i controlli di cui ai successivi articoli).

ART. 9 – ONERI A CARICO DELLA SOCIETÀ

La Società è tenuta a gestire i servizi affidati, specificati negli art. 1 e 2, con propria ed autonoma organizzazione d'impresa assumendo ogni e qualsiasi rischio da essa derivante, provvedendo ad esercitare, nelle forme opportune, il controllo e la vigilanza sul corretto svolgimento del servizio da parte del personale impiegato ed assumendo ogni e qualsiasi spesa necessaria per la gestione affidata. Si specificano di seguito alcuni oneri a carico della Società:

- 1. Autorizzazioni e procedure autocontrollo HACCP:** rimane a carico della Società l'autorizzazione sanitaria per l'esercizio della mensa, nonché l'ottemperanza delle procedure di autocontrollo per l'igiene dei prodotti alimentari di cui al D.lgs. 26.5.1997, n. 155 e s.m.i. Dovranno essere obbligatoriamente previste, tra le analisi periodiche da effettuare, n. 2 analisi dell'acqua presso tutti i refettori ed il centro cottura, di cui una prima dell'avvio del servizio per il nuovo anno scolastico;
- 2. Sicurezza:** la Società deve ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs 81/08 riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro;
- 3. Veicolazione dei pasti:** i contenitori per il trasporto dei pasti veicolati debbono essere rispondenti alla normativa in vigore nel rispetto delle temperature previste dalla legislazione vigente per il trasporto degli alimenti, ivi comprese quelle relative al trasporto refrigerato. In particolare: gli alimenti dovranno essere riposti in contenitori di acciaio inox multi-porzione con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge, nonché la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del piatto. I contenitori di acciaio suddetti dovranno essere riposti in box termici in grado di conservare la temperatura dei pasti, che all'atto dell'apertura dei contenitori per la distribuzione, non dovrà essere inferiore a 65° C per i pasti da consumarsi caldi. Ogni contenitore dovrà essere etichettato ed evidenziare la denominazione dell'alimento contenuto; le diete speciali devono essere consegnate in contenitori separati; la frutta deve essere lavata e trasportata in idonei contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchio.

La manutenzione e riparazione ordinaria e straordinaria, carburante, bollo e assicurazione del mezzo adibito alla consegna dei pasti concesso in comodato d'uso, è a totale carico della Società;

4. Manutenzione e pulizia dei locali: la Società è obbligata alla pulizia dei locali della cucina e magazzini adiacenti e delle sale mensa per quanto di competenza in base agli accordi con la Direzione scolastica, nonché alla pulizia delle attrezzature ed alla eliminazione dei rifiuti tramite raccolta differenziata. Il materiale fornito dovrà essere di prima qualità e non dovranno essere usati prodotti tossici o nocivi e tali da poter arrecare danno alle caratteristiche degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

Sono a carico della Società aggiudicataria tutte le spese di ordinaria manutenzione dei locali, di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di cucina, come pure le riparazioni imputabili a colpa del proprio personale. Sono a carico della Società, inoltre, la derattizzazione e disinfestazione periodica di qualsiasi tipo dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, con l'obbligo della Società di predisporre i locali per le operazioni suddette e di provvedere al loro riordino.

Sono a carico della Società le spese per le utenze dei locali del centro cottura e le relative volturazioni da effettuare entro il primo mese di vigenza contrattuale. Nel caso in cui non si riesca a garantire la separazione delle utenze tra la Società e l'Ente, la Società riconoscerà a titolo di rimborso una somma che verrà concordata in base ad una stima dei consumi. In ogni caso è vietata la modifica degli impianti e delle attrezzature fisse di cucina attualmente esistenti senza la preventiva formale autorizzazione dell'Ente. In caso di mancanza di fonti di energia, non imputabile a colpa o negligenza, la Società è tenuta a fare il possibile (mediante panini, piatti freddi o precotti, etc) per rendere ugualmente possibili i pasti.

Nell'anno di sperimentazione la Società non verrà considerata soggetto passivo TARI.

5. Sanificazioni: la Società dovrà assicurare quotidianamente la sanificazione del mezzo adibito alla veicolazione dei pasti e dei locali dei refettori adibiti al consumo dei pasti per tutta la durata dell'emergenza sanitaria;

6. Documentazione: la Società dovrà provvedere ad inoltrare all'Ente la seguente documentazione:

- l'autorizzazione igienico sanitaria di cui all'art. 2 L. 283/62 o la Notifica di inizio attività dell'impresa alimentare ai fini della registrazione di cui all'art.6 del Regolamento CE n.852/2004 e successive modifiche ed integrazioni e alle DGR Marche attualmente vigenti, con esclusiva destinazione allo svolgimento del servizio in oggetto, entro il termine previsto per l'avvio del servizio (nel caso in cui si renda necessario apportare delle modifiche o migliorie presso le Cucine messe a disposizione dall'Ente, ai fini dell'ottenimento delle autorizzazioni di cui sopra, tali modifiche o migliorie, ad eccezione di quelle di carattere strutturale dei locali, saranno a carico della Società);
- piano di autocontrollo HACCP e aggiornamenti connessi;
- relazioni di verifica della ditta incaricata per autocontrollo HACCP e risultati analisi effettuate.

7. Divise e biancheria da cucina: la Società si impegna a fornire le divise, il tesserino di riconoscimento, le scarpe antiscivolo e tutti gli altri dispositivi di protezione individuale al personale impiegato. La divisa dovrà essere dotata di particolari che permettano l'identificazione della Società.

8. Ulteriori oneri: sono inoltre a carico della Società

- materiale di pulizia, detersivi disinfettanti;
- tovaglie di stoffa, copritovaglia in carta idonea e tovaglioli di carta ed eventuali altri materiali di consumo monouso necessari per il confezionamento, la distribuzione ed il consumo dei pasti;
- polizze assicurative di cui all'art. 24;
- eventuali sanzioni amministrative irrogate da pubbliche Autorità poste a tutela dell'igiene degli alimenti e dell'igiene e sicurezza del lavoro ed imputabili alla responsabilità della Società stessa;
- ogni e qualsiasi spesa non espressamente indicata ma necessaria per lo svolgimento del servizio.

9. Obblighi relativi ai rapporti con l'Ente: la Società è inoltre tenuta a

- attenersi ad eventuali indirizzi forniti dal Comune per la risoluzione e/o il superamento di eventuali problematiche che dovessero emergere;
- partecipare alle riunioni del Comitato mensa mediante un proprio rappresentante;
- attenersi ai menù fissati dal dietista incaricato per la preparazione dei pasti ed alle grammature dallo stesso definite;
- eseguire eventuali indirizzi del Comune in merito a variazioni di menù e/o introduzione di nuovi piatti e/o variazione di materie prime e/o della qualità delle stesse, previa fissazione di un termine congruo per la modifica;
- rendere pubblico l'elenco dei fornitori e delle caratteristiche dei principali prodotti utilizzati per la preparazione dei piatti previsti dal menù mediante il proprio portale a cui dovrà essere garantito l'accesso anche con collegamento dal sito istituzionale dell'Ente;
- rispondere ad eventuali segnalazioni e/o reclami scritti degli utenti entro il termine massimo di giorni 30, inviando la risposta per conoscenza al Comune.

ART. 10 – MATERIE PRIME PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio, e che qui si intendono tutte richiamate ed in particolare ai Criteri ambientali minimi approvati con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10/03/2020 ed alle caratteristiche dettagliate nelle allegate tabelle merceologiche.

Le derrate utilizzate dovranno essere di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e possedere requisiti e caratteristiche di qualità nutrizionale, organolettica e merceologica conformi a quelle richieste dal presente Capitolato e dai suoi allegati.

L'Ente promuove l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata DOP e IGP.

Le materie prime alimentari dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione, caratteristiche queste tutte garantite da ditte regolarmente autorizzate. Non è ammesso l'utilizzo di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (cibi transgenici): la Società è tenuta a verificare e dimostrare l'assenza di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.), attraverso la richiesta ai propri fornitori e successivo inoltrare a questa Amministrazione di apposite formali dichiarazioni per ciascuna derrata o categoria alimentare.

La Società dovrà inviare agli uffici preposti dell'Ente, al momento dell'avvio del servizio, l'elenco delle derrate alimentari comprensivi dei marchi, dei nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei principali prodotti utilizzati e schede tecniche. La Società dovrà esibire a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio.

ART. 11 – CONTROLLO DI QUALITÀ

La Società dovrà assicurare la rilevazione nella propria attività di ogni fase che potrebbe risultare critica per la sicurezza degli alimenti ed individuare, applicare ed adeguare le procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP in ottemperanza alla vigente normativa.

La Società dovrà predisporre adeguato manuale di corretta prassi igienica basata sui principi generali dell'HACCP, da sottoporre alla visione delle Autorità competenti, su richiesta e nei casi previsti dalla normativa di riferimento.

La Società dovrà garantire un proprio o convenzionato servizio adeguatamente attrezzato di laboratorio di analisi chimico-fisico e microbiologico costantemente aggiornato in materia di igiene e di alimenti e tecnica delle trasformazioni, che dovrà provvedere alle analisi su alimenti in entrata e in uscita in base agli standard previsti dalle normative vigenti.

La Società dovrà anche provvedere alla formazione del personale direttamente o tramite ditte-organismi competenti, in esecuzione della vigente normativa in materia.

Le ditte fornitrici della Società dovranno essere certificate HACCP.

L'Amministrazione dell'Ente potrà richiedere in qualsiasi momento alla Società certificati ed analisi relativi a particolari derrate che attestino che la fornitura sia di prima scelta ed igienicamente idonea.

Customer Satisfaction: almeno una volta all'anno la Società dovrà somministrare a tutta l'utenza un idoneo questionario di soddisfazione del servizio erogato e comunicare all'Ente l'analisi dettagliata delle risposte ottenute.

ART. 12 – MENÙ E DIETE SPECIALI

La Società dovrà attenersi scrupolosamente al menù settimanale in vigore ed alle relative tabelle dietetiche che stabiliscono le grammature. Ogni eventuale variazione, dettata da necessità contingenti, dovrà essere motivata, comunicata tempestivamente ed autorizzata dall'Ufficio Istruzione del Comune. Nessuna variazione duratura del menù potrà essere apportata senza specifica autorizzazione del Dirigente del Settore servizi sociali e culturali del Comune. È possibile, senza autorizzazione del Dirigente del Settore servizi sociali e culturali del Comune, effettuare solamente scambi fra le pietanze previste nei vari giorni della settimana o del mese per consentire variazioni necessarie per esigenze di servizio contingenti e/o impreviste (es. mancata consegna della merce).

Il servizio può prevedere anche la richiesta, previa acquisizione della documentazione o certificazione prescritta, di diete speciali o l'uso di prodotti particolari per gli utenti allergici, celiaci o che presentano qualsiasi problematica di tipo sanitario o per utenti che lo richiedano per motivi religiosi, sulla base delle disposizioni del Regolamento comunale per il servizio di refezione scolastica.

Per le diete speciali deve essere garantita una adeguata rotazione degli alimenti da somministrare.

Nulla sarà dovuto alla Società come sovrapprezzo per la preparazione delle diete speciali e per le richieste di cui ai commi precedenti.

ART. 13 – MODALITÀ DI PRENOTAZIONE PASTI

Il personale scolastico comunicherà giornalmente entro le ore 09:30 del mattino al personale del centro cottura il numero dei pasti da erogare nella giornata.

Il numero dei pasti forniti dovrà corrispondere alle comunicazioni effettuate direttamente dal personale incaricato al centro cottura e dovrà essere quotidianamente registrato e settimanalmente trasmesso all'Ufficio Istruzione del Comune.

14 – PERSONALE

La Società dovrà impiegare nel servizio personale sufficiente all'efficiente erogazione del servizio includendo la dipendente del Comune assegnata in regime di comando alla Società. L'utilizzo di personale dipendente dell'Ente avverrà nella piena permanenza e perduranza della titolarità del rapporto di lavoro in capo al Comune nonché nel rispetto del livello di inquadramento retributivo e delle qualifiche possedute dal personale in questione secondo il C.C.N.L. del Comparto Regioni ed Autonomie Locali che viene mantenuto. In ragione del vantaggio di cui beneficia la Società aggiudicataria dovuto all'utilizzo del personale dipendente a tempo indeterminato del Comune, la stessa si obbliga a rimborsare trimestralmente all'Ente il costo di tale personale nelle modalità previste nel successivo art. 23, con riserva di conguaglio finale.

Per come sopra indicato la dipendente in comando manterrà il rapporto organico con il Comune, che continuerà ad erogare la busta paga mensile, ma sotto il profilo organizzativo e funzionale farà riferimento alla Società a favore della quale presterà esclusivamente la propria opera. La Società garantirà la sostituzione del personale comunale con proprio personale nel periodo di ferie, malattia o qualsivoglia assenza; al momento del comando verrà effettuata la situazione delle ferie e delle ore di straordinario maturate.

Fermo rimanendo l'onere di cui sopra, la Società aggiudicataria assicura comunque che le prestazioni di cui al servizio oggetto dell'affidamento in house verranno effettuate con personale regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali richiesti, nel rispetto delle normative e dei contratti collettivi di lavoro vigenti nel settore, i cui nominativi e qualifiche dovranno essere tempestivamente e preventivamente comunicati all'Ente.

La Società è obbligata all'utilizzo di via prioritaria degli stessi operatori già impiegati nel servizio di che trattasi, nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e condizioni contrattuali per il periodo di durata del servizio, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della Società e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

La Società deve garantire il regolare e puntuale adempimento del servizio in caso di sciopero del personale, darne preventiva comunicazione all'Ente in un termine non inferiore a tre giorni dalla data dello sciopero e comunicare tutte le eventuali modalità operative per assicurare comunque e in ogni caso il servizio oggetto dell'affidamento.

La Società, entro e non oltre la prima settimana dall'assegnazione del servizio, è tenuta ad indicare al suo interno un Responsabile del Servizio, reperibile tutti i giorni dell'anno, domenica e festivi compresi, che sarà la figura di riferimento per l'Ente in ordine al regolare svolgimento del servizio oggetto dell'affidamento. Il Responsabile del Servizio dovrà essere munito e quindi disporrà dell'apposito potere direttivo e decisionale necessario a garantire in ogni momento il corretto andamento del servizio e l'impiego della prestazione di lavoro del personale impegnato nell'esecuzione dell'affidamento.

La Società si impegna ad osservare e ad applicare integralmente, in favore del proprio personale adibito al servizio oggetto dell'affidamento, tutte le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro previsto per il settore di appartenenza e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio medesimo, anche dopo la scadenza del contratto collettivo e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti, o receda da queste o indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla qualificazione giuridica, economica o sindacale.

La Società dovrà altresì provvedere a propria cura e spese alle assicurazioni previdenziali, assistenziali ed infortunistiche sollevando l'Ente da qualsiasi onere e responsabilità in merito.

La Società ha l'obbligo di assumersi tutti gli oneri previsti dal D.lgs. 81/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro prendendo in carico il documento di valutazione dei rischi di cui al medesimo D.lgs. 81/2008 esistente e produrre il prima possibile un proprio documento di valutazione dei rischi tenendo presente le caratteristiche specifiche dei luoghi di lavoro dove andrà ad operare e le eventuali interferenze.

L'inottemperanza ad uno qualsiasi degli obblighi precisati nel presente articolo comporta l'applicazione delle penalità previste e l'escussione della cauzione posta a garanzia dell'adempimento degli obblighi medesimi; lo svincolo potrà essere effettuato solo dopo che sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti mediante rilascio del certificato di verifica di conformità.

Per quanto sopra l'Ente è esonerato da qualsiasi responsabilità civile e penale per l'inosservanza e/o l'inadempienza da parte del datore di lavoro.

Il personale di servizio dovrà essere selezionato con cura, professionalmente addestrato e numericamente adeguato a garantire il buon funzionamento del servizio; dovrà essere dotato di documento di idoneità sanitaria rilasciato ai sensi della vigente normativa e indossare vestiario previsto dalle vigenti disposizioni di legge unitamente ad un distintivo di riconoscimento. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortunio o altro che dovesse accadere al personale della Società, per qualsiasi causa, nell'esecuzione del servizio. La Società rimane l'unica responsabile degli eventuali danni che comunque dovessero derivare al personale o agli utenti nell'espletamento del servizio, per incuria o negligenza degli operatori, per la tutela dei quali dovrà essere contratta idonea assicurazione antinfortunistica e di responsabilità civile, in modo da garantire al personale fornito dalla Società, agli utenti e ai terzi in genere, ogni copertura contro qualsiasi rischio derivante dall'attività e dal rapporto di servizio.

La Società è tenuta ad assicurare la continuità e la regolarità delle prestazioni provvedendo alla sostituzione del personale assente con personale avente le caratteristiche richieste dal presente capitolato. Non sono ammesse interruzioni di servizio che non siano motivate da cause di forza maggiore. La Società, in qualità di datore di lavoro, si obbliga contrattualmente all'osservanza di tutte le vigenti disposizioni legislative, dei regolamenti concernenti le assicurazioni e qualsiasi altra prescrizione normativa che potrà essere emanata in materia, ivi compresa l'acquisizione del certificato penale del casellario giudiziale per le attività che comportino contatto diretto con i minori.

ART. 15 – ESERCIZIO DEI CONTROLLI

Il Comune svolge attività di programmazione ed indirizzo, controllo ed ogni altro ruolo e funzione previsti dalla normativa vigente ed in particolare dal D.Lgs n. 175/2016 “Testo Unico sulle Società Partecipate”.

In ogni caso la Società deve tendere a mantenere gli equilibri di bilancio ed al rigoroso rispetto della normativa in materia di contenimento dei costi del personale.

L’Ente, tramite l’organo esecutivo e i servizi competenti, esercita l’attività di vigilanza e controllo sull’andamento dei servizi affidati.

Nel presente affidamento, ai sensi dell’art. 111 del D.lgs. 50/2016, le funzioni di Direttore dell’Esecuzione saranno svolte dal Responsabile del Procedimento coadiuvato dal personale dell’Ufficio Istruzione. L’Ente si riserva, per tutta la durata contrattuale e con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee senza che la Società possa eccepire alcunché, il diritto di effettuare, in qualsiasi momento ed anche senza preavviso, controlli presso il luogo in cui si svolge il servizio. Nell’attività di controllo il Responsabile del Procedimento potrà avvalersi di dipendenti comunali o appositi incaricati e collaboratori e potrà disporre prelievi di campioni, analisi, sondaggi anche mediante questionari o rendiconti giornalieri, ed ogni altro strumento ritenuto utile a verificare l’osservanza di quanto sopra detto. L’Ente si riserva, inoltre, la possibilità di far intervenire tecnici specializzati per controllare che l’esecuzione del servizio oggetto dell’affidamento avvenga secondo le norme previste nel presente capitolato e, comunque, nel rispetto della vigente normativa.

L’ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento del servizio ed i tecnici non potranno muovere nessun rilievo al personale addetto al servizio oggetto dell’affidamento. Il personale della Società non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati.

Al fine di garantire la funzionalità delle attività suddette, la Società è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l’eventuale documentazione richiesta e permettendo l’accesso presso tutti i locali, principali ed accessori, ove il servizio oggetto dell’affidamento viene effettuato.

L’esito dei controlli sarà documentato mediante compilazione di verbali in contraddittorio con allegate specifiche schede valutative, a farne parte integrante e sostanziale.

Nel caso gli accertamenti di cui sopra dovessero evidenziare una difformità di una qualsiasi delle relative prescrizioni previste nel presente capitolato, la Società sarà tenuta al rimborso, senza eccezione alcuna, di tutte le spese sostenute per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato e fatta salva l’applicazione delle previste penali.

L’Ente potrà valutare il grado di soddisfazione dell’utenza anche attraverso apposite indagini effettuate dagli uffici comunali o commissionate a ditte specializzate.

ART. 16 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA

La Società si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente capitolato anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti, purché quest’ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

ART. 17– PATTO DI INTEGRITÀ

La Società si impegna a rispettare il Patto d’integrità di cui allo schema allegato. La violazione delle suddette prescrizioni, ove accertate a seguito di contraddittorio, comporterà l’applicazione delle sanzioni previste nello stesso Patto, sino alla risoluzione del contratto.

ART. 18 – OBBLIGHI DI CONDOTTA

Sono estesi, per quanto compatibili, ai collaboratori e ai dipendenti, a qualsiasi titolo, della Società affidataria del servizio in oggetto, gli obblighi di condotta previsti dal vigente Codice di comportamento dei dipendenti pubblici del Comune di Porto San Giorgio. La violazione degli obblighi derivanti dal suddetto codice comporta la risoluzione del rapporto contrattuale. La Società

si impegna, in base alle disposizioni normative vigenti, a non assumere ex dipendenti dell'Ente in quiescenza.

ART. 19 – PENALITÀ

La Società è tenuta ad eseguire il servizio con adeguata diligenza e professionalità, nel pieno rispetto delle norme del presente capitolato, del contratto e della legislazione applicabile al servizio oggetto d'affidamento.

Qualora anche a seguito dei controlli di cui al precedente articolo, si rilevino inadempimenti, omissioni e irregolarità nello svolgimento del servizio verranno applicate penali, secondo la gravità di quanto rilevato, da € 200,00 ad € 1.000,00 per le violazioni di seguito specificate:

TIPOLOGIA DI VIOLAZIONE	ELENCO ESEMPLIFICATIVO DELLE VIOLAZIONI
Igienico-sanitarie	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente; • utilizzo di alimenti o fornitura di derrate o pasti contaminati chimicamente, tali da essere inadatti all'alimentazione umana; • somministrazione di alimenti contaminati parassito logicamente; • mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto completo e di quello alternativo; • rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in centro cottura; • mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura e le singole sedi di refezione; • inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione nei plessi; • mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel centro cottura, addetto alla porzionatura, distribuzione e rigoverno dei locali di refezione; • distribuzione e rigoverno dei locali di refezione; • mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione del pasto veicolato; • mancato rispetto delle temperature al momento della distribuzione; • mancata/parziale o non corretta compilazione schede HACCP.
Merceologiche	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche; • non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna; • conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; • rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nel centro cottura in gestione; • etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato; • mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotta integrata, a filiera corta; • mancato utilizzo delle derrate Bio, a lotta integrata, a filiera corta e prodotti ortofrutticoli ordinati secondo la tabella della stagionalità.
Non rispondenza dei menù base e speciali	<ul style="list-style-type: none"> • mancata produzione o consegna di dieta speciale; • mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie; • errata somministrazione di dieta speciale; • fornitura non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche; • mancato rispetto del menù previsto relativo a qualsiasi piatto.

Ritardi significativi nella produzione dei pasti non giustificati da causa di forza maggiore	
Ritardo dell'avvio del servizio rispetto al calendario scolastico comunicato dall'Ente	

Le inadempienze sopra descritte sono elencate a mero titolo esemplificativo e non quindi esaustivo e pertanto l'Ente si riserva il pieno diritto di sanzionare ogni altro caso di inosservanza normativa o di disservizio, anche su segnalazione da parte dell'utenza.

Qualora la Società incorra in ripetute recidive nell'arco del servizio, ad insindacabile giudizio del Comune, il contratto potrà essere risolto senza che la Società possa eccepire alcunché.

Il Responsabile del Procedimento farà pervenire alla Società, per iscritto e senza ritardo, le osservazioni e le contestazioni rilevate.

La Società, entro 5 giorni lavorativi dalla data della suddetta comunicazione, potrà fornire, sempre per iscritto, le proprie giustificazioni. Qualora queste non pervengano nel predetto termine ovvero non vengano ritenute idonee ad escludere ogni responsabilità per l'inadempienza contrattuale contestata, alla medesima Società verranno applicate le sanzioni e le penali di cui sopra con ritenute sui pagamenti e, in caso di insufficienza, con escussione della cauzione definitiva di cui al successivo art. 21. L'applicazione di penali in misura superiore al 10% dell'importo netto contrattuale legittimerà la risoluzione per giusta causa del contratto da parte dell'Ente.

ART. 20 – CARTA DEI SERVIZI E DIRITTI DEGLI UTENTI

La Società, nello svolgimento di tutte le attività attinenti al servizio oggetto del presente capitolato, che si ispira ai principi fondamentali di uguaglianza, imparzialità, continuità, partecipazione efficace ed efficienza, è obbligato al rispetto delle normative di settore.

La Società, in ottemperanza a quanto stabilito dalla Legge n. 244 del 24/12/2007 art. 2 comma 461, è tenuta ad aggiornare la Carta dei servizi relativa alla refezione scolastica ed al suo integrale rispetto con riferimento a: norme di tutela dei diritti degli utenti; indicazioni sugli standard qualitativi e quantitativi dei servizi; modalità di accesso alle informazioni garantite; modalità per proporre reclamo e per adire le vie conciliative e giudiziarie; modalità di ristoro dell'utenza.

In particolare, la Società è tenuta ad assicurare l'accesso alle informazioni da parte delle organizzazioni di tutela degli utenti e dei consumatori.

La Società e l'Ente sono tenuti inoltre a:

- verificare, con la partecipazione delle associazioni dei consumatori, l'adeguatezza dei parametri quantitativi e qualitativi del servizio erogato fissati nel contratto di servizio alle esigenze dell'utenza cui il servizio stesso si rivolge, ferma restando la possibilità per ogni singolo cittadino di presentare osservazioni e proposte in merito;
- attivare un sistema di monitoraggio permanente del rispetto dei parametri fissati nel contratto di servizio e di quanto stabilito nelle Carte della qualità dei servizi, svolto sotto la diretta responsabilità dell'ente locale, con la partecipazione delle associazioni dei consumatori ed aperto alla ricezione di osservazioni e proposte da parte di ogni singolo cittadino che può rivolgersi, allo scopo, sia all'ente locale, sia ai gestori dei servizi, sia alle associazioni dei consumatori;
- istituire una sessione annuale di verifica del funzionamento dei servizi tra ente locale, gestori dei servizi ed associazioni dei consumatori nella quale si dia conto dei reclami, nonché delle proposte ed osservazioni pervenute a ciascuno dei soggetti partecipanti da parte dei cittadini.

L'eventuale spesa per le attività di cui alle lettere b), c) e d) del comma 461 dell'art. 2 della L. 244/2007 sono a carico del soggetto gestore del servizio.

Reiterate violazioni delle disposizioni della Carta dei servizi legittimano la risoluzione del contratto e la revoca del servizio da parte del Comune.

ART. 21 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di grave inadempienza, è facoltà dell'Ente richiedere la risoluzione anticipata del contratto, ai sensi dell'art. 108 del D.lgs. 50/2016 riservandosi di agire per ulteriori danni derivanti dall'interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altra Società. Per l'applicazione di quanto sopra riportato, l'Ente potrà rivalersi su eventuali crediti della Società nonché sulla cauzione di cui al successivo art. 21, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

L'Ente dichiarerà comunque la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, e senza pregiudizio per ogni azione finalizzata alla rivalsa dei danni nei seguenti casi:

- per arbitrario abbandono del servizio;
- in caso di fallimento e/o frode;
- interruzione del servizio senza giusta causa;
- inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato;
- casi di intossicazione alimentare riconducibili a responsabilità della Società;
- revoca dell'autorizzazione sanitaria rilasciata per il Centro di Cottura identificato dalla Società;
- cessione del contratto;
- inosservanza del divieto di sub-affidamento;
- recidive ripetute nelle violazioni del servizio che comportano penalità e sanzioni;
- ogni altra grave inadempienza o fatto che rendano impossibile la prosecuzione del rapporto d'affidamento;
- mancata ottemperanza degli obblighi connessi alla tracciabilità dei flussi finanziari per quanto applicabile.

Si precisa che l'elenco sopra riportato è meramente esemplificativo e quindi non esaustivo.

ART. 22 – CAUZIONE DEFINITIVA

La Società, quale esecutore del contratto, è obbligata a costituire, immediatamente dopo la comunicazione di affidamento, prima della stipula contrattuale, una garanzia fideiussoria nell'importo e nei modi previsti dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 per l'intera durata contrattuale.

una garanzia fideiussoria nell'importo e nei modi previsti dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità del servizio da parte del Responsabile del procedimento al termine dell'affidamento.

E' fatto comunque salvo il risarcimento del maggior danno accertato.

L'Ente può richiedere alla Società la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza entro 15 giorni dalla richiesta, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

La garanzia fideiussoria garantirà per il mancato od inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dalla Società, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali: l'Amministrazione avrà diritto, pertanto, di rivalersi direttamente sulla garanzia fideiussoria per l'applicazione delle stesse.

Fermo quanto previsto dall'art.103 del Dlgs.50/2016, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, la Società dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione.

La mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento. Lo svincolo sarà disposto dall'Amministrazione solo allo scadere del termine finale del contratto, accertata la completa e regolare esecuzione dell'affidamento nonché ultimata e liquidata ogni ragione contabile tra Ente e Società.

ART. 23 – CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Il prezzo concordato con la Società in sede di affidamento è da intendersi fisso ed immutabile per l'intera durata del contratto.

Mensilmente la Società dovrà emettere fattura riferita all'importo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati per ciascun giorno di apertura del mese delle mense scolastiche ed all'importo relativo alle ore di sostituzione del personale dipendente in comando, ove avvenuto nel mese. Relativamente alle sole sostituzioni del personale in comando, verrà riconosciuto

esclusivamente il costo effettivamente sostenuto dalla Società, dietro trasmissione della relativa documentazione di spesa.

Per gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile la Società dovrà produrre, contestualmente all'emissione della relativa fattura, un resoconto del numero dei pasti effettivamente erogati per ciascun giorno del mese alle diverse mense scolastiche.

Entro il termine di 20 giorni dal ricevimento del resoconto, il Rup verificherà la correttezza dei dati presentati e la regolare esecuzione del servizio, autorizzando il pagamento della relativa fattura solo in caso di positivo esito della verifica sopra indicata. Decorso inutilmente il predetto termine di 20 giorni, il resoconto si intende approvato.

Il pagamento dei corrispettivi fatturati avverrà mensilmente entro 60 gg dalla ricezione delle fatture previa verifica della regolarità contributiva e degli ulteriori adempimenti previsti dalla legge. La Società si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi connessi con la tracciabilità di cui alla L. 136/2010 per quanto applicabile.

Eventuali ritardi nei pagamenti entro i termini suddetti imputabili ad accertate irregolarità contributive emerse dai controlli effettuati dal competente Servizio non potranno costituire motivo per la richiesta di interessi spettanti alla Società.

In caso di sospensione totale del servizio per disposizione di Autorità superiori all'Ente e per cause non imputabili alla Società, verrà riconosciuta quale corrispettivo una somma da concordare in contraddittorio con l'Ente a copertura delle sole spese fisse e dirette che rimarranno a carico della Società nel periodo di interruzione del servizio. Tale clausola trova applicazione solo nel caso in cui la Società dimostri di aver attivato ogni procedura atta a ricorrere agli istituti di finanziamento e sostegno dell'impresa applicabili alla specifica circostanza.

Il corrispettivo dovuto sarà decurtato della quota di eventuali finanziamenti statali o regionali che la Società dovesse ottenere, al netto delle maggiori spese sostenute per l'accesso al finanziamento.

ART. 24 – RIMBORSO QUOTA RELATIVA AI DIPENDENTI IN COMANDO

La Società dovrà rimborsare trimestralmente il costo effettivamente sostenuto dall'Ente, previa emissione di apposita documentazione da parte dello stesso, relativa al costo della dipendente in comando, salvo conguaglio finale. Il costo del personale in comando comprende retribuzione, oneri previdenziali, contributivi e fiscali oltre ad eventuali indennità o quant'altro corrisposto al dipendente.

ART. 25 – RESPONSABILITÀ DELLA SOCIETÀ E OBBLIGHI ASSICURATIVI

La gestione dei servizi oggetto del presente capitolato viene effettuata dalla Società a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo e spese di qualunque natura, in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge. La Società è inoltre responsabile del buon andamento del servizio affidato e degli oneri che dovessero essere sopportati in conseguenza dell'inosservanza di obblighi facenti carico alla Società o al personale da essa dipendente.

La Società è obbligata a tenere sollevato ed indenne l'Ente da ogni danno, diretto ed indiretto, causato agli utenti, ai suoi dipendenti o ai suoi beni, mobili, immobili ed attrezzature, nonché dai danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o a cose dall'attività del proprio personale. L'Ente ed i suoi obbligati saranno così esenti da ogni azione, sia in via giudiziale, che stragiudiziale, da chiunque intentata.

E' inoltre a carico della Società l'adozione, nell'esecuzione dei servizi affidati, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi. A tale scopo la Società dovrà stipulare una polizza di assicurazione per R.C.T. "Responsabilità Civile verso Terzi" per Euro 2.500.000,00 unica a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio che ricomprenda come terzo anche il Comune di Porto San Giorgio in qualità di soggetto committente.

L'Ente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della Società durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo la Società dovrà stipulare polizza RCO "Responsabilità Civile verso prestatori d'opera" per Euro 2.500.000,00.

Tale assicurazione, dovrà prevedere nell'ambito delle garanzie prestate, la copertura di tutti i rischi connessi allo svolgimento dei servizi richiesti nel presente Capitolato, ivi compresi quelli derivanti dalla somministrazione di cibi in genere e/o bevande.

A tale scopo, nella polizze, la descrizione dell'attività dovrà riportare la dicitura "servizio mensa e ristorazione, comprese tutte le attività accessorie, complementari connesse e collegate, preliminari e conseguenti alle principali".

L'esistenza di tale polizze non libera la Società dalle proprie responsabilità avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia. Prima della stipula del contratto la Società dovrà presentare copia autentica delle suddette polizze assicurative o qualora già esistenti una apposita appendice la quale specifichi che dette polizze coprono anche il servizio prestato per l'Ente.

ART. 26 – CONTROVERSIE CONTRATTUALI

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra le parti in ordine all'applicazione o all'interpretazione del presente capitolato e del conseguente contratto è competente a decidere il Tribunale di Fermo.

ART. 27 – STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del contratto con la Società avverrà per atto pubblico amministrativo in modalità elettronica solo successivamente all'acquisizione delle verifiche positive dei requisiti richiesti dalla legge (art.80 e 83 del codice) nonché dell'informativa antimafia.

Qualsiasi spesa inerente al contratto, bolli, copie, registrazione, diritti di segreteria e quant'altro sono a completo ed esclusivo carico della Società, che le verserà prima della stipula.

ART. 28 – TRATTAMENTO DEI DATI

Tutti i dati forniti dall'Ente relativamente agli utenti interessati al servizio oggetto di affidamento sono individuati come "dati personali" e "dati sensibili", ai sensi del REG. UE N° 679/2016 e s.m.i. e pertanto sono soggetti alla disciplina di tutela definita dalla legge stessa. L'Ente conferirà alla Società i dati personali relativi ai fruitori del servizio unicamente in relazione allo svolgimento dello stesso. La Società si obbliga a non diffondere i dati personali gestiti in relazione al servizio oggetto dell'affidamento. La Società è tenuta a trasmettere al RUP, entro 15 (quindici) giorni dalla stipula del contratto, formale comunicazione concernente il Titolare e il Responsabile del trattamento dei dati. Relativamente al rispetto della normativa in materia di privacy, con esclusivo riferimento al servizio oggetto del contratto, la Società viene individuata come responsabile del trattamento dei dati di qualsiasi natura, concernenti i fruitori del servizio e le loro famiglie forniti direttamente dall'Ente e/o dai diretti interessati e pertanto autorizzata a svolgere tutti i trattamenti dei dati suddetti necessari per l'espletamento del servizio, sia in forma cartacea che elettronica/informatica.

La Società non è autorizzata a riprodurre, diffondere o comunicare a terzi i dati suddetti se non per le finalità sopra descritte e qualsiasi utilizzo e/o trattamento improprio o non conforme alle disposizioni del REG. UE N° 679/2016, comporterà la piena ed esclusiva responsabilità della Società che è tenuta a rendere edotto il proprio personale delle suddette norme.

Per regolamentare le modalità attraverso le quali il Responsabile del trattamento si impegna a effettuare per conto del Titolare, le operazioni di trattamento dei dati personali, viene redatto apposito contratto secondo lo schema allegato al presente capitolato.

ART. 29 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

La Società assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 smi, per quanto applicabile, a pena di nullità assoluta del contratto.

ART. 30 – NORME APPLICABILI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si rinvia al D.Lgs. n.50/2016, al codice civile, alla normativa in materia di contrattualistica pubblica, alle vigenti normative in materia di igiene degli alimenti, di sicurezza dei lavoratori e dei luoghi di lavoro e a tutte le altre disposizioni di legge applicabili al presente rapporto contrattuale.

PRESCRIZIONI GENERALI COMUNI A TUTTI I PRODOTTI

Tutti i prodotti richiesti nel Capitolato di appalto, devono essere conformi alle disposizioni legislative in tema di igiene e sicurezza alimentare e loro successive modifiche e/o integrazioni, nonché a tutte le disposizioni legislative in materia di tracciabilità e rintracciabilità.

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le

successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM.

E' assolutamente vietata la consegna e l'utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Le derrate biologiche dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, nonché alla loro certificazione comunitaria e nazionale, confezionamento e rispettivi documenti di trasporto .

Tutte le derrate fornite, utilizzate per il confezionamento dei pasti e delle merende devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle prescrizioni di legge.

Le etichette devono essere tutte in lingua italiana e chiaramente leggibili. Devono essere apposte sulle singole confezioni in modo da non essere asportabili e/o sostituibili in alcun modo. Le etichette che identificano i vari prodotti alimentari non devono indurre in errore il consumatore finale (utilizzatore) degli stessi.

Gli standard di qualità minimi dei prodotti dovranno essere conformi a quelli previsti nel Capitolato e negli allegati nonché alle disposizioni normative nazionali, regionali, locali e comunitarie vigenti in materia ed in particolare in materia di alimenti e bevande, alimenti biologici, alimenti per la prima infanzia, agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura, ai limiti di contaminazione microbica, ecc., che si intendono qui tutte richiamate.

L'aggiudicatario sarà pertanto tenuto all'osservanza del Capitolato, di tutte le Leggi, Decreti e Regolamenti, ed in genere a tutte le prescrizioni che sono o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualunque forma.

Sono richiesti, laddove indicato, prodotti da agricoltura biologica, prodotti regionali e/o italiani e prodotti tipici locali D.O.P. –D.O.G.P. – I.G.P. – D.O.C.G., prodotti a filiera corta (chilometro zero).

Le derrate a filiera corta si intendono di produzione, trasformazione e confezionamento locale (entro l'ambito della regione Marche). Questo in ottemperanza alle disposizioni riportate sulle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica del Ministero della Salute e del Piano per la sostenibilità ambientale dei consumi nella Pubblica Amministrazione (Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement – PAN GPP), redatto ai sensi della Legge 296/2006 art. 1), adottato con Decreto Interministeriale del 11 aprile 2008.

VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Ferme restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie da qualsiasi autorità emanate, valgono, per ciascun prodotto alimentare di seguito elencato, le prescrizioni tecniche riguardanti le caratteristiche chimico-fisiche – organolettiche - merceologiche – commerciali riportate sulle singole schede prodotto di capitolato.

Gli indici microbiologici riportati nel presente capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzia valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, l'Amministrazione comunale provvederà ad ordinare al fornitore l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari e tutto quanto indicato nel Capitolato di appalto.

Qualora, invece, il verificarsi di eventi dannosi (es. tossinfezioni, intossicazioni o altro) risulti causato dal mancato rispetto degli indici previsti indicati, potrebbero anche

riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze del caso, meglio esplicitate nel Capitolato di appalto.

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nella fornitura/approvvigionamento delle materie prime da parte dell'aggiudicatario sono:

- fornitura regolare e a peso netto, salvo per i prodotti che per consuetudine sono venduti a pezzo o a volume, con quantità netta predeterminata;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e relative fatture, riportanti anche la indicazione del numero di lotto e/o la data di validità del prodotto;
- precisa denominazione di vendita del prodotto e il suo stato (fresco-congelato-refrigerato-in atmosfera protettiva -sotto vuoto, ecc.) secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente;
- rispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate a quanto richiesto nel capitolato e nei rispettivi ordinativi trasmessi;
- etichette con indicazioni, in lingua italiana, il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni;
- termine minimo di conservazione ben visibile e leggibile su ogni confezione;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste: lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati né umidi o non integri, confezioni non sigillate, senza sottovuoto, ove sia richiesto, con etichette sovrapposte, privi di etichetta, ecc.;

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici del prodotto contenuto:

i materiali usati per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa vigente e non trasmettere sostanze nocive alla salute umana;

- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori atipici, sgradevoli, di difetti di qualunque genere rilevabili già all'esame visivo, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) mantenuti costanti per tutte le forniture e per tutta la durata dell'appalto;
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione e pulizia/sanificazione; non è consentito il trasporto promiscuo tra alimenti di differenti caratteristiche merceologiche, di differente T di conservazione, nonché con altri generi non alimentari.

Per i prodotti senza glutine il trasporto deve essere effettuato separando tali prodotti da tutti gli altri e, per evitare contaminazioni endogene veicolandoli in contenitori chiusi, seppure siano nella loro confezione originale;

- provenienza prevalentemente da produzioni agricole regionali, regionali limitrofe e nazionali, ove specificato e comunitarie, nonché a filiera corta (chilometro zero) e da agricoltura biologica secondo quanto specificato.

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono le seguenti.

SOSTANZE ALIMENTARI CONGELATE E SURGELATE

temperatura di trasporto (in °C) massima tollerabile per distribuzione frazionata:

Prodotti della pesca congelati o surgelati: -18/ -15

Altre sostanze alimentari surgelate: -18/-15

Tutte le altre sostanze alimentari congelate: -10/ -7

SOSTANZE ALIMENTARI REFRIGERATE

temperatura di trasporto (in °C) massima tollerabile per distribuzione frazionata:

Latte pastorizzato in confezione: da 0 a +4 +6

Prodotti lattiero - caseari (latte fermentato, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta): da 0 a +4

Ricotta: +7

Yogurt: +8 - +9

Formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato: +10

Burro prodotto con crema di latte pastorizzata: da + 1 a + 5

Carni bovine e suine fresche: da + 2 a +7

Pollame e conigli (carni avicunicole) fresche: da -1 a +4 +7

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate per la conservazione delle sostanze alimentari, successivamente alla consegna, sono quelle indicate nel Manuale di Autocontrollo.

E' fatto divieto consegnare cereali, olio, sale, zucchero, scatolame, barattoli, ecc. con mezzi frigoriferi, alla T refrigerata.

MODALITA' DI CONSEGNA COMUNE A TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Tutti i prodotti alimentari oggetto della fornitura devono essere consegnati presso le cucine specificate nel capitolato e alla esclusiva presenza degli operatori addetti alla mensa, che previo controllo provvederanno ad apporre la firma, la data e l'orario di consegna sul DDT di trasporto.

Le derrate devono essere veicolate con automezzi aventi requisiti tali da garantire l'assoluto rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente per il trasporto di tutti i prodotti e in particolare per quelli refrigerati e surgelati, nonché per i prodotti senza glutine. E' vietato il trasporto promiscuo in particolare per le derrate refrigerate e congelate/surgelate e quelle non refrigerate. Per i prodotti deperibili tutti i mezzi di trasporto devono essere dotati di sistemi di registrazione in continuo della temperatura. L'Amministrazione potrà richiedere copia di tali registrazioni, per una verifica documentale delle modalità di effettuazione della consegna/trasporto.

I mezzi devono essere sempre puliti e in condizioni igieniche ottime.

Per tutte le altre indicazioni si fa riferimento al capitolato di appalto.

La **vita commerciale residua dei prodotti** al momento della consegna deve essere almeno la seguente, fermo restando il rispetto di tutte le componenti e procedure che determinano le caratteristiche dei singoli prodotti alimentari:

Tabella vita commerciale minima residua dei prodotti al momento della consegna (data di scadenza /data di consegna)	
alimento	Vita commerciale residua
latte fresco pastorizzato	almeno 2 giorni rispetto alla data di scadenza indicata sulla confezione
latti fermentati, latte UHT, ricotta, formaggi molli	vita commerciale residua almeno del 70%
stracchino, crescenza	vita commerciale residua almeno del 70%
mozzarella	almeno 12 giorni prima della scadenza
burro	vita commerciale residua almeno del 60%
yogurt	almeno 25 giorni prima della scadenza
carni fresche	vita commerciale residua almeno del 80%
paste alimentari, riso, farine	vita commerciale residua almeno del 75%
insaccati, salumi	vita commerciale residua almeno del 60%
prodotti confezionati a lunga conservazione (biscotti, cracker, legumi, secchi, olio extra vergine di oliva, cereali, miele), prodotti in scatola, alimenti congelati/surgelati, acqua oligominerale	vita commerciale residua almeno del 50% il miele, l'olio extra vergine di oliva, i pomodori pelati e la passata di pomodoro devono essere della stessa annata di produzione
uova e ovoprodotti	vita commerciale residua almeno del 80%
pane e prodotti freschi da forno	devono essere freschi di giornata; per i dolci da forno produzione di 1 o 2 giorni precedenti alla consegna

SPECIFICHE GENERALI PER I PRODOTTI BIOLOGICI

Si intende come alimento biologico un prodotto derivato da coltivazioni e/o allevamenti biologici certificati conforme ai Regolamenti comunitari riportanti le norme tecniche ed i criteri di controllo, per l'agricoltura, l'allevamento e le preparazioni alimentari.

L'agricoltura biologica è un sistema di produzione agricola che ha come obiettivo il rispetto dell'ambiente, degli equilibri naturali e delle biodiversità, proteggendo nello stesso tempo la salute del consumatore e del produttore, adottando tecniche che escludono, di norma, l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, anche nella trasformazione, nonché concimi, fitofarmaci e medicinali veterinari chimici e di sintesi e Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Reg. CE n.834/2007 e n. 889/2009 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Non sono ammessi prodotti di provenienza extracomunitaria ad eccezione di quelli del commercio equo e solidale, specificatamente indicati e richiesti.

I prodotti biologici che siano confezionati in cassette, sacchi, cartoni od altro, devono essere ben riconoscibili dall'etichetta o dai documenti commerciali, i quali devono riportare le seguenti informazioni:

- lotto, o partita, del prodotto, a partire dal quale, nel caso di trasformatori e di confezionatori, si possa rintracciare il produttore delle materie prime;
- produttore, o diverso operatore e luogo di trasformazione o di confezionamento;
- il numero di codice e il nome dell'organismo di controllo;
- l'indicazione del luogo (sigla) dove sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto: Agricoltura UE(se coltivata in UE) Agricoltura non UE se in un Paese Terzo, Agricoltura UE/non UE quando parte della materia prima è stata coltivata in UE e/o in un Paese Terzo e numero d'autorizzazione alla stampa dell'etichetta;
- descrizione del prodotto contenuto ed indicazione del suo peso netto, o del suo volume;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione, nei casi previsti dalla legge;
- la dicitura "da agricoltura biologica" e il logo.

Tutti i prodotti devono essere identificati con etichetta in lingua italiana.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE indicato e successivi regolamenti che normano la produzione biologica e l'importazione dei prodotti biologici.

Prodotti privi di etichettatura o con etichetta staccata, abrasa o non ben leggibile o incompleta, o non corrispondente al prodotto, al numero del lotto, non saranno accettati, ma respinti al vettore.

Saranno respinti i prodotti che non presentano le caratteristiche indicate nel presente capitolato , sia per etichettatura (mancante, non leggibile, staccata, abrasa, riciclata, ecc.) e confezionamento (confezioni che presentano lacerazioni o strappi), sia per caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche, nonché di trasporto (catena del freddo). Nelle circostanze nelle quali la anomalia è rilevabile soltanto dopo lo sconfezionamento dei prodotti o durante l'utilizzo, la restituzione avverrà non in confezione originale.

La restituzione interesserà tutto il quantitativo consegnato, riferito alla tipologia e al lotto oggetto di segnalazione.

SCHEDA PRODOTTO CARNE AVICOLA FRESCA (sezionata)

La carne avicola fresca deve essere un prodotto biologico **per almeno il 20% in peso delle forniture consegnate.** La restante quota fornita deve essere conforme a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del DM 29 luglio 2004 per almeno le seguenti informazioni: "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" o "rurali all'aperto". Tali informazioni devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate.

La carne avicola fresca deve provenire da animali allevati in allevamenti nazionali, preferibilmente nella regione Marche, rispondenti alle norme CE sui sistemi di allevamento, di recente macellazione (non anteriore a 4 giorni rispetto alla data di consegna), abbattuti e sezionati esclusivamente in macelli riconosciuti e controllati.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e deve presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica secondo le disposizioni vigenti.

Le carni avicole devono essere sottoposte ai vari trattamenti (sezionamento, confezionamento, stoccaggio) in condizioni igieniche rispondenti, all'interno di impianti frigoriferi ubicati nell'ambito degli stabilimenti o in laboratori autorizzati.

Le carni avicole devono essere conformi alle norme igieniche in materia, riferite in particolare alla carica batterica.

Le carni avicole, di qualsiasi parte anatomica richiesta, devono avere un colorito bianco rosato o tendente al giallo, una ottima consistenza, non essere flaccide, né infiltrate di sierosità, prive di ecchimosi, macchie verdastre, sangue, edemi, ematomi, fratture, ferite; la pelle deve essere completamente spennata e spiumata e non deve essere eccedente le parti anatomiche richieste.

Le carni consegnate non devono presentare caratteri organolettici difformi da quelli tipici, né contenere sostanze estranee a qualunque titolo aggiunte, né avere un tenore di acqua superiore a quanto stabilito dalla normativa vigente.

La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni e non trasmettere alle stesse sostanze nocive per la salute umana, nonché sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Ogni confezione deve riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Le confezioni di carne avicola non devono presentare all'interno e/o all'esterno delle stesse cristalli di ghiaccio o sierosità allo stato liquido o solido, oppure corpi estranei di varia natura, parti di ossa, pelle, piume, infestanti, ecc., nonché avere caratteri atipici di qualunque genere.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

La carne avicola fresca richiesta è della seguente tipologia:

PETTO DI POLLO INTERO O A FETTE

Il petto di pollo senza pelle e senza struttura ossea, può essere richiesto intero, privato dello sterno e/o a fette interfogliate.

FESA DI TACCHINO INTERA O A FETTE

La fesa dovrà provenire da tacchino maschio del peso vivo di Kg 5-6 circa. La fesa corrisponde ai muscoli pettorali senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina fibrocartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare.

La fesa di tacchino è richiesta intera oppure a fette interfogliate.

COSCE DI POLLO

Le cosce di pollo con osso e pelle, devono essere di pezzatura omogenea ed un peso singolo da g 250 a g 300 circa.

FUSELLI DI POLLO

I fuselli biologici con osso e pelle, devono essere di pezzatura omogenea ed un peso singolo da g 180 a g 200 circa.

La carne dovrà essere consegnata generalmente lo stesso giorno dell'utilizzo o il giorno ad esso precedente e nel rispetto dell'ordinativo inviato.

SCHEDA PRODOTTO UOVA DI GALLINA IN GUSCIO O PASTORIZZATO BIOLOGICHE

Le uova fresche di gallina (cat. A) devono essere consegnate in imballaggi ecologici di carta pressata recanti le indicazioni previste.

Gli imballaggi devono essere conformi a tutte le norme igieniche, in particolare essere tali da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché in materiale sufficientemente solido per garantire una

protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Le singole confezioni di uova devono essere poste in imballaggi nuovi, integri e non riutilizzati per altri imballi, contenenti al massimo n. 120 uova e riportare l'etichettatura del prodotto ivi contenuto. Nel caso di uova pastorizzate dovranno essere utilizzate confezioni in buste secondo la normativa vigente.

Non è prevista la consegna di uova poste in stampi alveolari sistemati dentro scatola di cartone chiusa.

Gli imballaggi singoli, anche se contenuti in imballaggi più grandi, debbono recare sulla parte esterna, a caratteri chiaramente visibili e leggibili, l'avviso ai consumatori di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto. I marchi devono essere riportati anche sugli imballaggi in modo chiaramente visibile e leggibile, conformemente alle disposizioni legislative vigenti.

Le uova devono riportare stampati sul guscio il marchio distintivo della cat. A; il numero distintivo del produttore, il codice di allevamento e tutto quanto previsto dalla normativa vigente, compresa la data di deposizione, con l'indicazione del giorno e del mese.

L'inchiostro utilizzato per la stampigliatura deve essere conforme alle disposizioni in vigore per quanto concerne le sostanze coloranti che possono essere utilizzate nei generi destinati al consumo umano.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Le uova di gallina in guscio biologiche devono provenire da animali sani, da allevamento 1 (allevamento all'aperto), di produzione locale e/o regionale.

Devono essere di categoria di freschezza "A" e categoria di peso L (grammi 63-73 circa).

Le uova della categoria "A" devono avere le seguenti caratteristiche:

guscio e cuticola: normali, netti, integri, puliti, senza presenza di impurità di ogni genere, compreso lo sporco trasmesso da uova non integre;

camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;

albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;

tuorlo: visibile alla speratura soltanto come ombatura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;

germe: sviluppo impercettibile;

odore: assenza di odori estranei;

colore: omogeneo e tipico delle varie parti dell'uovo.

All'interno delle singole confezioni e imballaggi devono essere contenute uova dello stesso calibro e grado di freschezza. Il peso netto delle uova, sopra indicato, deve tenere conto del calo fisiologico di peso delle uova durante il magazzinaggio.

Le uova della categoria "A" di produzione locale non devono essere lavate, né pulite con un altro procedimento prima o dopo la classificazione, né aver subito alcun trattamento di conservazione, essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di + 5° C. Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a + 5° C durante il trasporto, per una durata massima di 24 ore.

La data di durata minima è la data fino alla quale le uova della categoria "A" mantengono le caratteristiche proprie, in corrette condizioni di conservazione. Tale data non può essere posteriore al 28° giorno successivo alla data di deposizione, stampata sulle singole uova.

I parametri microbiologici delle uova devono essere conformi alle normative vigenti in materia, riferiti al tipo di uovo richiesto e al grado di freschezza indicati.

Le uova biologiche consegnate devono presentare i caratteri sopra indicati e non devono aver subito alterazioni di ogni genere, determinate da sbalzi di temperatura, prolungato stoccaggio, da agenti microbici, così come non devono presentare macchie atipiche, tracce di ammuffimento, putrefazione del tuorlo e dell'albume, odore e sapore atipici, residui di contaminanti, fitofarmaci, metalli pesanti, conservanti antimicrobici, ecc. , né avere guscio sporco, non integro, con fessurazioni, oppure essere state incubate o refrigerate. Non è consentita la fornitura di uova provenienti da galline allevate con differenti metodologie e condizioni, ossia non all'aperto come richiesto o in località oltre i confini regionali.

SCHEDA PRODOTTO CARNE BOVINA FRESCA

La carne bovina fresca deve essere biologica per almeno il 50% del peso fornito. Un'ulteriore 10% in peso deve essere certificata nell'ambito del sistema di qualità nazionale zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti) o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento", "alimentazione prova di antibiotici", "alimentazione priva di additivi antibiotici" o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna". Deve provenire da animali nati, allevati e macellati in Italia e preferibilmente nelle Marche.

Il confezionamento e l'etichettatura dovranno essere conformi alla normativa vigente.

Il documento commerciale di accompagnamento della carne bovina deve riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti e utili ai fini della tracciabilità del prodotto.

Periodicamente saranno richieste ulteriori documentazioni e certificazioni attestanti la provenienza degli animali, l'allevamento, la sede di macellazione e le modalità di lavorazione e trattamento, nonché certificazioni microbiologiche e chimiche di esami effettuati sui singoli tagli anatomici utilizzati.

La carne bovina distribuita alle mense scolastiche deve essere di recente produzione, risultante dalla data di lavorazione o confezionamento riportate in etichetta ed avere una validità non superiore a giorni 2 per il macinato e a giorni 5-6 per gli altri tagli, dal momento del confezionamento, ossia una shelf-life (vita commerciale residua) non inferiore all'80%.

La carne deve essere confezionata entro le 12 ore antecedenti alla consegna.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

La carne bovina deve essere consegnata fresca. Non deve essere stata sottoposta a congelamento, né deve aver subito processo di scongelamento a nessun titolo dovuto.

Tutta la carne bovina richiesta deve provenire da bovini adulti (vitelloni) maschi castrati o non, di età compresa tra i 12 ed i 24 mesi, non superiore ai 24 mesi (cat. A).

Per la valutazione delle carni si fa riferimento alle normative vigenti e successive modifiche e/o integrazioni. I quarti e le mezzene del bovino devono essere identificate con l'apposito marchio a fuoco in caratteri chiari ed indelebili.

Gli animali devono essere in buono stato di salute, con classe di conformazione delle carcasse: U (ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure R (buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono) e stato di ingrassamento 2 – 3 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), indicazioni che devono essere riportate sui rispettivi certificati di macellazione e in etichetta.

La carne deve provenire da animali macellati da non meno di 5 giorni; il disosso, la lavorazione e il confezionamento dovranno essere effettuati entro 8 giorni dalla macellazione. Gli animali devono essere macellati in stabilimento autorizzato il più possibile vicino al luogo di allevamento e/o lavorazione.

La ditta di lavorazione della carne deve essere in possesso delle relative autorizzazioni, a garanzia del livello di qualità igienica del prodotto trattato, ossia la carne deve essere lavorata in laboratori autorizzati CE e nel rispetto del proprio sistema di autocontrollo.

Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto e confezionamento devono avvenire in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

La carne non deve provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori, oppure da animali che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o trattate con qualsiasi altra sostanza estranea, atta a modificarne le caratteristiche organolettiche (colore, odore, consistenza, sapore) tipiche, nonché da animali in condizioni non idonee. La carne, inoltre, non deve aver subito trattamento con radiazioni ionizzanti o ultraviolette, né contenere residui di farmaci di alcun genere.

Tutta la carne consegnata deve essere di ottima qualità, deve avere un colorito rossorosa, con grasso esterno bianco, compatto, non flaccido, uniforme, ben distribuito e senza tracce di processi ossidativi; deve essere soda, a grana fine, magra e presentare uno sviluppo muscolare conforme alla classe di appartenenza del vitellone dal quale é stata ricavata. La carne non deve presentare imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti.

Qualora la carne confezionata abbia un colore bruno, questo deve virare al rosso vivo entro mezz'ora dalla apertura della confezione e la carne deve assumere un odore tipico del prodotto fresco con assenza di odori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni e sierosità. La carne, oltre al buon aspetto visivo (grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta), deve essere anche in ottime condizioni igieniche (pH non superiore a 6) e deve essere esente da alterazioni microbiche e fungine.

Verrà richiesta la fornitura di carne nei seguenti formati: **fettine, arrosto e carne macinata magra**. Per arrosti e fettine dovranno essere impiegati tagli di prima categoria del quarto posteriore: lombata, scamone, fesa, sottofesa e noce. Per la carne macinata potranno anche essere utilizzati tagli di seconda categorie: spalla, reale, punta di petto, cappello del prete.

Tutta la carne consegnata deve essere ben toelettata, pertanto non deve avere quantità eccessiva di grasso, di parti non edibili (aponeurosi, parti tendinee, fibrose, grasso superfluo) ed avere una moderata marezzatura.

CARNE PER ARROSTO

La carne per arrosto, deve essere in taglio intero, del peso sopra indicato, non affettata o sezionata e deve provenire esclusivamente dai tagli indicati e non essere ricavata da altre parti anatomiche del bovino; deve essere ben sgrassata e toelettata, la percentuale di grasso in particolare non deve essere superiore al 6-7% rispetto al peso del pezzo di carne consegnato.

FETTINA

La fettina deve provenire esclusivamente dai tagli indicati, deve essere ben sgrassata e toelettata; la percentuale di grasso in particolare non deve essere superiore al 3-4% e non deve essere infiltrata da parti muscolose e grasse.

Tutta la carne fornita non dovrà presentare tracce di imbrunimento, tacche nerastre, verdastre o bianco-grigie, nè tracce di ammuffimento, irrancidimento o vescicole superficiali, fosforescenze o forme parassitarie in genere nè presentare sierosità all'interno delle singole confezioni superiore al 1% del peso del prodotto contenuto, né parti grasse evidenti e che costituiscono la copertura della carne stessa, grasso di infiltrazione superiore a quanto indicato per i vari tagli, nonché sangue e/o liquido sieroso. Non deve avere aspetto e odore atipici rispetto a quelli della carne fresca.

Tutta la carne consegnata dovrà essere di 1^a scelta o 1^a qualità, ossia rispondente ai parametri sopra riportati e rispondente ai tagli anatomici indicati.

La carne bovina fresca dovrà essere consegnata generalmente lo stesso giorno dell'utilizzo o il giorno ad esso precedente e nel rispetto dell'ordinativo inviato.

POLPA BOVINA PER CARNE MACINATA

La carne deve essere fresca, non sottoposta a congelamento. La carne deve apparire magra, avere un colore rosso tipico e senza evidenti parti di grasso, tendini, nervature e simili, rilevabili anche da esame ispettivo visivo. In caso di difficoltà ad effettuare la macinatura da parte degli addetti alla cucina, potrà essere fornita carne macinata surgelata.

SCHEDA PRODOTTO CARNE SUINA FRESCA (ARISTA)

La carne suina fornita deve essere in **possesso di una certificazione volontaria di prodotto** rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici". Il requisito senza antibiotici deve essere garantito almeno per gli ultimi 4 mesi

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

La carne deve provenire da animali nati, allevati e macellati in Italia, preferibilmente in ambito regionale (filiera corta), del peso vivo compreso tra 120 e 150 chilogrammi, allevati con prodotti di origine vegetale OGM FREE e senza impiego di promotori della crescita. Il taglio anatomico deve rispondere alla classificazione E (carne magra stimata in % del peso della carcassa 55+) ai sensi della normativa vigente. Il taglio anatomico richiesto è il "carré" disossato (arista) fresco, comprensivo del filetto, ottenuto da carni fresche, ricavato dalla regione anatomica e dei muscoli che hanno per base ossea le ultime 12 vertebre toraciche. Il disosso e l'immediato confezionamento devono essere effettuati subito dopo la mattazione e senza preventivo congelamento della carcassa. Il filone di suino (lombo), ricavato da maiali magri o leggeri deve possedere le caratteristiche di carne di prima qualità (sviluppo carnoso). È escluso l'utilizzo di carni di verri o di scrofe. La carne deve provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati e pertanto muniti del bollo CE M (macellazione) e S (sezionamento). Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento deve essere certificata e specificata, compresa la provenienza del suino.

La carne deve avere:

un aspetto leggermente marmorizzato

un colore rosa intenso/rosso chiaro

una consistenza soda e asciutta

una grana fine e serrata

un grasso sottile, ripartito regolarmente, compatto e asciutto

non deve avere odore

La carne suina fornita deve essere tenera ed avere un grasso di infiltrazione muscolare non superiore al 3-4% e deve essere privata delle parti fibrose.

La carne non deve essere con aggiunta di condimenti, aromi e additivi né deve essere stata sottoposta a trattamenti particolari con sostanze conservanti: antiossidanti e/o antibiotici e non deve presentare zone sbiadite e/o con colorazioni anomale. Non deve presentare alterazione organolettica e/o patologica di qualsiasi genere. Lo standard batteriologico sui campioni di carne suina sono analoghi a quelli indicati per la carne bovina.

Non è ammessa la fornitura di carne suina che presenti una accentuata frollatura o una eccessiva umidità o che non sia rispondente a tutto quanto indicato, compresa la indicazione degli standard batteriologici indicati.

SCHEDA PRODOTTI SALUMI E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Almeno il 30% in peso dei prodotti forniti deve essere **biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna"** in conformità a regolamento UE n. 665/2014. I salumi devono essere privi di polifosfati e glutammato monosodico (sigla E621).

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' intero sottovuoto o in tranci sottovuoto

Etichettatura e confezionamento:

Il prosciutto cotto alta qualità intero e in tranci deve essere consegnato in confezione sigillata, sottovuoto, etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La confezione sottovuoto deve essere integra e perfettamente aderente al prodotto contenuto.

La confezione dei singoli prosciutti o dei tranci, di materiale plastico o in poliaccoppiato di alluminio, conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace del prosciutto cotto durante il trasporto e le manipolazioni.

Il prosciutto cotto deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 60% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il prosciutto cotto alta qualità deve essere ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca intera (dicitura riportata in etichetta), dunque non congelata e non ricomposta, di suini

nostrani di provenienza nazionale, del peso vivo non inferiore a Kg 140. Il prosciutto cotto deve essere lavorato fresco e deve essere addizionato di salamoia e aromi, ma senza polifosfati o caseinati aggiunti, senza glutammati, senza lattosio, proteine del latte, biossido di zolfo e proteine della soia, glutine, quindi idoneo anche per soggetti con intolleranza al glutine (inserito nel Prontuario dei prodotti senza glutine).

Il prosciutto cotto non deve inoltre contenere sostanze che possano ingenerare intolleranze alimentari e ingredienti contenenti OGM. Sono ammessi solo sale, aromi naturali, sodio nitrato (E251) in misura non superiore a 250 mg/Kg.

Il prosciutto cotto alta qualità finito deve avere la forma tipica a "mandolino", di peso compreso tra kg. 6 e kg. 8 circa, rivestito solo parzialmente della propria cotenna, privo di infiltrazioni di grasso e di lardo, nonché di gelatina e sierosità evidenti. Deve provenire da coscia di suino sottoposto a una cottura uniforme, deve essere ben pressato, privo di parti cartilaginee e bolle e/o rammollimenti, iridescenza, picchiettatura, alveolatura o presentare altri difetti, o avere aroma acidulo, atipico. Deve essere cotto a vapore o alla brace, sempre di ottime caratteristiche qualitative.

Il prosciutto cotto deve avere un aspetto asciutto e morbido, un colorito rosa opaco, senza viraggio del colore dopo esposizione all'aria, una superficie non interamente ricoperta dalla cotenna e comunque di basso spessore; la superficie di sezione non deve essere screziata da venature di colorito grigio-verde. Non deve contenere liquido all'interno della confezione né presentare difetti interni ed esterni al prodotto, anche se lievi o di fabbricazione. Il prosciutto cotto alta qualità deve avere fasce muscolari ben distinte, a differenza degli altri tipi di prosciutto cotto (prosciutto cotto e prosciutto cotto scelto) e fette facilmente staccabili. Il prosciutto cotto al taglio deve essere compatto, privo di sacche di gelatina e deve avere un odore e un sapore gradevole, tipici del prodotto.

Ogni prosciutto deve riportare il codice di tracciabilità, che consente di ricostruire la storia del prodotto fin dall'allevamento di provenienza, a garanzia delle caratteristiche indicate.

FESA ARROSTO DI TACCHINO

Etichettatura e confezionamento:

La fesa arrosto di tacchino deve essere consegnata in confezione sigillata, sottovuoto, etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La confezione sottovuoto deve essere integra e perfettamente aderente al prodotto contenuto.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

La fesa arrosto deve essere ottenuta esclusivamente da fesa di tacchino non congelata e non ricomposta, di tacchini nostrani di provenienza nazionale. La fesa deve essere lavorata fresco, non addizionata da polifosfati o glutammati, senza lattosio, proteine del latte, biossido di zolfo e proteine della soia, glutine, quindi idoneo anche per soggetti con intolleranza al glutine (inserito nel Prontuario dei prodotti senza glutine), né contenere ingredienti OGM. Sono ammessi solo sale, aromi naturali, sodio nitrato (E251).

Deve essere cotto a vapore o alla brace, sempre di ottime caratteristiche qualitative.

Non deve contenere liquido all'interno della confezione né presentare difetti interni ed esterni al prodotto, anche se lievi o di fabbricazione.

MOZZARELLA FRESCA FIORDILATTE

Etichettatura e confezionamento:

La mozzarella deve essere confezionata in busta o in vaschetta termosaldata, contenente liquido di governo. La confezione deve essere chiusa, sigillata e deve riportare la data di scadenza e tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, compresa l'indicazione del peso netto (sgocciolato). La confezione deve essere tale da evitare la fuoriuscita del liquido, nonché presentare fori o simili.

La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della mozzarella e non trasmettere alla stessa sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

La mozzarella, al momento della consegna, deve avere una validità residua (rispetto a quella indicata sulla singola confezione) non superiore a giorni 12.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

La mozzarella fiordilatte richiesta deve essere prodotta sul territorio nazionale o regionale, esclusivamente con latte intero di vacca, pastorizzato e coagulato, salata per immersione in salamoia; deve essere a pasta filata. Deve essere consegnata freschissima e deve avere caratteristiche tipiche del prodotto: a forma sferoidale, a pasta morbida, con struttura a foglie sovrapposte, senza occhiature, con liquido lattiginoso intercalato. Al taglio deve lasciar fuoriuscire il latte. La mozzarella deve contenere una percentuale massima di caseina e caseinati non superiore al limite previsto dalla normativa vigente. Il grasso minimo sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 44%. La mozzarella fiordilatte deve essere esente da difetti o alterazioni dei caratteri organolettici tipici (sapore e colorazioni difformi da quelle tipiche); non deve essere a pasta dura e gommosa, non deve presentare alterazioni o sofisticazioni di qualunque genere (aggiunta di grassi estranei tipo margarine, grassi idrogenati, ecc.), farine, fecole, amido, creta, gesso, solfato di bario, talco oppure contenere tracce di metalli provenienti dai recipienti o dagli involucri usati nella sua preparazione e nella confezione, diossine, detersivi, pesticidi, ecc..

La mozzarella non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella norma legislativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

STRACCHINO

Etichettatura e confezionamento:

Lo stracchino deve essere consegnato in confezione chiusa o in incarto riportante la data di scadenza e tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, compreso il peso meccanicamente predeterminato. La confezione deve essere in materiale idoneo a venire a contatto con i prodotti alimentari, facilmente apribile e sufficientemente solida per garantire una protezione efficace del formaggio fresco durante il trasporto e la successiva manipolazione e consumo, al fine di salvaguardarne le caratteristiche igieniche ed organolettiche.

Lo stracchino deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Lo stracchino deve essere ottenuto da latte di mucca intero, coagulato a 35-36°C per 30'.

Lo stracchino deve avere pasta molle, cremosa, di colore bianco, sapore gradevole e caratteristiche tipiche del prodotto. Il prodotto deve essere immune da alterazioni o difetti di qualunque genere, riferiti alle caratteristiche organolettiche (colore e sapore anomali), a processi di fermentazione non idonei (gonfiore, acidità, cavità evidenti nella pasta, ecc.), compresa l'invasione di muffe anche nell'incarto, nonché presenza di corpi estranei di qualunque genere. Il formaggio non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella norma legislativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

PARMIGIANO REGGIANO DOP in tranci s/vuoto

Etichettatura e confezionamento:

La confezione di parmigiano reggiano deve essere costituita da trancio integro, non frammentato. Il parmigiano deve essere etichettato ai sensi della normativa vigente. Ogni confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare il confezionamento deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del formaggio e tale da non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, nonché garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Il parmigiano reggiano deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il parmigiano reggiano richiesto, stagionato e selezionato, è un formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, ottenuto con coagulo ad acidità di fermentazione, dal latte di vacca, proveniente da animali, in genere a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio.

Il formaggio richiesto deve avere una maturazione minima di almeno 24 mesi e non superiore ai 28/30 mesi.

Il parmigiano reggiano in trancio deve avere la crosta pulita, la pasta di colore leggermente paglierino, uniforme, una struttura finemente granulosa, con frattura a scaglie, leggermente umida, untuosa, senza occhiature, un aroma e un sapore fragranti, delicati, saporiti, ma non piccanti. Lo spessore dello strato della sottocrosta deve essere inferiore a quello della crosta. E' prevista una umidità del 29%, non superiore al 31%. Il grasso non inferiore al 32% su sostanza secca.

Il sottovuoto non ne deve alterare la stagionatura.

Il formaggio deve essere privo di difetti di alcun genere, alterazioni e sofisticazioni, riguardanti l'acidità, la colatura (rammollimento della pasta o pasta eccessivamente secca), screpolatura, gonfiore e incurvamento delle facce, spaccature oppure occhiature all'interno della pasta, pasta eccessivamente molle e compatta, fenditure o strappi, colorazioni anomale, modificazioni del sapore, ecc.. Il parmigiano reggiano una volta sconfezionato, deve poter essere grattugiato senza che determini ammassi di formaggio, ma deve avere le caratteristiche tipiche di un grana grattugiato.

Il parmigiano reggiano consegnato non deve contenere grassi estranei (margarine, grassi idrogenati, ecc.), aggiunte di farine, fecola, amido, solfato di talco e simili né deve aver perduto il sottovuoto. Il parmigiano reggiano non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella norma legislativa vigente e successive modifiche ed integrazioni, nonché diossine e sostanze chimiche in genere.

Non è prevista la fornitura di parmigiano reggiano confezionato già grattugiato oppure spezzettato.

RICOTTA DI MUCCA PASTORIZZATA

Etichettatura e confezionamento:

La ricotta deve essere consegnata in confezione integra, posta in cestino o vaschetta chiusa ed etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La confezione deve essere facilmente apribile, ma comunque sufficientemente solida per garantire una protezione efficace del formaggio durante il trasporto e la successiva manipolazione e consumo, al fine di salvaguardarne le caratteristiche igieniche ed organolettiche. La ricotta deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

La ricotta fresca di mucca deve essere ottenuta dal siero di latte di mucca proveniente da animali in ottimo stato di salute e qualità, allevati sul territorio locale o nazionale; il latte deve essere portato alla temperatura di circa 75°C, con aggiunta di una componente acida per determinare l'affioramento della ricotta per coagulazione della lattoalbumina.

La ricotta deve essere cremosa, morbida, di colore variabile dal bianco avorio al bianco candido, di sapore dolce e odore tipico che ricorda quello del siero; deve essere costituita dai seguenti ingredienti: siero vaccino, latte vaccino, sale ed avere una umidità non superiore al 60-65%.

La ricotta deve essere consegnata in perfetto stato di conservazione, non deve essere alterata, sofisticata; non deve contenere coloranti, conservanti, aromatizzanti, grassi estranei (margarine, grassi idrogenati, ecc.), aggiunte di farine, fecola, amido, solfato di talco e simili né altre sostanze di qualsiasi natura estranee alla sua composizione, ad eccezione dell'acido citrico. La ricotta deve essere priva di difetti di alcun genere, riguardanti l'acidità, la colatura (rammollimento della pasta), nonché colorazioni anomale, modificazioni del sapore, né avere odore di stantio, presenza di muffe o sapore acido, piccante e sgradevole. Non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti, diossine e sostanze chimiche in quantità superiore a quanto indicato nella normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE

Etichettatura e confezionamento:

Il formaggio fresco spalmabile deve essere consegnato in confezione integra ed etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il formaggio spalmabile deve essere ottenuto per coagulazione enzimatica di latte vaccino pastorizzato, colore bianco latte di aspetto cremoso, odore caratteristico delicato di latte, gusto sapido, fresco, leggermente acidulo. Deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione, non deve contenere coloranti, conservanti, aromatizzanti, grassi estranei (margarine, grassi idrogenati, ecc.). Non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti, diossine e sostanze chimiche in quantità superiore a quanto indicato nella normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

FORMAGGIO ITALICO

Etichettatura e confezionamento:

Il formaggio italiano deve essere consegnato in confezione integra ed etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il formaggio italiano deve essere prodotto da puro latte vaccino fresco, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici, conservanti o altro, di produzione nazionale. Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro; deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura, avere l'aspetto caratteristico del prodotto; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

ASIAGO

Etichettatura e confezionamento:

Il formaggio Asiago deve essere consegnato in tranci confezionati sottovuoto, riportanti il contrassegno tipico del Consorzio di tutela e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente, compresa la marchiatura sul bordo della forma. La confezione di Asiago deve essere costituita da un unico trancio, non tagliato a fette. Ogni confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del formaggio e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, nonché garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Il formaggio deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il formaggio Asiago richiesto è di tipo pressato fresco. Deve essere un formaggio a pasta semicotta, dal sapore dolce, prodotto esclusivamente con latte di mucca intero, con stagionatura minima di 20 giorni dalla produzione. La pasta deve essere con occhiatura irregolare, di media grandezza, avere colore bianco o leggermente paglierino, sapore dolce, delicato e gradevole. Deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione, privo di difetti di qualunque genere, riguardanti l'acidità, la colatura (rammollimento della pasta), screpolatura, gonfiore e incurvamento delle facce, spaccature all'interno della pasta, colorazioni anomale, modificazioni del sapore, oppure avere odore di stantio e presenza di muffe o sapore acido, piccante e sgradevole, ecc.. Non deve essere alterato, sofisticato oppure contenere grassi estranei (margarine, grassi idrogenati, ecc.), coloranti, conservanti, aromatizzanti o altre sostanze di qualsiasi natura estranee alla sua composizione, quali aggiunte di farine, fecola, amido, solfato di talco e simili. L'Asiago non deve contenere Aflatossine, metalli pesanti, diossine e sostanze chimiche in quantità superiore a quanto indicato nella norma vigente e successive modifiche ed integrazioni.

FONTINA

Etichettatura e confezionamento:

Il formaggio deve essere consegnato in confezione integra ed etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il formaggio deve essere prodotto con latte intero di mucca, ad acidità naturale di fermentazione. Deve presentare pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura,

fondente in bocca, con stagionatura di oltre tre mesi, di colore leggermente paglierino, con minimo di grasso sulla sostanza secca del 45%. Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro; deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

EMMENTHAL

Etichettatura e confezionamento:

Il formaggio deve essere consegnato in confezione integra ed etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il formaggio deve essere prodotto con latte intero e fresco di mucca e deve presentarsi a pasta poco elastica piuttosto molle con abbondanti occhiature e di colore paglierino. Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro; deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

BURRO

Etichettatura e confezionamento:

Il burro deve essere consegnato in confezione chiusa, con sigillo alle estremità, in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti, riportante la data di scadenza e tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Il burro deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 60% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il burro, di produzione nazionale, deve essere ottenuto dalla scrematura del latte intero di animali in buono stato di salute, sottoposto a centrifugazione. Il prodotto deve essere ottenuto in conformità alla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Il prodotto deve contenere sostanza grassa non inferiore all'82% e un'acidità espressa in acido oleico inferiore allo 0,5%.

Il burro consegnato deve essere in perfetto stato di conservazione; deve essere fresco e non sottoposto a congelamento, avere un aspetto omogeneo caratteristico, un colore più o meno bianco tendente al giallastro, ma non irrancidito, un sapore gradevole; il punto di fusione 28-36°C e quello di solidificazione da 20 a 23°C.

Il burro non deve essere in alcun modo alterato o adulterato, né avere sapore di rancido, presentare alterazione di colore sulla superficie (la colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, e da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nei mesi estivi e se proviene da animali alimentati con foraggi freschi). Il burro non deve inoltre avere odore di muffa, sapore amaro, oleoso, di lievito, di pesce, di formaggi e simili o contenere sostanze estranee, conservanti, coloranti di qualunque genere.

Il burro non deve contenere sostanze sofisticanti, quali acqua in contenuto superiore al 16%, aggiunta di grassi estranei (oli vegetali e grassi animali), sostanze minerali antisettiche, sostanze estranee aggiunte per aumentarne il peso, nonché agenti conservanti diversi dal sale comune. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

PRODOTTO LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO

Etichettatura e confezionamento:

Il latte deve essere consegnato in confezione sigillata, riportante tutte le informazioni ritenute utili per la identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Le confezioni di latte UHT devono essere integre, sigillate, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Il latte UHT deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il latte UHT parzialmente scremato deve provenire da animali sani, allevati con metodo tradizionale in allevamenti locali o nazionali ed alimentati a fieno e cereali provenienti da coltivazioni che escludono l'uso di sostanze chimiche. Il prodotto deve essere ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di salute e di nutrizione. Il latte deve avere un colore bianco opaco, un odore poco marcato, un sapore dolciastro, tipici del prodotto e contenere sostanza grassa compresa tra l'1 e l'1,8%.

Il latte UHT deve essere rispondente a tutti i parametri fisici, chimici e microbiologici previsti dalla normativa vigente e successive modificazioni e/o integrazioni.

Il latte non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardo il colore, la fluidità, il sapore e ogni altro elemento costituente il prodotto.

YOGURT CREMOSO ALLA FRUTTA **BIOLOGICO vasetto da g 125**

Etichettatura e confezionamento:

Lo yogurt alla frutta deve essere consegnato in vasetto monoporzione da grammi 125, sigillato e riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La confezione deve essere di materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della stessa e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. I singoli vasetti di yogurt devono essere integri, privi di ammaccature, rigonfiamenti, fori e simili. Il coperchio deve essere perfettamente aderente al vasetto e senza parti da esso scollate.

Gli yogurt devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore 25 giorni antecedenti la scadenza.

Caratteristiche merceologiche, chimiche, fisiche e microbiologiche (yogurt alla frutta):

Lo yogurt deve essere **biologico**, cremoso, prodotto con latte vaccino (proveniente da animali in buona salute), con aggiunta di frutta in purea dei tipi indicati e zucchero, ottenuto in seguito a sviluppo di particolare microrganismi specifici vivi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni e idonee caratteristiche igieniche.

Lo yogurt deve essere di colore bianco-latte tendente al colore del frutto che è stato addizionato, di consistenza liquida cremoso, di aspetto liscio e omogeneo, senza separazione di siero, contenente frutta frullata e non in pezzi.

I parametri microbiologici devono essere rispondenti alla normativa vigente in materia.

Lo yogurt alla frutta non deve contenere additivi, coloranti, antiossidanti, aromi artificiali e antifermentativi. Lo yogurt non deve presentare invasione di muffe, colori anomali o avere una consistenza atipica con grumi, coaguli, pellicole superficiali, perdita di sapore, o essere di gusto differente rispetto a quanto indicato sulla confezione.

SCHEDA PRODOTTO - ORTOFRUTTA FRESCA

L'ortofrutta fornita deve provenire **da agricoltura biologica per almeno il 50%** del peso del quantitativo fornito nell'appalto.

Deve essere confezionata ed etichettata nel rispetto delle disposizioni legislative vigenti e successive modifiche e/o integrazioni, in imballaggi idonei, che ne consentano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e l'integrità dei prodotti contenuti.

L'etichetta deve riportare tutti gli elementi previsti (lotto, provenienza, tipologia e varietà, calibro, categoria, peso netto, dati del produttore nel caso in cui l'operatore finale non

corrisponda al produttore). Nel caso di prodotti da agricoltura biologica, l'etichetta deve inoltre riportare l'indicazione "da agricoltura biologica" e il nome dell'Organismo di controllo del biologico.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

I prodotti ortofrutticoli freschi devono provenire da coltivazioni biologiche per almeno il 50% del quantitativo in appalto. Il resto della fornitura deve essere di provenienza nazionale, preferibilmente regionale e, ove possibile, a filiera corta, ad eccezione di quelli del commercio equo e solidale (banane), come indicato nelle singole referenze.

La frutta e la verdura richieste devono presentare le caratteristiche merceologiche di aspetto e caratteristiche simili a quelle di prima categoria, presentare le caratteristiche tipiche, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione, nonché rispettare il calendario stagionale.

Non devono presentare difetti di vario genere o caratteristiche particolari che collochino il prodotto nelle categorie inferiori alla 1^a e/o tra gli scarti di produzione; devono essere di ottima qualità, esenti da difetti di vario genere che ne sminuiscono il valore commerciale.

Tutti i prodotti devono essere di recente raccolta, avere un ottimo grado di freschezza, essere turgidi, asciutti, privi di terrosità sciolte o aderenti e di altri corpi estranei; devono essere senza aggiunta di acqua, specie le insalate e le verdure a foglia e privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili.

La percentuale di scarto non deve comunque essere superiore al 5-7% della quantità richiesta. E' ammesso un 5% massimo di frutta con leggeri difetti sul totale consegnato. I difetti ammessi per la frutta - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento – possono essere costituiti da una leggera bruciatura dovuta al sole, un lieve colpo di grandine, una lievissima lesione, quest'ultima purché cicatrizzata.

Tutti i prodotti devono essere giunti alla naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati alla maturazione nello spazio di due-tre giorni. Tutta l'ortofrutta biologica fresca non deve aver subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire la colorazione e la consistenza vegetale. Sono previsti trattamenti di conservazione in frigoriferi (refrigerazione) nel rispetto delle modalità previste e tali da non determinare alterazioni di ogni genere a carico del prodotto stesso, rilevabile al momento della consegna e/o dell'utilizzo.

I prodotti non devono avere odori particolari di qualunque origine, né retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura o durante il consumo a crudo, nonché assumere colorazioni atipiche.

Sono esclusi dalla fornitura la frutta e gli ortaggi che presentano tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni più o meno incipienti, con germogli evidenti o invasati da parassiti.

La frutta e la verdura biologiche non devono altresì contenere contaminanti residui di nitrati, micotossine, metalli pesanti in quantità superiore ai limiti previsti.

Qualora in determinati periodi dell'anno la varietà dei prodotti forniti non sia sufficiente o disponibile, sarà possibile richiedere al servizio comunale una sostituzione con altre varietà dello stesso prodotto o con altro prodotto.

VERDURA

Gli **ortaggi a tubero** (patate) devono essere integri, di pezzatura omogenea, privi di terra, germogli o parti verdi nella zona epicarpale, marcescenze o rammollimenti. Le patate devono essere a pasta bianca e gialla. Sono richieste patate comuni e patate novelle, raccolte a sviluppo e maturazione fisiologiche raggiunte. Le patate durante la cottura (in acqua, a vapore o al forno) devono conservare le caratteristiche organolettiche tipiche, non devono cambiare colore, né annerirsi oppure avere una consistenza collosa, ecc.. Le patate non devono aver subito trattamenti con antigermogliativi o con radiazioni.

La conservazione delle patate deve avvenire in luoghi aerati, asciutti, a temperature costanti, basse (+4/+5°C), protette dalla luce.

Gli **ortaggi a bulbo** (aglio, cipolla, porri) devono essere interi, non germogliati e privi di terrosità. Sono consentiti leggeri difetti di forma e di colorazione che interessano pochi bulbi tra quelli consegnati. Non devono essere stati trattati con radiazioni ionizzanti.

Gli **ortaggi a radice**

Le carote devono essere asciutte, intere, sane, prive di impurità, prive di colorazione verde al colletto (ammessa mx di 1 cm), con superficie liscia e senza spaccature, germogli, ammuffimenti, marcescenze o attacchi parassitari. Devono avere un colore brillante e una consistenza soda, tipici di prodotto fresco. Le carote devono essere di pezzatura medio grande omogenea.

Gli **ortaggi a frutto** (cetrioli, pomodori, zucca, zucchine, melanzane, peperoni dolci), devono essere rispondenti alle caratteristiche comuni indicate, nonché confezionati ed etichettati nel rispetto della normativa vigente. Devono altresì essere sani, esenti da danni da gelo o da sole, con polpa resistente, colore tipico, privi di screpolature, tagli, invasioni di parassiti, parti scure.

I pomodori devono essere omogenei per quanto riguarda la maturazione e la colorazione, in riferimento alla richiesta (ordinativo), da sugo, per insalata, per gratin.

I pomodori devono avere la polpa resistente, essere sani, integri, privi di lesioni, di attacchi di parassiti, di tracce di terra, odori e sapori anomali e devono avere un aspetto fresco, un colore brillante, tipico del prodotto di recente raccolta. È tollerata, sulla fornitura, un 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate. I pomodori da insalata devono avere una media maturazione ed essere adatti per l'utilizzo a crudo. I pomodori da sugo, rosso, a grappolo devono avere una maturazione più avanzata, raggiunta sulla pianta, un colore rosso intenso, buccia liscia, polpa molle ed essere adatti per la preparazione di sughi. I pomodori per gratin devono avere una maturazione intermedia tra quelli da insalata e quelli da sugo. La zucca gialla deve essere integra, sana, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di parti marce.

Le zucchine devono essere verdi, sane, intere, con polpa compatta e con pochi semi, prive di lesioni provocate da insetti o parassiti, odori e sapori anomali; possono avere lievi difetti di forma e di colorazione.

Le melanzane sono tonde, lunghe e oblunghe; devono essere sufficientemente mature, ma senza sviluppo eccessivo di semi; devono avere polpa non fibrosa, essere consistenti, munite di calice e peduncolo, che potrà essere leggermente danneggiato, ma la bacca deve essere esente da bruciature di sole e attacchi di parassiti.

I peperoni dolci colorati possono essere richiesti verdi oppure rossi o gialli; devono essere interi, privi di lesioni e di ammaccature, esenti da bruciature di sole; devono avere un aspetto fresco, una polpa consistente, tipica di un prodotto di recente raccolta.

Gli **ortaggi a fiore** (cavolfiori)

I cavolfiori devono avere infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da difetti e alterazioni o lesioni dovute al gelo o ad attacchi di parassiti.

La verza deve avere foglie turgide, fresche ed essere di recente raccolta. Non deve presentare infiorescenze e deve essere esente da difetti e alterazioni o lesioni dovute al gelo o ad attacchi di parassiti di qualunque genere.

Gli **ortaggi a fusto** (finocchi)

I finocchi devono presentare grumoli tondeggianti, devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le guaine esterne del finocchio devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature sulla parte esterna, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e l'utilizzo.

Gli **ortaggi a foglia** (insalate varie, indivia, lattuga, radicchio, bieta, verza, sedano, salvia, prezzemolo, basilico, rosmarino) devono essere costituiti da cespi puliti e mondati. Devono essere di recente raccolta (max 72 ore), pertanto la superficie di taglio non deve presentarsi scura. Gli ortaggi a foglia devono appartenere alla stessa specie botanica, varietà colturale o zona di provenienza, in relazione alla specie e alle richieste (ordinativi); non devono avere parti prefiorite, foglie esterne scure e di scarto, avvizzite, oppure presentare malattie, attacchi parassitari, presenza di insetti o simili o danni che ne alterino le caratteristiche tipiche della specie.

Il sedano deve essere di forma regolare ed avere le nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

Il prezzemolo deve avere foglie verdi di colore brillante, fresche, con gambo non superiore a cm 5-7 circa. Il prezzemolo non deve avere radici, parti prefiorite, foglie di colore giallastro, avvizzite o foglie di altro vegetale.

La salvia deve avere aspetto tipico, foglie vellutate e di colore verde; non deve avere colore scuro, bruno né essere avvizzita o invasa da parassiti. Non deve avere prefioriture.

Il basilico deve essere raccolto a giusta maturazione fisiologica; deve avere foglie di un colore verde brillante, non presentare macchie scure o appassimento incipiente. Deve essere privo di infiorescenze. Le foglie devono essere attaccate al gambo, privato della radice. Il basilico deve emanare l'odore caratteristico.

Il rosmarino deve avere le foglie ben aderenti al gambo, un colore verde scuro tipico, senza prefioriture e con profumo caratteristico. Il rosmarino consegnato non deve avere foglie staccate dal fusto, né scure o bruciate.

FRUTTA

La frutta richiesta è la seguente:

Albicocche: devono avere le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione. Il calibro minimo per ciascun frutto va da un minimo di mm 30 ai mm 38 di diametro e il peso compreso tra 50 e 60 grammi. La calibrazione è in base al diametro, misurato nel punto di massima grandezza del frutto. Regolare deve essere il grado di maturazione. Non sono tollerati difetti sul frutto, eccetto che per il calibro. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di albicocche con caratteristiche della categoria inferiore o superiore.

Arance (moro, tarocco, sanguinello, washington navel, ovale) – provenienti da coltivazione nazionale, devono avere le caratteristiche tipiche della varietà. E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, con una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto. Il peso delle singole arance deve essere di g 150/170. Il contenuto minimo in succo deve essere di almeno il 30 – 35%. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di arance con caratteristiche della categoria inferiore o superiore.

Banane - devono avere il picciolo integro, la buccia gialla, intera e senza ammaccature. La polpa soda e pastosa non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti in genere. Il sapore del frutto deve essere gradevole, non allappante, evidente simbolo di maturazione non regolare. La banana deve essere consegnata con giusto grado di maturazione (per l'utilizzo il giorno successivo alla consegna e al massimo entro i 2 giorni seguenti).

Ciliegie - devono avere caratteristiche rispondenti alla specie e non presentare difetti tali da pregiudicare la conservazione del prodotto fino al momento del consumo e che non siano in avanzato stato di maturazione. Le ciliegie devono essere sane, raccolte al giusto grado di maturazione ed avere un colore rosso tipico e una pezzatura e varietà omogenea. E' ammessa una tolleranza di max 4% di frutti spaccati o bacati.

Clementine senza semi - provenienti da coltivazione nazionale, devono possedere le caratteristiche tipiche della specie. E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, su almeno 2/3 della superficie del frutto. Il calibro delle clementine va da mm 39 a mm 46. Sono esclusi i frutti con diametro inferiore a mm 37. Le clementine sono calibrate in base al diametro. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di clementine con caratteristiche della categoria inferiore o superiore. Il contenuto in succo non deve essere inferiore al 33%.

Fragole - devono essere il più possibile omogenee per dimensioni, forma, e aspetto e colorazione. Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca.

Kiwi – devono avere una buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni da parassiti.

Limoni - provenienti da coltivazione nazionale, devono possedere le caratteristiche tipiche della specie. E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili, oppure leggere rameggiature argentate, lieve rugginosità. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, su almeno 2/3 della superficie del frutto.

Mandarini senza semi - provenienti da coltivazione nazionale, devono possedere le caratteristiche tipiche della specie. E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, su almeno 2/3 della superficie del frutto. Il contenuto in succo non deve essere inferiore al 33%.

Mele (Stark, Red Delicious, Golden Delicious, Imperatore, Stayman, Royal Gala, Renetta, Florina, Morgenduft) – devono essere esenti da difetti di ogni genere. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione. Il calibro minimo per le mele di I categoria e di mm 65. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di mele con caratteristiche della categoria inferiore.

Melone – Deve avere la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni

Pere (William, Abate Fetel, Kaiser, Conference, Decana) - devono possedere i requisiti tipici della varietà, non devono essere acerbe, grumose, con difetti di ogni genere sia sulla polpa sia sulla buccia.

Pesche nettarine – devono possedere i requisiti tipici della varietà ed essere esenti da difetti che interessano la polpa e la buccia, quali ammaccature, bruciatura dovuta al sole, attacchi di insetti o di malattia, lesioni in genere. Non devono presentare aperture nel punto di attacco del peduncolo.

Susine - devono avere caratteristiche tipiche della varietà; devono avere un giusto grado di maturazione ed essere esenti da difetti di ogni genere.

Uva da tavola - deve essere ad acino grosso, avere i chicchi consistenti, ben attaccati al raspo, di grandezza pressoché uniforme, distribuiti regolarmente nel raspo. I grappoli possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione e sono ammesse sugli acini leggere bruciature di sole che interessano solo la buccia.

Polpa di frutta – polpa di frutta varie tipologie, senza conservanti né zuccheri aggiunti.

SCHEDA PRODOTTI CONGELATI – SURGELATI

PRODOTTI ITTICI

I prodotti della pesca devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, relative alle norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca.

Tutti i prodotti ittici devono essere di provenienza FAO 37 FAO 27 e rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1927/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione internazionale per la conservazione della natura. Non sono ammessi prodotti di pesce ricomposto, né prefritto, preimpanato o che abbiano subito analoghe lavorazioni.

I prodotti devono essere ottenuti da pesci sani, freschi, i quali sono stati congelati a bordo dei pescherecci, oppure a terra (quelli richiesti sezionati e puliti), nel rispetto delle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e confezionati ed imballati in stabilimenti riconosciuti CE, come previsto. I prodotti ittici richiesti sono costituiti esclusivamente da pesci decapitati, eviscerati e filettati, privati della lisca e delle spine laterali, sottoposti a congelamento, cioè a procedimento di congelamento rapido e successiva stabilizzazione termica ad almeno -18°C . I locali di immagazzinamento e conservazione degli alimenti ittici surgelati devono essere dotati di adeguati strumenti di registrazione automatica che misurano – ad intervalli regolari – anche la temperatura dell'aria. Deve essere garantita la catena del freddo (-18°C o inferiore) in tutti i punti del prodotto, anche durante il trasporto. I prodotti ittici congelati con *trattamento in I.Q.F.* (modalità di surgelazione di ogni pezzo effettuata individualmente e in tempo rapido) devono essere confezionati in busta sigillata (di materia plastica) rispondente ai requisiti previsti dalla normativa in materia. Tenuto conto della pezzatura richiesta per le singole confezioni di pesce, non è previsto l'interleaved, ossia il confezionamento con l'apposizione della pellicola blu fra uno strato e l'altro di pesce.

Il prodotto deve essere imballato in confezione originale, sigillata dal produttore, avente il certificato di origine, al fine di garantire l'autenticità del prodotto e riportare in modo particolare l'origine e la data di scadenza, che non deve essere inferiore a 12 mesi rispetto a quella di consegna. Tutti i prodotti ittici congelati - surgelati devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua). Le confezioni dei prodotti ittici congelati devono essere tali da conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative degli stessi, nonché protettive da contaminazioni batteriche o di altro genere ed impedire quanto più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas. Il peso dell'imballaggio (tara) deve essere apposto con caratteristiche indelebili sull'imballaggio stesso, indicato in grammi o chilogrammi; gli scostamenti della tara non possono superare l'8% per gli imballaggi di cartone, ma, in ogni caso, per il prodotto acquistato si farà sempre riferimento al peso netto dello stesso. Tutte le confezioni devono contenere pesce del medesimo tipo, in tranci integri, non costituito da frammenti ricomposti e/o assemblati, di pezzatura omogenea e costante (indicata per i singoli tipi di pesce) e devono essere rispondenti al peso netto indicato sulla confezione, escludendo la % di glassatura indicata. Qualora fosse presente la glassatura, ottenuta con acqua pulita, priva di corpi estranei, questa dovrà essere rispondente a quanto indicato per le varie tipologie di pesce. La glassatura deve essere chiaramente indicata in etichetta e potrà anche essere valutata/riscontrata con metodo analitico riconosciuto. I prodotti ittici richiesti devono avere una glassatura reale non superiore al 20%, ove non indicata altra percentuale.

Per ogni tipo di pesce deve essere rispettata la zona di pesca indicata (che deve essere indicata in etichetta) e la eventuale glassatura percentuale, anch'essa indicata in etichetta e sul rispettivo DDT di consegna. I prodotti ittici devono mantenere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del pesce di partenza (allo stato fresco); il tessuto muscolare deve essere di colore chiaro uniforme, esente da soffusioni scure (marroni) e emorragiche; non deve presentare alcuna alterazione di colore, né macchie, odore o sapore atipici, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione, irrancidimento, ecc., nonché avere una perdita da glassatura superiore a quella indicata in etichetta, calcolata sul peso lordo della singola confezione, tolto lo sgocciolamento massimo del 5%. I filetti ed i tranci devono essere perfettamente toelettati, non devono presentare grumi di sangue, ecchimosi, pinne o resti di pinne, spine, residui di membrane o di cartilagine. La presenza di spine rappresenta una criticità significativa e costituirà oggetto di respingimento di tutto il prodotto del medesimo lotto. Ogni singola confezione non deve presentare segni comprovanti un avvenuto scongelamento parziale o totale, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione o sulla superficie del pesce, sierosità allo stato semiliquido o liquido all'interno della confezione stessa e simili. Dopo aver decongelato il pesce e portato a temperatura ambiente, lo stesso deve presentare caratteristiche organolettiche e aspetto uguali alla medesima specie allo stato fresco:

1. odore fresco
2. colore vivo e lucente
3. consistenza soda
4. le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5% massimo

I prodotti ittici non devono contenere Aflatossine (es. biotossine) e metalli pesanti in concentrazione superiore a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

I prodotti devono avere:

pH <6,7

TMA (trimetilammina) <= 1mg/100grammi

TVN (Basi azotate volatili) < 30mg/100gramm

I pesci non devono avere parametri chimici superiori a quanto previsto dalle norme per le varie specie. Tutti i prodotti ittici congelati devono essere esenti da vibriani patogeni.

I prodotti ittici congelati/surgelati richiesti sono i seguenti:

Calamaro pulito

Seppia pulita

Filetto di platessa

Vongole

Filetto di merluzzo

Cuore di merluzzo

VERDURE

Le verdure surgelate devono essere consegnate in busta sigillata, etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, riportante anche la zona di provenienza del prodotto. La confezione (busta di plastica sigillata) deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Le confezioni devono anche impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

I prodotti vegetali surgelati richiesti, devono essere di prima qualità. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione, con la massima cura, nel minor tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali. I prodotti vegetali richiesti devono essere costituiti da verdure fresche di pezzatura omogenea, in buone condizioni igieniche e con caratteristiche merceologiche sane, atte ad essere avviate alla surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle caratteristiche prescritte dalle norme vigenti. Tutte le verdure non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature, asciugamento delle superfici da freddo, con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione. Non devono contenere foglie ingiallite, insetti, larve o frammenti di insetti, tracce di infestazione da roditori, terriccio o corpi estranei di ogni genere. Le singole confezioni di verdure surgelate non devono contenere vegetali estranei rispetto a quello/i dichiarato/i sulla confezione, unità fessurate più o meno parzialmente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parti di essa decolorate o macchiate, avvizzite, non di prima qualità.

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

I vegetali devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie, oppure ammassati. L'odore e il sapore devono essere rilevabili ed essere quelli propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato, oppure con stato di maturazione eccessivo. Il calo da scongelamento non deve essere eccessivo (mediamente del 30%) determinato

dalla differenza tra il peso netto indicato sulla confezione e il peso rilevato dopo il scongelamento e sgocciolatura.

Tutti i prodotti vegetali surgelati non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente.

I tipi di verdura surgelata richiesti sono i seguenti:

bieta

carote a disco

fagiolini finissimi

minestrone di verdure

piselli finissimi surgelati

spinaci a foglia o a cubetti surgelati

patate a spicchi al naturale

zucchine a disco

SCHEDA PRODOTTI DA FORNO

PRODOTTO PANE COMUNE FRESCO (filetta) – FILIERA CORTA

Le modalità di produzione, di confezionamento di immagazzinamento e di distribuzione del pane fresco, devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo. Il pane deve essere confezionato non oltre le 5-6 ore prima della consegna e deve essere completamente raffreddato al momento della fornitura. Non è previsto utilizzo di pane raffermo. Il pane fresco di produzione locale deve essere preparato esclusivamente da farina di grano tenero "tipo 0", acqua, sale marino (cloruro sodico) in quantità esigua 0,01% oppure privo di sale (senza sale), lievito naturale (in quantità non superiore all'1%).

La farina impiegata deve possedere le caratteristiche di ceneri, cellulosa rispondenti alla normativa vigente. La percentuale di glutine nella farina deve essere intorno al 13%. Il pane (filetta) deve essere ben cotto e deve avere una percentuale di umidità non superiore al 34%.

Non è consentito l'impiego di alcun additivo e conservante (acetato di calcio, acido tartarico, agar agar, acido lattico, ecc.), né prima né durante la panificazione, ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa vigente in materia, né aggiunta di altre farine o sfarinati o ingredienti estranei in generale, quali strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere o altro. Il pane deve essere garantito di produzione fresca di giornata, avere una mollica soffice, morbida, di colore bianco; la crosta deve essere compatta, di colore giallo-bruno (dorata) e non deve presentare bruciature o essere scollata dalla mollica; deve avere un odore caratteristico di pane fresco, senza retrogusto di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro. Il pane non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente.

Nel periodo di vigenza dell'emergenza Covid-19 sarà necessario fornire il pane in confezioni singole monoporzione.

PRODOTTO PANGRATTATO

Il pangrattato (o pane grattugiato) deve essere confezionato in busta chiusa, di materiale tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

L'etichetta apposta sulle singole confezioni di pangrattato deve riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente, compresa la data di preparazione del prodotto, oltre a quella di validità e il peso netto.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

Il pangrattato (o pane grattugiato) di produzione locale/regionale, deve essere ottenuto dalla macinazione di filette intere di pane comune essiccato, proveniente dalla cottura di una pasta preparata con farina di grano tenero, acqua, lievito e/o sale, senza aggiunta di pani speciali, grassi emulsionati, strutto, sostanze conservanti in genere ad eccezione di

quelli ammessi dalla normativa vigente. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente. Non deve essere ottenuto dalla macinatura di pani speciali, panini e simili, ma soltanto dalla filetta essiccata di pane comune. Il pangrattato deve avere colore tipico, odore gradevole, sapore buono, compresso nel pugno non deve ammassarsi; deve essere immune da parassiti, muffe, acari, tarli; non deve presentare macchie verdastre-brunastre non deve avere odore stantio o contenere tracce di corpi estranei di qualunque genere.

PRODOTTI DA FORNO

Dolci: devono essere perfettamente lievitati, prodotti con farina di grano tenero del tipo O e OO, esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, senza l'impiego di oli e grassi idrogenati, senza aggiunte di aromi vari o liquori, coloranti e conservanti. Devono essere prodotti freschi, preparati il giorno precedente a quello della consegna o al massimo nei due giorni precedenti ed avere una validità massima di 2- 3 giorni successivi alla data di consegna. La cottura deve essere adeguata ed uniforme. Non devono essere presenti bruciature o difetti di varia natura. Le tipologie di dolci che saranno richieste:

1. Rotolo farcito con cioccolato
2. ciambella di mosto
3. maritozzi con gocce di cioccolato
4. crostata con marmellata o cioccolato
5. ciambellone con gocce di cioccolato, ciambellone marmorizzato;
6. torta paradiso

Caratteristiche:

Confezionati con ingredienti di prima qualità con indicazione dell'elemento con cui vengono farciti (confettura, cioccolato, ecc.).

SCHEDA PASTA ALL'UOVO FRESCA

Etichettatura e confezionamento:

La pasta deve essere consegnata in confezioni rispondenti alla normativa vigente e riportante tutte le indicazioni previste per l'etichettatura dei prodotti alimentari.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

La pasta dovrà essere omogenea, presentare un colore giallo uniforme, confezionata con uova fresche di prima scelta, farina e semola di grano duro (tipo "0" o "00") proveniente da frumento sano ed ottimamente pulito e di recente molitura ed ottimo stato di conservazione. Le tipologie richieste sono **tortellini** e **ravioli**.

La pasta all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con semola e uova intere di gallina, prive di guscio. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti dal decreto legislativo 4 febbraio 1993, n.65.

Dopo la cottura la pasta deve risultare aumentata di volume, l'odore ed il sapore devono essere quelli caratteristici della buona pasta fresca. La pasta dei tortellini e dei ravioli dovrà avere le caratteristiche proprie di quella all'uovo fresca. - L'impasto dei tortellini dovrà essere preparato con polpa di magro o prosciutto, parmigiano reggiano, uova, spezie e dovrà rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche evidenziate per i singoli alimenti. - L'impasto dei ravioli dovrà essere preparato con ricotta fresca e spinaci, parmigiano reggiano, uova, spezie e dovrà rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche evidenziate per i singoli alimenti. Il ripieno deve essere compatto e non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusto, senza additivi e conservanti. Non devono contenere **glutammato monosodico**.

SCHEDA PRODOTTI CEREALI E LEGUMI

I prodotti forniti devono provenire **da agricoltura biologica per almeno il 50%** in peso delle forniture.

CECI SECCHI

Etichettatura e confezionamento:

I ceci devono essere in confezione integra, sigillata, sufficientemente robusta, tale da garantire l'integrità del prodotto, riportante tutte le indicazioni di etichettatura previste dalla normativa vigente. La confezione deve essere in materiale conforme a tutte le norme previste.

I legumi secchi devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

I ceci secchi, di varietà mediterranea, devono provenire da coltivazioni nazionali. La pezzatura del legume deve essere omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma di alcune unità per confezione (max 10% del totale della confezione). I ceci devono avere un colore paglierino tipico, una forma sferica e con superficie più o meno liscia; devono essere essiccati uniformemente (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

I ceci devono essere sani, non devono presentare difetti superficiali, macchie nere. Devono reagire bene alla cottura (senza spappolarsi e/o avere buccia dura), previo ammollo di 6-8 ore; devono essere esenti da attacchi di parassiti vegetali o animali, di muffe, insetti o corpi estranei di qualunque natura, quali frammenti di pietre, terra, ecc. e non devono in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni di qualunque genere. I ceci non devono essere ottenuti da coltivazioni transgeniche. Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto consentito dalla legislazione vigente.

FAGIOLI SECCHI (borlotti)

Etichettatura e confezionamento:

I fagioli secchi devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, rispondente alla normativa vigente e riportante tutte le indicazioni previste per la etichettatura dei prodotti alimentari, stampati/serigrafati sulla confezione. La confezione deve essere in materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana.

I legumi devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale residua.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

I fagioli secchi delle varietà borlotti, provenienti da coltivazioni nazionali, devono avere la forma, il colore e le caratteristiche tipiche del prodotto, con buccia perfettamente aderente, senza macchie scure, fori o difetti di qualunque natura, nonché una pezzatura omogenea, con tolleranza max del 5% sulle unità totali della confezione. I fagioli devono essere essiccati uniformemente (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il periodo di conservazione in seguito alla raccolta non deve superare i 12 mesi.

I legumi devono essere sani, esenti da attacchi di parassiti vegetali o animali, nonché di muffe, insetti o corpi estranei quali frammenti di pietre, terra, ecc. e non devono in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni di vario genere.

I fagioli non devono essere ottenuti da coltivazioni transgeniche. Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni.

LENTICCHIE SECCHHE

Etichettatura e confezionamento:

Le lenticchie devono essere in confezione integra, sigillata, riportante tutte le indicazioni in conformità alla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

La confezione deve essere di materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. I legumi devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal

momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Le lenticchie devono essere di produzione nazionale, di dimensione media, pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Le lenticchie devono avere una essiccazione uniforme (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Le lenticchie devono essere sane, esenti da attacchi di parassiti vegetali o animali, muffe, insetti o corpi estranei quali frammenti di pietre, terra, ecc. e non devono in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni. Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni. Le lenticchie non devono essere ottenute da coltivazioni transgeniche.

FARRO PERLATO

Etichettatura e confezionamento:

Il farro perlato deve essere in confezione integra, chiusa, riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e /o integrazioni. Il farro deve essere in confezione di materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche dello stesso e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Tutto il farro deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il farro deve essere ottenuto da cereale di produzione locale o nazionale, contenente la glumetta. Il farro non deve essere ottenuto da coltivazioni transgeniche.

I grani devono risultare uniformi, integri, e puliti. I chicchi devono essere integri ed essere stati sottoposti al solo processo di raffinazione (simile alla sbiancatura del riso) atto a rimuovere la parte più esterna. Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche si fa riferimento a quanto previsto per la categoria dei cereali in grani.

Il farro deve avere colore tipico, aspetto uniforme, essere esente da sostanze minerali che ne aumentano il peso, nonché essere esente da parassiti, insetti, corpi estranei e sostanze anomale in genere. Inoltre il farro non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni. Il farro perlato non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni.

ORZO PERLATO

Etichettatura e confezionamento:

L'orzo perlato deve essere in confezione integra, chiusa, riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e /o integrazioni. L'orzo deve essere in confezione di materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche dello stesso e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Sulla confezione deve essere sempre indicato il luogo di produzione del prodotto. Tutto l'orzo deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

L'orzo deve essere ottenuto da cereale (*Hordeum vulgare*), di produzione locale o nazionale. L'orzo non deve essere ottenuto da coltivazioni transgeniche. I grani dell'orzo, di colore bianco-giallo paglierino, devono risultare uniformi, integri, e puliti. I chicchi devono essere integri ed aver subito soltanto il processo di raffinazione (simile alla sbiancatura del riso) atto a rimuovere la parte più esterna. Alla cottura l'orzo deve avere una resa in volume e consistenza rapportata al tempo di cottura e non deve spappolarsi,

ma conservare la forma originaria. Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche si fa riferimento a quanto previsto per la categoria dei cereali in grani.

L'orzo deve avere colore tipico, aspetto uniforme, essere esente da sostanze minerali che ne aumentano il peso, nonché contenere parassiti, insetti, corpi estranei e sostanze anomale in genere. Inoltre l'orzo perlato non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni. L'orzo perlato non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni.

SCHEDE PRODOTTI ALIMENTARI VARI

ERBE AROMATICHE ESSICcate da g 20 – 130

Etichettatura e confezionamento:

Le erbe aromatiche devono essere consegnate in contenitori con chiusura ermetica, etichettati ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Le erbe devono essere consegnate nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50%.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Le erbe aromatiche richieste sono dei seguenti tipi: **Salvia, Origano, Rosmarino, maggiorana, noce moscata.**

Devono essere ottenute da parti di vegetali (foglie) essiccate, in buono stato di genuinità e purezza, senza aggiunta di sostanze estranee e devono possedere le caratteristiche tipiche della specie. Le erbe aromatiche richieste non devono presentare tracce di muffe e odori sgradevoli, né essere infestate da parassiti o corpi estranei di alcun genere né contenere micotossine oltre i limiti di legge.

PEPE NERO MACINATO

Deve presentarsi sotto forma di polvere, senza grumi, grani interi o altri corpi estranei. Deve presentare il tipico aroma.

ZAFFERANO IN POLVERE conf. da 50 bustine

Etichettatura e confezionamento:

Lo zafferano deve essere confezionato in bustine monodose e riportare sulla confezione tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni ed in particolare nome e sede della ditta preparatrice. La carta della confezione sigillata, dovrà essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Lo zafferano deve essere ottenuto dall'essiccazione e macinazione degli stimmi del "*Crocus Sativus*" (Regio Decreto Legge. 12/11/36 n. 2217). Il prodotto deve essere consegnato in polveri contenute in involucri sigillati con tutte le caratteristiche indicate in base all'art. 2 della succitata legge. Deve possedere caratteristiche tipiche del prodotto e non contenere aggiunte di borace, solfato di sodio, cremor tartaro, sale comune, legno rosso, noccioli di olive (Legge 30.04.1962 n. 283). Il quantitativo di ceneri totali deve essere minore del 7,5% e di quelle insolubili in HCl minore dell'1 per cento. Non deve presentare alterazioni di alcun genere, neppure quelle determinate da cattiva conservazione, in locali poco asciutti ed aerati, che fanno assumere al prodotto odori o consistenza alterati rispetto allo stato tipico.

FRUTTA SECCA SGUSCIATA (PINOLI E PISTACCHI)

Etichettatura e confezionamento:

La frutta secca sgusciata deve essere in confezione integra, sacchetto chiuso, riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

la frutta secca sgusciata non deve essere trattata con anidride solforosa o suoi sali. Nella fattispecie i pinoli ed i pistacchi devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie dei prodotti e non devono essere soggetti ad attacchi parassitari o fungine.

PREPARATO PER BRODO GRANULARE

Etichettatura e confezionamento:

Il prodotto deve essere consegnato in confezione integra, riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il preparato per brodo deve presentare caratteristiche rispondenti alla normativa vigente. L'estratto di proteine vegetali può essere ottenuto per idrolisi delle proteine di origine vegetale (cereali, legumi, ecc.). Il preparato, disciolto in acqua bollente, deve dare soluzione limpida, o soltanto leggermente torbida, e non deve lasciare grumi. Il sapore dovrà essere caratteristico.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0

Etichettatura e confezionamento:

La farina deve essere in confezione integra riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, compresa la denominazione dell'impresa molitrice e la sede dello stabilimento. La farina deve essere in confezione conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della stessa e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

La farina deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

La farina deve avere colore bianco, aspetto uniforme, senza sollevamenti che potrebbero far pensare ad un inquinamento parassitario, essere esente da punti scuri o macchie. La farina al tatto deve lasciare una polvere tenuissima; compressa col pugno deve formare una massa compatta. L'odore deve essere quello caratteristico del prodotto, tenue e gradevole. La farina non deve contenere tracce di farine di altri cereali, di farine scadenti o avariate, di sostanze minerali che ne aumentano il peso e la compattezza né di sostanze varie che ne migliorino l'aspetto. La farina non deve essere ottenuta da grano transgenico. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni. La farina non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni.

La farina deve essere immune da parassiti del grano, muffe, acari, tarli, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti di genere vario. Non deve presentare grumi, sapore ed odore acre ed avere un tenore di umidità non superiore al 14,50 per cento. Non deve presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché essere stata sottoposta a trattamento con agenti chimici o fisici, imbiancanti, additivi e l'incorporamento di una quantità di acqua superiore al limite massimo consentito dalla legge.

SALE MARINO IODATO (fino e grosso)

Etichettatura e confezionamento:

Il sale iodato consegnato del tipo fino e grosso, deve essere confezionato in pacchi di cartone del peso di grammi 1.000, etichettato ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Le singole confezioni di sale devono riportare tutte le indicazioni previste, compresa la dicitura "iodato" a caratteri leggibili, oltre alla specifica "marino". Il pacchetto di cartone non deve presentare tracce di umidità o essere deformato o presentare evidenti segni di anomalie di qualunque genere.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il sale marino richiesto deve essere ottenuto dall'acqua del mare mediante evaporazione solare, raffinato e con aggiunta di ioduro di potassio o iodato di potassio, per garantire un

tenore di iodio di 30 mg/Kg. Il sale richiesto è del tipo a cristalli fini e grossi, e deve essere corrispondente in tutto alle disposizioni legislative in materia.

Le singole confezioni non devono presentare tracce di umidità o altro. Il sale non deve essere raggrumato, ma presentarsi in cristalli tipici per le due tipologie richieste (fino e grosso). Il sale non deve contenere tracce di corpi e sostanze estranee di qualunque genere, così come non deve presentare cristalli di dimensioni non tipiche della tipologia richiesta.

ZUCCHERO RAFFINATO SEMOLATO in confezione da g 1.000

Etichettatura e confezionamento:

Lo zucchero raffinato semolato deve essere confezionato in sacchetto di carta chiuso e riportare sulla confezione tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, relativa ai tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana. La carta della confezione sigillata, dovrà essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Lo zucchero raffinato semolato richiesto, estratto dalla barbabietola o bietola da zucchero di produzione nazionale, deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione ed avere cristalli bianchi, minuti e deve possedere i requisiti previsti: essere raffinato, con polarizzazione di non meno di 99,7°; avere un tenore di zucchero invertito non superiore dello 0,04% in peso; avere una perdita all'essiccazione non superiore dello 0,06% in peso; colore non più di 9 punti determinanti (di cui all'Allegato della normativa specifica).

Lo zucchero deve contenere dal 99,5 al 99,8% di saccarosio e piccolissime quantità di ceneri e di umidità. Lo zucchero raffinato non deve presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, estranee alla sua composizione, né materie minerali, sostanze vegetali alterate o presentare impurità varie.

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

Etichettatura e confezionamento:

L'olio deve essere confezionato in contenitore con chiusura ermetica, sigillata, non apribile senza evidente segno di manomissione e riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

L'olio deve essere monoseme, di seme girasole. Dovrà essere fluido, di odore caratteristico, di sapore gradevole, di colore giallo chiaro, limpido; non si dovranno rilevare odori di rancido, di putrido, di muffa ecc. Dovrà presentare acidità libera totale, calcolata in acido oleico, non superiore allo 0,5%. L'olio dovrà essere conforme alla normativa vigente in materia e deve essere rispondente ai requisiti chimici e microbiologici previsti dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Non deve contenere sostanze estranee né essere di composizione anomala.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA **BIOLOGICO**

Etichettatura e confezionamento:

L'olio extra vergine di oliva deve essere confezionato in bottiglia di vetro scuro con chiusura ermetica, sigillata, non apribile senza evidente segno di manomissione e riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

L'etichetta deve riportare l'indicazione della zona geografica di coltivazione (provenienza) delle olive dal quale è prodotto, e la sede dove è situato il frantoio in cui è stato estratto l'olio. L'olio extra vergine di oliva deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale residua. Durante l'immagazzinamento il prodotto deve essere conservato al riparo dalla luce diretta e in luogo fresco.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

L'olio extra vergine di oliva fornito deve essere **biologico** per almeno il 40% della fornitura complessiva. Deve essere ottenuto dalla spremitura meccanica dalle olive di produzione locale o nazionale, dell'ultima annata di raccolto, lavorate in Italia, che non abbiano subito manipolazioni chimiche, ma soltanto fisiche, costituite dal lavaggio, sedimentazione e filtrazione. Le olive devono essere raccolte al giusto grado di maturazione, con modalità atte a preservarne le caratteristiche; devono essere sane e non attaccate da insetti e che non abbiano subito fermentazioni durante la conservazione. L'olio extra vergine di oliva non deve contenere più dello 0,8% in peso di acidità espressa come acido oleico libero in 100 grammi di olio, senza tolleranza alcuna.

Alla denominazione di "olio extra vergine di oliva" deve essere aggiunta l'indicazione della provenienza delle olive e la sede di lavorazione e confezionamento. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante impiego di solventi o ottenuti con processi di riesterificazione, nonché qualsiasi miscela con oli di altra natura.

L'olio extra vergine di oliva deve avere odore fruttato, fragrante, gradevole, un gusto netto che ricorda quello dell'oliva, di sapore non piccante. Deve essere limpido, trasparente, di colore caratteristico secondo il cultivar di provenienza, fresco e privo di impurità e di sostanze estranee di qualunque genere. L'olio extra vergine di oliva dovrà essere conforme alla normativa vigente in materia e deve essere rispondente ai requisiti chimici e microbiologici previsti dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Non deve contenere sostanze estranee né essere di composizione anomala. All'esame organolettico non deve rivelare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffe, di vermi e simili, avere retrogusto amarognolo, atipico del prodotto, né avere un colore e un aspetto non tipici (presenza di sedimenti, colore ambrato, ecc.). L'olio extra vergine non deve essere stato miscelato oppure tagliato con oli di semi e/o con oli di vario genere e aggiunto di sostanze non proprie delle olive. All'analisi sensoriale e di laboratorio non si devono rilevare presenze di sostanze estranee o che diano reazioni o che possiedano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo di composizione anomala. L'olio extra vergine di oliva non deve contenere, neppure in traccia, additivi o coadiuvanti tecnologici quali antiossidanti, conservanti generici, solventi e simili; le cere, qualora presenti devono essere in tracce minime.

PASSATA DI POMODORO

Etichettatura e confezionamento:

La passata di pomodoro deve essere confezionata in bottiglia di vetro con chiusura ermetica, munita di sigillo di garanzia tale da non deve poter essere modificata senza che la confezione sia aperta, riportante in etichetta la precisa denominazione e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni, nonché il peso netto, l'identificazione della ditta produttrice, del laboratorio di confezionamento, l'anno di produzione. La passata di pomodoro deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

La passata di pomodoro deve essere ottenuta direttamente da pomodori selezionati delle varietà locali o nazionali, con esclusione delle varietà ibride e transgeniche; deve essere prodotta e confezionata in Italia, ottenuta dalla lavorazione di pomodori sani, ben maturi, di colore rosso vivo, lavati accuratamente, aventi odore e sapore caratteristici del prodotto.

La passata di pomodoro non deve aver subito manipolazioni prima dell'inscatolamento eccetto la scottatura a 100°C dei pomodori puliti e tagliati.

La passata di pomodoro non deve essere aggiunta di antifermentativi, acidi, metalli tossici e coloranti di varia natura, compresi condimenti grassi. Non deve presentare caratteristiche difformi da quelle tipiche del prodotto, contenere sostanze estranee, attacchi di muffe (neppure sulla capsula di chiusura), insetti, avere odore acido e colore scuro, ecc.

Devono essere garantiti i limiti chimici e microbiologici previsti dalla normativa vigente.

La passata deve essere di produzione dell'anno in corso o di quello precedente rispetto alla fornitura.

POMODORI PELATI BIOLOGICI

Etichettatura e confezionamento:

I pomodori pelati devono provenire da agricoltura biologica ed essere consegnati in barattoli in banda stagnata. Il prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al peso indicato. Le confezioni devono riportare in etichetta la precisa denominazione e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente, nonché il peso netto, l'identificazione della ditta produttrice, del laboratorio di confezionamento, l'anno di produzione dei pomodori pelati.

Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. I barattoli devono essere integri, senza tracce di ruggine, ammaccature, bombature, fori, corrosioni, insudiciamenti e simili. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni. I pomodori pelati devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

I pomodori pelati devono essere ottenuti direttamente da pomodori selezionati delle varietà locali o nazionali, con esclusione delle varietà ibride e transgeniche, prodotti, lavorati e confezionati in Italia. Devono provenire da agricoltura biologica.

I pomodori pelati, costituiti da frutto fresco al giusto grado di maturazione, sano, ben lavato, di colore rosso vivo, odore e sapore zuccherino caratteristici del prodotto, non devono aver subito manipolazioni prima dell'inscatolamento ad eccezione della scottatura e pelatura. Devono essere stati prodotti nella stessa annata o al massimo nella annata precedente rispetto a quella della consegna. I pomodori pelati devono essere immersi in liquido di governo. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso lordo (comprensivo del liquido) indicato sulla confezione. Il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%. Devono essere garantiti i limiti chimici e microbiologici previsti dalla normativa vigente. I pomodori pelati devono essere privi di difetti di alcun genere: marciume, pelle, peduncoli, parti verdi, giallastre, frammenti di buccia, parti scure, non devono essere addizionati di coloranti artificiali, antifermentativi, condimenti, acidi, metalli tossici, non devono contenere insetti o frammenti, corpi estranei vari, né essere attaccati da muffe, avere sapore e odore acidi, colore scuro, ecc.; i pomodori pelati devono avere la consistenza del frutto fresco ben maturo sottoposto a scottatura, cioè essere morbidi, ma non flaccidi e, all'apertura del barattolo devono emanare l'odore tipico del pomodoro pelato.

OLIVE NERE E VERDI IN SALAMOIA SNOCCIOLATE

Etichettatura e confezionamento:

Le confezioni devono riportare in etichetta la precisa denominazione e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato sull'etichetta. *Le olive devono essere denocciolate* e corrispondere alla specie botanica e alla coltivazione dichiarati dall'etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

VERDURE SOTTOLIO (TIPO GIARDINIERA)

Etichettatura e confezionamento:

Il prodotto deve essere conservato in contenitori conformi a quanto previsto dalla normativa relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. I prodotti devono essere confezionati in scatole di latta nuova, la doratura interna deve essere effettuata con vernice di prima qualità, scevra da metalli e da materie nocive. Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica. In etichetta dovrà essere riportata la precisa denominazione del prodotto e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità. La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte, secondo i criteri moderni ed in conformità delle norme legislative vigenti sull'igiene delle conserve alimentari. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

LEGUMI IN BARATTOLO (CECI, FAGIOLI BORLOTTI, FAGIOLI CANNELLINI)

Etichettatura e confezionamento:

Il prodotto deve essere conservato in contenitori conformi a quanto previsto dalla normativa relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. I prodotti devono essere confezionati in scatole di latta nuova, la doratura interna deve essere effettuata con vernice di prima qualità, scevra da metalli e da materie nocive. Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica. In etichetta dovrà essere riportata la precisa denominazione del prodotto e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità. La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte, secondo i criteri moderni ed in conformità delle norme legislative vigenti sull'igiene delle conserve alimentari. I legumi devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

MERENDINA SENZA LATTE NE' UOVA

Etichettatura e confezionamento:

Le merendine devono essere integre e consegnate in confezione chiusa, etichettata ai sensi della normativa vigente. La confezione dovrà essere conforme a tutte le norme previste, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Le merendine all'interno dovranno essere confezionate singolarmente. I prodotti devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale residua.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Le merendine non devono contenere strutto, oli e grassi idrogenati, nonché aromatizzanti di sintesi, coloranti ed emulsionanti ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa vigente in materia e non devono contenere né latte né uova. Non devono essere dolcificati con saccarina o edulcoranti di sintesi, ma con miele, zucchero di canna o malto.

Le merendine non devono presentare odore e sapore anomali e sgradevoli. Non devono presentarsi frammentate, sbriciolate, invase da parassiti, alterate o adulterate e non devono essere prodotte con ingredienti transgenici. Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente.

TONNO IN OLIO DI OLIVA in confezione da g 250 – da 80 gr – da 2 kg

Etichettatura e confezionamento:

Il tonno deve essere confezionato in scatola in banda stagnata con apertura a strappo. Il prodotto deve essere regolarmente etichettato e riportante l'indicazione del luogo di provenienza ed il peso netto (sgocciolato), oltre a tutte le altre indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Le scatole di tonno non devono presentare rigonfiamenti o tracce di ruggine esternamente e/o internamente, oppure ammaccature nella confezione, difetti di aggraffatura, bombaggio, nonché anomalie nella etichettatura e untuosità. Il peso indicato é comprensivo del liquido di governo (olio di oliva). Il tonno deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della

consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale residua.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il tonno richiesto, della qualità "Yellow-fin", di prima scelta, deve essere di provenienza comunitaria e riportare il bollo CE. Deve essere lavorato a regola d'arte in laboratori nazionali o comunitari riconosciuti. Il tonno deve essere ottenuto dalla lavorazione del pesce affettato e dissanguato, delle specie di tonnidi indicate nella normativa specifica, cotto in salamoia di NaCl al 25% per circa 3 ore, inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata alla pezzatura della scatola, con aggiunta di olio di oliva di ottima qualità e successivamente sterilizzato. Gli ingredienti devono essere: tonno, sale ed olio di oliva.

Il tonno contenuto nella confezione deve essere a trancio intero, non frammentato o ricomposto, deve avere un colore uniforme caratteristico (rosa salmone) anche all'interno, una consistenza compatta, non stopposa, un odore caratteristico e un sapore gradevole tipico del prodotto. All'apertura della scatola il tonno deve presentarsi in ottimo stato di conservazione, totalmente immerso nell'olio di oliva, avere un colore uniforme e un odore gradevole. Non deve emanare odore sgradevole di nessun genere. Tolto dalla scatola e privato dell'olio dovrà conservare anche un'ora dopo, il suo normale colore, senza annerimenti né viraggi di colore. Il tonno non deve presentare alterazioni ed ossidazioni di qualunque genere sia in superficie che all'interno del tessuto muscolare. Il tonno non deve contenere parti ottenute dalla lavorazione degli scarti del tonno, nonché quelle delle parti grasse ventrali, denominate commercialmente "ventresca". Inoltre il tonno non deve contenere parti di pinne, squame, pelle, grumi di sangue, corpi estranei, né presentare macchie scure, inverdimento, oppure essere immerso in olio di semi o contenere anidride solforosa o solfiti aggiunti quali agenti di conservazione, ecc. Il liquido di governo deve essere esclusivamente olio di oliva, senza tracce di altri oli e di acqua.

Il tonno deve avere una reazione naturale anche quando viene sottoposto a cottura e non dissolversi nel liquido di cottura o modificarsi nel colore e nella consistenza.

Il tonno utilizzato deve essere conforme a quanto disposto dalla normativa vigente sia per quanto riguarda la pesca sia i processi di lavorazione. Il limite di contaminazione da mercurio dei prodotti della pesca, deve essere rispondente ai parametri indicati: il tenore medio nelle parti commestibili non deve superare i 0,5 mg/Kg di prodotto fresco rilevato con il metodo riportato nell'allegato della normativa specifica. Anche per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti in banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo, si fa riferimento alla normativa in materia.

VINO DA TAVOLA BIANCO

Etichettatura e confezionamento:

Il vino deve essere consegnato in confezione facilmente apribile (tetrapak) e richiudibile, etichettata nel rispetto della normativa vigente. I contenitori devono essere muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare qualsiasi manipolazione, falsificazione, contaminazione e fuoriuscita del prodotto. Sulla confezione di vino devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Il vino deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale residua. Il vino consegnato non dovrà superare i due anni dalla produzione.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il vino da tavola richiesto deve essere ottenuto dal succo di uve bianche fresche fermentate e deve avere le caratteristiche tipiche del prodotto: titolo alcolometrico volumico effettivo del 9-10%, e comunque non inferiore al 9% e non superiore al 13%; un'acidità totale espressa in acido tartarico non inferiore a 4,50 g/litro; tenore totale di anidride solforosa non superiore a 210 mg/litro. Il vino bianco deve essere di colore giallo paglierino, senza spicco di tannicità. Il vino non deve contenere micotossine in quantità superiore a quanto indicato dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni. Non deve avere colore e sapore atipici, né contenere sostanze estranee all'uva di provenienza.

BICARBONATO DI SODIO

Etichettatura e confezionamento:

Il bicarbonato deve essere consegnato in confezione integra ed etichettata nel rispetto della normativa vigente.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il prodotto deve presentare le caratteristiche tipiche e non risultare alterato a seguito di umidità.

PASTA SECCA ALL'UOVO

Etichettatura e confezionamento:

La pasta e pastina secca all'uovo devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (preferibilmente in buste di plastica serigrafata per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto, rispondente alla normativa vigente e riportante tutte le indicazioni previste per la etichettatura dei prodotti alimentari, stampati sulla confezione. La pasta all'uovo deve essere etichettata nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Tutta la pasta secca all'uovo deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 75% della vita commerciale residua.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

La pasta e pastina secca all'uovo devono essere di prima qualità per caratteristiche merceologiche, chimiche fisiche e microbiologiche.

E' richiesta la seguente tipologia di pasta secca all'uovo: **tagliatelle**

La pasta secca all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro con aggiunta di uova intere di gallina, prive di guscio. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido prodotto esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti della normativa in materia.

Tutta la pasta secca all'uovo deve essere di aspetto uniforme, di colore giallo omogeneo, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita (alla rottura deve dar luogo ad un suono secco). La pasta non deve essere preparata con l'impiego di sfarinati, farine scadenti o avariate, con l'aggiunta di altri cereali, di sostanze minerali che ne aumentano il peso e la compattezza, né di sostanze coloranti gialle che ne migliorano l'aspetto.

La pasta e pastina all'uovo devono essere ben essiccate, in perfetto stato di conservazione, integre e devono avere uno spessore omogeneo per ogni unità e per tutto il contenuto della confezione. La pasta secca all'uovo deve essere immune da insetti e da ogni altro contaminante di vario genere; non deve avere odore stantio o di muffe, né sapore acido, piccante o sgradevole. Non deve contenere tracce di tarme o ragnatele, di insetti o larve, non deve presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente e non deve presentare all'interno delle confezioni residui della lavorazione o trafilatura. Non è consentita la consegna di paste spezzettate o di ritagli. Pertanto saranno rifiutate le partite di pasta all'uovo che risultassero di qualità inferiore alla prima o che, a seguito di opportuni accertamenti merceologici, di cottura, ecc. non fossero rispondenti alla scheda tecnica del capitolato.

La pasta dovrà avere altresì una buona reazione alla cottura, conservando la forma e con una buona consistenza tipica della pasta all'uovo e avere un odore gradevole caratteristico.

RISO PARBOILED BIOLOGICO

Etichettatura e confezionamento:

Il riso bianco deve essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, rispondente alla normativa vigente e riportante tutte le indicazioni previste per l'etichettatura dei prodotti alimentari, stampati sulla confezione. Non sono previste etichette adesive apposte sulla stessa.

Sulla confezione deve essere sempre indicato il luogo di produzione, la denominazione e la sede dello stabilimento oltre al tipo di riso (varietà), il tempo di cottura, ecc..

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né effrazione delle stesse. Tutto il riso deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale

che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 75% della vita commerciale residua.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

E' richiesto riso di produzione nazionale di 1^a qualità, con trattamento parboiled, ottenuto dalla lavorazione del risone, con asportazione della lolla e successiva operazione di raffinazione, sottoposto a trattamento idrotermico e successivo essiccamento, per aumentarne il contenuto di micronutrienti (vitamine e sali minerali), pressando all'interno del chicco le sostanze idrosolubili e gelatinizzazione dell'amido, per far sì che mantenga meglio la cottura. Il riso parboiled deve essere di colore bianco ambrato, con riflesso leggermente giallastro, ma che con la cottura diventa bianchissimo e rimane al dente. Deve essere identificato dalla denominazione commerciale "parboiled" e possedere le caratteristiche tipiche della varietà.

Il riso deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben essiccato. I chicchi devono essere integri, con tolleranza del 3% di rottura e pressoché uniformi. Il riso non deve provenire da coltivazioni transgeniche. Deve essere esente da parassiti animali, vegetali e fungini, muffe, nonché da corpi estranei e da difetti di qualunque natura: punteggiature, perforazioni, striature rosse, grani rotti, vaiolati, ambrati, di differente colorazione, ecc...

Il riso non deve inoltre essere cosparso da polvere quale gesso, caolino, cromato di piombo, ossido di ferro, per renderlo di aspetto simile ad alcune qualità particolarmente pregiate. Il riso non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni.

Il riso parboiled non deve essere stato sottoposto a trattamento con agenti chimici o fisici o aggiunto di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque la composizione. Il riso non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni.

Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Le caratteristiche merceologiche indicative richieste per il riso parboiled sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 15-20 minuti.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA

Etichettatura e confezionamento:

La pasta di semola biologica deve essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (preferibilmente in sacchi di plastica serigrafata per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto, rispondente alla normativa vigente e riportante tutte le indicazioni previste per la etichettatura dei prodotti alimentari, stampati sulla confezione. Non sono previste etichette apposte sulla stessa. Sulla confezione deve essere sempre indicato il pastificio di produzione, la denominazione dell'impresa molitrice e della sede dello stabilimento oltre al tipo di pasta di semola (nome, formato, numero, ecc.), il tempo di cottura. Tutta la pasta deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 75 % della vita commerciale residua.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

La pasta di semola biologica deve essere sempre di prima qualità per caratteristiche merceologiche, chimiche fisiche e microbiologiche.

Deve essere prodotta con semola di grano duro (100%) da coltivazione biologica, ottenuta da macinatura di grano duro; la pasta non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente. La pasta non deve essere ottenuta da grano transgenico.

La pasta di semola biologica deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, avere odore e sapore gradevoli, essere priva di coloranti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura, ben conservata. Lo spessore della pasta deve essere omogeneo per ogni unità e per tutto il contenuto della confezione. La pasta deve avere resistenza alla pressione delle dita e rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa.

La pasta deve avere anche una buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alle dimensioni; una volta cotta deve conservare la forma e avere una buona consistenza, senza lasciare nel contenitore sedimenti amidacei o farinacei. Non deve presentare difetti quali: presenza di macchie chiare o scure, bolle d'aria, bottature, crepe, fratture, pezzature o tagli o imperfezioni di qualunque genere; all'interno della confezione non devono esserci tracce di frammenti di pasta o sfarinati. La pasta non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe o qualsiasi altro agente infestante, né essere avariata o colorata artificialmente.

ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE in bottiglia da ml 1.500-2000 (solo per casi di interruzione momentanea dell'erogazione dell'acqua di rete)

Etichettatura e confezionamento:

L'acqua minerale naturale deve essere consegnata in bottiglie originali sigillate, della capacità indicata, riportanti in etichetta tutte le indicazioni utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto previste dalla normativa vigente e successive modificazioni e/o integrazioni.

I contenitori devono essere muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare qualsiasi manipolazione, falsificazione, contaminazione e fuoriuscita del liquido contenuto. Le confezioni di acqua devono essere tenute in depositi protetti e non esposti al sole.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

L'acqua, totalmente degassata, proveniente da sorgenti naturali o perforate con caratteristiche igieniche particolari e proprietà favorevoli alla salute, deve essere confezionata così come scaturisce dalla sorgente e possedere le caratteristiche indicate nella normativa vigente. L'acqua minerale naturale deve avere le caratteristiche organolettiche tipiche e cioè essere: inodore, insapore, incolore; in base ai referti delle analisi chimiche non deve presentare aggiunta di minerali, anidride carbonica, nitriti, nitrati, pesticidi, idrocarburi, cianuri ed oli minerali, né presentare tracce di cloruri di polivinile ceduti inopportuno dal contenitore.

Per quanto riguarda le caratteristiche batteriologiche l'acqua sia all'origine, che alla fine della catena di imbottigliamento, nonché di distribuzione, determinata secondo i metodi scientifici riconosciuti e normati, deve risultare esente in ogni caso:

da enterobatteri patogeni (con ricerca sistematica delle salmonelle);

da altri germi patogeni;

da germi indici di inquinamento fecale (Coliformi, Streptococchi fecali, Clostridi ecc...) che dovranno risultare assenti in ml 250;

da *Pseudomonas Aeruginosa*, che dovrà risultare assente in ml 250;

da *Staphylococcus Aureus* con caratteristiche di patogenicità da ricercare alla fine della catena di imbottigliamento e che dovrà risultare assente in ml 250.

Per quanto riguarda la carica microbica saprofitaria dell'acqua minerale all'origine, essa deve essere limitata a poche unità microbiche per ml, comunque nel rispetto di quanto stabilito dalle norme vigenti in materia. L'acqua minerale naturale deve comunque essere rispondente alle caratteristiche chimiche e chimico-fisiche previste.

COLOMBA, PANDORO E PANETTONE SENZA CANDITI

Etichettatura e confezionamento:

I prodotti devono essere consegnati in confezioni integre ed etichettate ai sensi della normativa vigente. La confezione dovrà essere conforme a tutte le norme previste, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

I prodotti devono presentare le caratteristiche tipiche e non devono contenere oli e grassi idrogenati, nonché aromatizzanti di sintesi, coloranti ed emulsionanti ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa vigente in materia. Non devono essere dolcificati con saccarina o edulcoranti di sintesi. Non devono presentarsi frammentati, sbriciolati, invasi da parassiti, alterati o adulterati e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici. Non devono

contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente.

SCHEDA PRODOTTI SENZA GLUTINE O PER DIETE SPECIALI FRESCHI O SURGELATI

Etichettatura e confezionamento:

I prodotti senza glutine devono essere in confezioni integre, sigillate, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, riportanti tutte le indicazioni in conformità alla normativa vigente. Le confezioni devono essere facilmente identificabili e devono riportare anche il logo della spiga barrata o il logo del Ministero della Salute. La spiga barrata rappresenta un simbolo di identificazione immediata e di maggiore sicurezza per il consumatore.

Gli ingredienti e le sostanze impiegate nella preparazione dei vari prodotti senza glutine devono essere dichiarate in etichetta. L'etichetta deve essere in lingua italiana, ben leggibile e non deve indurre in errore il consumatore finale.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Gli alimenti senza glutine, delle varie tipologie indicate, devono essere costituiti da ingredienti senza glutine, nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Tutti gli alimenti devono essere prodotti presso stabilimenti autorizzati dal Ministero della Salute.

Tutti i prodotti senza glutine devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, come indicato nelle schede specifiche.

Gli alimenti senza glutine richiesti sono i seguenti:

Biscotti (frollini)

Merendine

Pane/panini freschi e/o surgelati

Pasta e pastina formati vari

Pasta e pastina secca all'uovo formati vari

Pangrattato

Farina

Pasta fresca (tortellini e ravioli)

Sono inoltre richiesti alimenti per diete speciali freschi o surgelati da concordare con gli addetti alla cucina in base alle esigenze alimentari degli iscritti al servizio mensa.

SCHEDA PRODOTTI DI PULIZIA E MONOUSO

Dovranno essere forniti tutti i prodotti di pulizia e monouso necessari per la cucina ed i refettori scolastici (detergenti lavastoviglie, detergenti pavimenti, sgrassatori, disinfettanti HACCP, candeggina, carta da forno, carta alluminio, ecc.).

Dovranno inoltre essere forniti i prodotti monouso necessari per il consumo dei pasti durante l'emergenza Covid-19 come di seguito specificato:

per il consumo dei pasti in classe:

tovaglietta di carta

bustina con tovagliolo di carta

bicchieri di plastica

vaschette monouso per primo, secondo e contorno e frutta (quando necessario)

per il consumo dei pasti in refettorio:

tovagliolo di carta

piatti monouso

Catalogo open data



Elenco società in house

Codice Fiscale ammi...	Denominazione amministrazione	Codice Fiscale desti...	Denominazione organismo in house	Data protocollo	Data avvio istruttoria	Esito	Data esito
81001530443	COMUNE DI PORTO SAN GIORGIO	01780530448	SAN GIORGIO DISTRIBUZIONE SERVIZI S.R.L.	26/07/2018	01/07/2019	Iscrizione	20/09/2019



Elementi visualizzati: 1

Elementi per pagina:





Repertorio n. 39331

Raccolta n. 16523

===== VERBALE DI ASSEMBLEA =====
===== REPUBBLICA ITALIANA =====

L'anno duemiladiciassette il giorno ventotto del mese di luglio (28.7.2017), a Porto San Giorgio presso il palazzo del Comune in via Vittorio Veneto n.5, alle ore dodici e quindici. Avanti me dottor **FRANCESCO CIUCCARELLI**, notaio di Fermo, iscritto al Collegio Notarile dei Distretti Riuniti di Ascoli Piceno e Fermo, è presente il signor: =====

CECCARANI MARCO, nato a Macerata il 20 gennaio 1963, domiciliato per la carica ove appresso, il quale interviene al presente atto nella sua dichiarata qualità di Amministratore Unico e **rappresentante** della società "**SAN GIORGIO DISTRIBUZIONE SERVIZI S.R.L.**" Unipersonale (in breve "S.G.D.S. GAS s.r.l."), con sede a Porto San Giorgio, Via Veneto n.4, capitale sociale Euro 10.400,00, numero di iscrizione al Registro delle Imprese di Fermo e codice fiscale 01780530448 (R.E.A. FM-173042). =====

Comparsa della cui identità personale io Notaio sono certo. Il signor **CECCARANI MARCO** mi dichiara che è stata convocata in questo luogo giorno ed ora, l'assemblea della predetta società, per discutere e deliberare sul seguente ordine del giorno: =====

1) Adeguamento statuto sociale ai sensi del DL 175/2016.=====

2) Omissis =====

Assunta la Presidenza ai sensi di statuto e chiamato me Notaio a svolgere il ruolo di segretario, il signor **CECCARANI MARCO** constata e mi fa constare che: =====

- l'Assemblea è stata regolarmente convocata mediante tempestiva comunicazione dell'avviso contenente l'Ordine del Giorno; =====

- è presente l'unico socio, titolare dell'intero capitale sociale, "**COMUNE DI PORTO SAN GIORGIO**", c.f.81001530443, rappresentato dal Sindaco Avv. Nicola Loira; =====

- è presente l'organo Amministrativo nella sua persona;=====

- del Collegio Sindacale sono presenti i signori Carla Maria Barbone, Presidente, e Cristiano Michelangeli e Umberto Valasciani - Sindaci effettivi; =====

- pertanto l'assemblea è validamente costituita ed atta a deliberare sull'ordine del giorno sopra indicato. =====

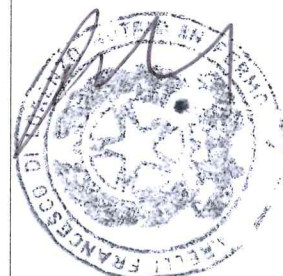
Prende la parola il Presidente, il quale dà atto che il D.Lgs. 175/2016 (cosiddetto Decreto Madia), modificato D.Lgs.16.6.2017, ha dettato alcune nuove prescrizioni in ordine alle società partecipate dalla pubblica amministrazione; dichiara quindi che risulta necessario adeguare lo statuto della società alle prescrizioni di cui al Decreto. =====

In particolare spiega all'Assemblea che: =====

- nella scelta degli amministratori deve essere assicurato il rispetto del principio di equilibrio di genere; =====

- è necessario prevedere che l'amministrazione sia affidata, di norma, ad un amministratore unico, potendosi prevedere la nomina di un Consiglio di Amministrazione solo per specifiche

REGISTRATO
a Fermo
li 2.08.2017
al n. 2400
serie 1T



ragioni di adeguatezza organizzativa; =====
- è necessario prevedere che il Consiglio di Amministrazione possa eleggere un Vice Presidente solo quale modalità di individuazione del sostituto del Presidente per i casi di sua assenza o impedimento, senza riconoscimento di compensi aggiuntivi; =====

- è necessario prevedere che il Consiglio di Amministrazione possa delegare parte dei propri poteri esclusivamente ad un solo Amministratore Delegato, fatta salva l'attribuzione di deleghe al Presidente ove preventivamente autorizzata dall'Assemblea; =====

- è necessario prevedere il divieto di corrispondere agli organi sociali gettoni di presenza o premi di risultato deliberati dopo lo svolgimento dell'attività e di trattamenti di fine mandato ai componenti degli organi sociali; =====

- è necessario inserire il divieto di istituire organi diversi da quelli previsti dalle norme generali in tema di società e di nominare comitati; =====

- è necessario precisare le modalità di nomina dell'Organo di Controllo; sul punto il Presidente evidenzia che, nell'ottica del contenimento dei costi, il testo proposto prevede esclusivamente la nomina di un Sindaco Unico, senza prevedere il Collegio Sindacale; dichiara che tale disposizione, qualora approvata, dovrà divenire efficace solo dal prossimo rinnovo delle cariche. =====

Per questi motivi, il Presidente propone di modificare gli articoli 14 (rubricato "Composizione del Consiglio di amministrazione"), 17 (rubricato "Poteri dell'Organo Amministrativo") e 18 (rubricato "Controllo della società"). =====

Dichiara inoltre che appare opportuno modificare anche l'art.16 (rubricato "Rappresentanza"), per meglio precisare i poteri di rappresentanza, prevedendo altresì l'eventuali conferimento di poteri di rappresentanza anche a eventuali Dirigenti. =====

Evidenzia che nel nuovo testo dell'art.17 è stata riservata alla competenza dell'Assemblea la nomina dei Dirigenti.=====

Illustra le ragioni che consigliano di modificare la forma abbreviata della denominazione della società prevista all'art.1, in "S.G.D.S. MULTISERVIZI s.r.l." e propone inoltre di inserire un nuovo art.18 bis, da rubricare "Controllo analogo", al fine di rafforzare il controllo del Comune socio.===

Dà quindi lettura del testo degli articoli 14, 15, 16, 17, 18 e 18 bis, da sottoporre all'approvazione dell'assemblea ed invita l'assemblea a discutere e a deliberare in proposito.===

Dopo breve discussione, l'Assemblea all'unanimità =====

===== **DELIBERA** =====

1) di modificare gli artt.1, 14, 16, 17 e 18 e di inserire il nuovo articolo 18 bis, il tutto nel seguente modo: =====

= **"Art. 1 - Denominazione e natura giuridica.**
A i sensi e per gli effetti degli artt. 112 e 113, comma I, lettera e) del D.Lgs. 18.08.2000 n. 267 e art. 35 Legge Finanziaria 2002 ed ai fini della gestione del servizio di di-

stribuzione del gas metano come disposto dall'art. 21 del D.Lgs. 23 Maggio 2000 n. 164, è costituita una società a responsabilità limitata denominata "SAN GIORGIO DISTRIBUZIONE SERVIZI S.R.L." (in breve "S.G.D.S.MULTISERVIZI s.r.l.").====
La società è soggetta all'indirizzo ed al coordinamento da parte del Comune di Porto San Giorgio, che disciplinerà i rapporti con la società, oltre che con il presente Statuto, con un regolamento".

"Art. 14 - Composizione del Consiglio di Amministrazione.

La società è amministrata di norma da un Amministratore Unico, o da un Consiglio di Amministrazione, composto da 3 (tre) membri, anche non soci, nell'osservanza delle disposizioni normative vigenti in materia di società a partecipazione pubblica. La nomina dell'organo amministrativo è effettuata con modalità idonee ad assicurare il rispetto del principio dell'equilibrio di genere. L'assunzione della carica di amministratore è subordinata al possesso dei requisiti di professionalità, onorabilità ed autonomia stabiliti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti.

Non possono essere amministratori i Consiglieri, gli Amministratori comunali, provinciali e regionali.

Parimenti non possono essere amministratori i dipendenti dell'Ente Locale e/o degli Enti Locali, senza previa autorizzazione dell'Ente di appartenenza e di società da essi controllate né di aziende o Istituti di credito.

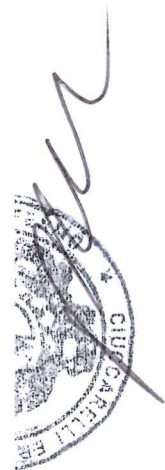
Il Consiglio di Amministrazione, quando non vi abbia provveduto l'assemblea elegge nel suo seno il Presidente. Il Consiglio di Amministrazione può eleggere tra i suoi componenti un vicepresidente. La carica è attribuita esclusivamente quale modalità di individuazione del sostituto del presidente in caso di assenza o impedimento, senza riconoscimento di compensi aggiuntivi.

Gli Amministratori durano in carica tre anni e sono rieleggibili. Il Comune di Porto San Giorgio nomina i membri del Consiglio di Amministrazione.

Agli amministratori spetta il rimborso delle spese sostenute per ragione del proprio ufficio ed un gettone di presenza per la partecipazione alle riunioni del Consiglio, fissato dall'assemblea dei soci, che non può essere superiore a quello previsto a favore dei Consiglieri Comunali per la loro partecipazione alle riunioni del Consiglio Comunale.

Se per dimissioni o altra causa vengono a mancare nel corso dell'esercizio uno o più amministratori, il Presidente del Consiglio di amministrazione convoca senza indugio l'assemblea, che procederà a nominare i nuovi Consiglieri, che i resteranno in carica per il tempo che sarebbero dovuti rimanere gli amministratori da essi sostituiti.

Se però viene a mancare la metà o più degli amministratori eletti o l'Amministratore Unico, si intende decaduto l'intero organo amministrativo e l'Organo di Controllo, se nominato, o il Presidente del Consiglio di Amministrazione decaduto o l'Amministratore Unico decaduto deve



convocare senza indugio l'assemblea per le nuove nomine. =====
Nell'eventualità che un amministratore sia revocato per giusta causa in nessun caso avrà diritto ad un indennizzo.=====
Gli amministratori nominati dal Comune di Porto San Giorgio possono essere revocati solo dall'Ente stesso. In caso di decadenza o di scadenza del mandato, l'organo amministrativo decaduto potrà compiere i soli atti di ordinaria amministrazione fino al momento in cui non sarà ricostituito o non verrà nominato il nuovo organo amministrativo. =====
E' vietata la corresponsione di gettoni di presenza o premi di risultato deliberati dopo lo svolgimento dell'attività e di trattamenti di fine mandato ai componenti degli organi sociali".

===== **"Art. 16 - Rappresentanza .** =====

La rappresentanza della società di fronte a terzi e in giudizio spetta all'amministratore unico o al Presidente del Consiglio di Amministrazione, o, in caso di assenza o impedimento di quest'ultimo, al Vice Presidente, se nominato. All'amministratore Delegato e ad eventuali Dirigenti, se nominati, compete la rappresentanza sociale nei limiti dei poteri attribuitigli dal presente Statuto o delegati dal Consiglio di Amministrazione o dall'Assemblea".

= **"Art. 17 - Poteri dell'organo amministrativo.**

L'Amministratore Unico o il Consiglio di Amministrazione è investito di ogni potere per l'amministrazione ordinaria e straordinaria della società e provvede a tutto quanto non sia riservato dalla legge o dal presente Statuto all'Assemblea dei soci, salvo quanto previsto nei successivi comma del presente articolo.

Il Consiglio di Amministrazione può delegare parte dei propri poteri, nei limiti di legge e del presente Statuto, ad un solo Amministratore Delegato, fatta salva l'attribuzione di deleghe al Presidente ove preventivamente autorizzata dall'Assemblea, i cui compensi sono stabiliti dall'assemblea dei soci.

Sono comunque di esclusiva competenza dell'organo amministrativo e non sono delegabili i poteri relativi: =====

- a) approvazione degli atti di programmazione, dei piani operativi annuali, dei piani di investimento e di quelli di assunzione del personale; =====
- b) i regolamenti interni e le norme generali per l'esercizio delle attività sociali; =====
- c) alienazione, compravendita e permuta di beni mobili e immobili e brevetti; =====
- d) prestazioni di garanzia, fidejussioni e concessioni di prestiti; =====
- e) assunzione di mutui; =====
- f) politica tariffaria; =====
- g) contratti ed accordi con enti locali e con le società dagli stessi partecipate o con privati, per l'espletamento dei servizi ed attività attinenti all'oggetto della società;=====
- h) le decisioni inerenti a partecipazioni della società ad



enti, istituti, organismi e società e la designazione, ove occorra, delle persone destinate a rappresentare nei medesimi la società stessa e le eventuali variazioni dello Statuto, da proporre all'assemblea dei soci. =====

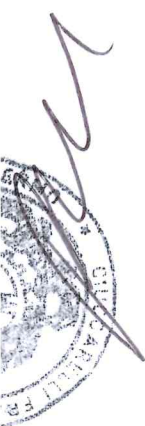
Lo svolgimento di attività diversa rispetto alla vendita del gas metano deve essere preventivamente autorizzata dall'assemblea dei soci, secondo l'indirizzo fornito dal Consiglio Comunale. =====

I seguenti atti sono comunque di esclusiva competenza dell'assemblea soci: =====

- approvazione della relazione previsionale e programmatica contenente anche la definizione dei piani finanziari e dei programmi di investimento da realizzarsi nel corso dell'esercizio; =====
- delibera di assunzione di nuove attività o di nuovi servizi o dismissione di attività o servizi già esercitati; ===
- definizione tariffe agli utenti per la fruizione di beni e servizi in concessione se non regolamentati per legge;
- acquisti ed alienazioni di aziende e/o rami di azienda e di partecipazioni societarie che non siano già stati previsti nella relazione previsionale e programmatica di cui sopra;==
- operazioni di qualsiasi natura che comportino un impegno finanziario di valore superiore al 30% (trenta per cento) del patrimonio netto risultante dall'ultimo bilancio approvato, che non siano già state previste nella relazione previsionale e programmatica di cui sopra; =====
- nomina, assunzione di provvedimenti disciplinari e licenziamento per giusta causa dei Dirigenti. =====

Per deliberare sulle autorizzazioni previste dal precedente comma, l'assemblea è convocata senza ritardo. L'assemblea può autorizzare il compimento delle suddette operazioni anche solo a condizione che vengano osservate le prescrizioni contenute nella propria delibera autorizzativa. L'organo amministrativo informa i soci, almeno ogni sei mesi e comunque in una sezione della relazione prevista dall'art. 2428 del C.C., sui fatti rilevanti concernenti l'esecuzione dell'operazione autorizzata. I soci, ove ritengano che la società abbia eseguito o stia eseguendo un'operazioni in difformità di quanto prescritto nella relativa delibera autorizzativa, possono richiedere, ai sensi dell'art. 2367 del C.C., l'immediata convocazione dell'assemblea affinché adotti i provvedimenti che riterrà più opportuni nell'interesse della società; l'esecuzione dell'operazione in difformità dell'autorizzazione concessa potrà configurare giusta causa per la revoca degli amministratori. =====

L'organo amministrativo che non intende eseguire l'operazione autorizzata dall'assemblea adotta, entro trenta giorni decorrenti dal giorno in cui è stata assunta la relativa delibera assembleare, apposita motivata deliberazione che deve essere trasmessa ai soci. L'organo amministrativo, in un'apposita sezione della relazione prevista dall'art. 2428 del C.C., illustra le operazioni compiute ed i provvedimenti adottati in



attuazione di quanto stabilito nella relazione previsionale, motivando in particolare sugli eventuali scostamenti verificatisi rispetto alla spesa preventivata".

=====
"Art. 18 - Controllo della società"=====
=====

Se richiesto dalla legge o per volontà dell'Assemblea viene nominato l'organo di controllo, secondo il disposto dell'art.2477 del C.C., che provvedere anche al controllo contabile. L'Organo di controllo, se nominato ai sensi del precedente comma, si compone di un Sindaco Effettivo e un Sindaco Supplente; l'organo di controllo dura in carica tre esercizi, è rieleggibile e può essere revocato solo per giusta causa. L'assemblea nomina i membri dell'organo di controllo e stabilisce il loro compenso. Al di fuori dei casi di nomina obbligatoria dell'organo di controllo, l'assemblea può nominare un Revisore contabile".

=====
"Art.18-bis Controllo Analogo."=====
=====

Gli Enti soci, attraverso la Giunta Municipale, i relativi dirigenti e responsabili di servizio, esercitano sulla società un potere di controllo e vigilanza analogo a quello esercitato sui propri servizi, sulla base delle vigenti normative e regolamenti.

La vigilanza si espleta mediante poteri di richiesta di dati, informazioni e rapporti.

La società, renderà noto ai terzi il proprio assoggettamento all'attività di direzione e coordinamento dei Comuni e degli altri eventuali soci pubblici, nelle forme di cui all'art.2497 bis, codice civile".

Il Presidente mi consegna il nuovo testo di **statuto** corredato delle apportate modifiche, che **allego** al presente atto sotto la **lettera "A"**; al riguardo, il Presidente precisa che tale testo riporta all'art. 3 l'oggetto sociale come modificato giusta assemblea tenutasi in data 5.4.2006, previa deliberazione del Consiglio Comunale in data 27.3.2006, n.16, oggetto così risultante al Registro delle Imprese, ma diverso da quello risultante dai testi statutari allegati alle successive deliberazioni assembleari, in cui peraltro l'oggetto non risulta essere stato mai modificato. L'assemblea, preso atto di quanto sopra, per quanto possa occorrere, espressamente approva il testo.

L'assemblea inoltre dà atto che la modifica della composizione dell'Organo di controllo diverrà efficace dal prossimo rinnovo dell'organo medesimo.

A questo punto, non essendovi altro da deliberare, il Presidente dichiara chiusa la trattazione del primo punto all'Ordine del Giorno e dà atto che l'assemblea prosegue per la trattazione dei successivi punti, senza l'assistenza di me notaio, quando sono le ore dodici e cinquanta minuti.

Il Comparente mi esonera dalla lettura dell'allegato.

Del che richiesto io notaio ho redatto il presente verbale, in parte scritto a mezzo di elaboratore elettronico da persona di mia fiducia sotto la mia direzione, in parte scritto a mano da me stesso, verbale da me quindi letto - in presenza



==== Allegato "A" al n. 16523 della Raccolta ===

===== STATUTO =====

= Art. 1 - Denominazione e natura giuridica. =

A i sensi e per gli effetti degli artt. 112 e 113, comma I, lettera e) del D.Lgs. 18.08.2000 n. 267 e art. 35 Legge Finanziaria 2002 ed ai fini della gestione del servizio di distribuzione del gas metano come disposto dall'art. 21 del D.Lgs. 23 Maggio 2000 n. 164, e' costituita una societa' a responsabilita' limitata denominata "SAN GIORGIO DISTRIBUZIONE SERVIZI S.R.L." (in breve "S.G.D.S. MULTISERVIZI s.r.l."). La societa' e' soggetta all'indirizzo ed al coordinamento da parte del Comune di Porto San Giorgio, che disciplinera' i rapporti con la societa', oltre che con il presente Statuto, con un regolamento.

===== Art. 2 - Sede della societa'. =====

La societa' ha la sua sede legale in Porto San Giorgio (all'indirizzo risultante dall'apposita iscrizione eseguita presso il Registro delle Imprese, ai sensi dell'art.111 ter delle disposizioni di attuazione del C.C.).

L'organo amministrativo ha facolta' di istituire e di sopprimere ovunque unita' locali operative (per esempio succursali, filiali, uffici amministrativi senza stabile rappresentanza) ovvero di trasferire la sede legale nell'ambito del territorio del Comune di Porto San Giorgio.

===== Art. 3 - Oggetto della societa'. =====

La societa' ha per oggetto la gestione di impianti o servizi per conto di enti pubblici territoriali, tra cui le seguenti attivita':

- a. la gestione del servizio distribuzione del gas: ==
- 1) la pianificazione territoriale e la valorizzazione delle reti infrastrutturali e degli impianti relativi; =====
 - 2) la progettazione di reti ed impianti di distribuzione;==
 - 3) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle reti, delle cabine REMI di secondo salto e di zona, la realizzazione di nuovi allacciamenti e l'estensione della rete; =
 - 4) l'aggiornamento e la verifica degli standards previsti dalla carta dei servizi e rapporti con l'Autorita' per l'energia elettrica ed il gas; =====
 - 5) l'informazione sull'utilizzo corretto degli impianti civili, sulla loro manutenzione periodica, nonché in materia di risparmio energetico; =====
 - 6) i servizi di assistenza post-allacciamento; =====
 - 7) la realizzazione di interventi per conto terzi; ==
 - 8) l'attivita' di engineering, di progettazione e programmazione di interventi nel settore del gas, anche utilizzando nuove tecnologie; =====
 - 9) le attivita' finalizzate all'ottimizzazione dei consumi di energie in generale. =====

b. la gestione dei servizi calore, di condizionamento ed idraulico: =====

- 1) la gestione di impianti termici, idraulici e di condizionamento; =====

LORENZO

2) la progettazione, la costruzione, la trasformazione, l'ampliamento e la manutenzione degli impianti termici, idraulici e di condizionamento; =====

3) la produzione e/o l'acquisto, la distribuzione e la vendita di energia termica ed elettrica; =====

4) la progettazione e realizzazione di impianti di produzione e di reti di distribuzione di energia da fonti convenzionali e da fonti rinnovabili; =====

5) la manutenzione ordinaria e straordinaria di reti ed impianti; =====

6) la gestione di contratti di acquisto e vendita di energia termica ed elettrica; =====

7) la gestione delle utenze e lo sviluppo dei servizi integrati; =====

c. la gestione di altri servizi: =====

1) l'acquisizione e la sperimentazione di nuove tecnologie e per la ricerca scientifica, con particolare riferimento al recupero dei materiali e allo studio di nuove fonti energetiche; =====

2) la gestione di impianti finalizzati alla produzione e distribuzione di calore per usi civili ed industriali, servizi di condizionamento, di climatizzazione e di riscaldamento, anche con esercizio e manutenzione di caldaie e rinnovo di centrali termiche; =====

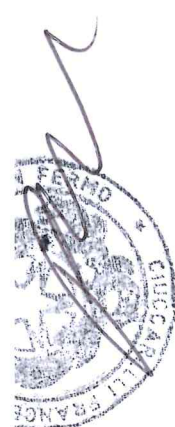
3) la gestione di impianti di illuminazione pubblica e privata e di energia elettrica in genere, consistente nella gestione di reti di illuminazione pubblica e dei sistemi semaforici, ivi compresa la realizzazione dei relativi impianti ed opere, la realizzazione, l'adeguamento, la manutenzione di reti e di impianti elettrici e di illuminazione pubblici e privati, la gestione dell'illuminazione votiva cimiteriale e di segnaletica luminosa; =====

4) l'approvvigionamento, la produzione, il trasporto, la trasformazione, la distribuzione, la vendita di elettricità come derivato da qualsiasi fonte energetica; =====

5) la manutenzione e gestione di immobili pubblici, compresi gli ascensori; =====

6) servizi di igiene urbana, consistente nella raccolta, trasporto conto terzi e smaltimento dei rifiuti urbani, speciali, pericolosi e di ogni tipo, raccolta, trasporto e smaltimento dei residui e delle materie prime e secondarie, spazzamento, pulizia e lavaggio di strade ed aree pubbliche e private, comprese la spiaggia e le altre aree demaniali, espurgo di pozzi neri e lavaggio condotte, sgombero neve dal suolo pubblico, recupero e riciclaggio di materie prime e secondarie, raccolta differenziata dei rifiuti, erogazione di servizi e prestazioni per la raccolta, lo stoccaggio provvisorio, il trattamento e lo smaltimento di rifiuti prodotti da terzi, l'erogazione di ogni servizio concernente l'igiene e la salubrità urbana; =====

7) la commercializzazione di materiali e prodotti provenienti dal trattamento dei rifiuti; =====



- 8) il servizio di progettazione, manutenzione e gestione del verde e dell'arredo urbano, sia in aree pubbliche che private; =====
- 9) altri servizi di igiene urbana ed ambientale, affidati dal Comune di Porto San Giorgio e regolati con apposito contratto di servizio; =====
- 10) la gestione dei lavori di manutenzione di strade ed immobili; =====
- 11) servizi di pulizia, custodia e facchinaggio per strutture pubbliche e private; =====
- 12) la gestione della refezione scolastica e non; =====
- 13) i servizi ausiliari teatrali; =====
- 14) la realizzazione, la gestione e la manutenzione di impianti sportivi e ricreativi in genere; =====
- 15) i servizi cimiteriali in genere, compresa la progettazione, l'attuazione, la gestione e la manutenzione dei cimiteri comunali, l'esercizio dei servizi funebri in genere, con tutte le attivita' annesse e connesse; =====
- 16) la realizzazione di reti per la distribuzione del gas naturale, comprese le cabine di primo e secondo salto;
- 17) la gestione di mercati ittici, la manutenzione delle strutture portuali e l'esercizio delle attivita' portuali in genere; =====
- 18) i servizi ausiliari scolastici; =====
- 19) la gestione e la riscossione dell'imposta di pubblicita' e dei diritti sulle pubbliche affissioni, sull'occupazione del suolo pubblico e sui passi carrabili; =====
- 20) gestione di Farmacie; =====
- 21) gestione di Parcheggi. =====

La societa', con riferimento ai servizi precedentemente indicati, puo' altresì provvedere all'esercizio di ogni altra attivita' di gestione e commercializzazione di servizi di qualunque tipo non soggetti a vincolo. =====

La societa' potra' procedere alla gestione dei servizi di cui sopra, oltre che in forma diretta a mezzo della propria struttura organizzativa, anche in tutte le altre forme di gestione e ammissibili, quali come concessioni a terzi, associazione temporanea di impresa, societa' di capitali ed ogni altra forma consentita dalla legge, se ed in quanto compatibili con gli scopi sociali, fatta eccezione per tutte quelle attivita' oggetto di vincoli normativi. =====

La societa', inoltre, puo' partecipare ad altre aziende speciali, consorzi, societa' di capitali ovvero puo' concorrere alla loro formazione per l'espletamento di attivita' strumentali e/o di supporto ai servizi affidati alla sua gestione oppure che abbiano ad oggetto settori o fasi delle attivita' ad esse assegnate oppure ancora che abbiano ad oggetto attivita' e/o servizi di interesse della proprieta' aziendale e della comunita' della stessa amministrata e che siano complementari o connessi, direttamente o indirettamente ai servizi di cui al presente articolo. La societa' e' tenuta a realizzare ed a gestire i servizi e le attivita' previste nell'og-

getto sociale per conto del Comune di Porto San Giorgio in misura non inferiore all'80% (ottanta per cento) del fatturato annuo. =====

La societa' assicura agli utenti ed ai cittadini le informazioni inerenti ai servizi gestiti. =====

= **Art.4 Erogazione dei servizi - Convenzioni.** =

La societa' puo' svolgere le attivita' di cui ai precedenti articoli del presente Statuto, anche partecipando ad Enti, Consorzi, Cooperative o societa' di capitali. =====

Puo' compiere per gli stessi fini, operazioni immobiliari ed industriali, finanziarie e commerciali, compresi gli interventi finalizzati alla promozione ed alla valorizzazione della societa', le prestazioni di garanzie, il ricorso a qualsiasi forma di finanziamento con istituzioni bancarie e creditizi, il rilascio di garanzie reali e personali nei limiti di legge, la stipula di contratti di leasing anche immobiliare, di convenzioni ed appalti con enti pubblici e privati in ottemperanza alle disposizioni di legge. =====

La societa' puo', previa stipula di apposita convenzione, svolgere servizi inerenti l'oggetto sociale ad essa affidati in altri Comuni. =====

La societa' non potra' effettuare raccolta di risparmio tra il pubblico, la collocazione dei beni mobili sul mercato e non potra' effettuare le operazioni previste dalla Legge n. 1 del 2/1/1991 e dalla legge 197/1991 nonche' dal D.L. 385/93.===

===== **Art. 5 - Durata.** =====

Il termine di durata della societa' e' fissato al 31 (trentuno) dicembre 2030 (duemilatrenta) e puo' essere prorogato con le formalita' previste dalla legge. =====

===== **Art.6 - Capitale Sociale.** =====

Il capitale della societa' e' di euro 10.400,00 (diecimilaquattrocento) ed e' diviso in quote del valore nominale di 10 (dieci) Euro cadauna; le quote sono nominative ed ogni socio ha diritto ad un voto per ogni quota posseduta. =====

Il capitale sociale puo' essere aumentato in una o piu' volte con l'osservanza delle norme di legge e del presente Statuto e con le modalita' e nei termini stabiliti dalla delibera di aumento. Il capitale sociale potra' essere costituito anche tramite conferimenti di beni in natura. =====

A carico dei soci in ritardo nei versamenti decorre l'interesse annuo nella misura del 5% (cinque per cento), fermo il disposto dell'art. 2466 del Codice Civile. =====

Il Comune di Porto San Giorgio deve mantenere una partecipazione prevalente nel capitale sociale mai inferiore al 51% (cinquantuno per cento) dello stesso. In caso di aumento del capitale sociale il Comune di Porto San Giorgio esercita il diritto di opzione in modo da mantenere una partecipazione non inferiore al 51% (cinquantuno per cento). =====

Qualora per una qualsiasi ragione venga meno la partecipazione prevalente da parte del Comune di Porto San Giorgio, la societa' si scioglie a norma dell'art. 2484 del Codice Civile. =====

Il capitale sociale potra' essere ridotto nei casi e con le modalita' previste dalla legge. =====

Le variazioni del capitale sociale sono adottate mediante deliberazione dell'assemblea dei soci con il voto favorevole di tanti soci che rappresentino almeno la meta' del capitale sociale. =====

=====
Art. 7 - Clausola di prelazione. =====

Le partecipazioni sociali sono trasmissibili per atto tra vivi o mortis causa, previa delibera di gradimento nei confronti dell'acquirente da parte di tanti soci che rappresentino almeno il 75% (settantacinque per cento) del capitale sociale. Il socio non puo' alienare la propria partecipazione, in tutto o in parte senza prima averla offerta in prelazione agli altri soci, in proporzione alle rispettive partecipazioni e con diritto di accrescimento. =====

Pertanto il socio che voglia cedere in tutto o in parte la propria partecipazione sociale dovra' darne comunicazione agli altri soci mediante raccomandata A.R., indicando l'entita' della quota offerta in vendita e le condizioni praticate, nonché il nominativo del soggetto cui intende vendere; i soci hanno facolta' di esercitare il diritto di prelazione entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione, mediante accettazione da comunicare a mezzo raccomandata A.R.. =====

In caso di mancato esercizio del diritto di prelazione e di accrescimento di cui al primo comma, le partecipazioni dovranno essere offerte, mediante comunicazione scritta, agli altri soci che abbiano esercitato la prelazione proporzionalmente alle quote possedute. =====

Nel caso in cui la cessione potrebbe comportare una riduzione della percentuale di partecipazione al capitale sociale da parte del Comune di Porto San Giorgio al di sotto del 51% (cinquantuno per cento), il venditore sara' obbligato a cedere la propria partecipazione in modo tale che la suddetta percentuale sia rispettata. =====

=====
Art. 8 - Versamenti dei soci. =====

I finanziamenti dei soci in favore della societa' possono essere fruttiferi o infruttiferi e possono essere effettuati anche non proporzionalmente alle quote possedute. Nel caso in cui i versamenti siano fruttiferi gli stessi saranno remunerati con il tasso legale. =====

I finanziamenti con diritto alla restituzione della somma versata possono essere effettuati dai soci, anche non in proporzione alle rispettive partecipazioni al capitale sociale, con le modalita' e i limiti di cui alla normativa tempo per tempo vigente in materia di raccolta del risparmio. =====

Salvo diversa determinazione, i versamenti effettuati dai soci in favore della societa' devono considerarsi infruttiferi. Per il rimborso dei finanziamenti dei soci si applica l'art. 2467 del c.c.. =====

=====
Art. 9 - Assemblea della societa'. =====

Tutte le decisioni dei soci devono essere prese con il metodo

assembleare. =====

L'assemblea regolarmente costituita rappresenta l'universalita' dei soci e le sue deliberazioni, prese in conformita' alla legge ed al presente Statuto, vincolano tutti i soci, anche gli assenti, i dissenzienti ed i loro aventi causa.=====

=====**Art. 10 - Convocazione dell'assemblea.**=====

L'assemblea e' convocata dall'organo amministrativo mediante raccomandata o fax, inviata ai soci almeno otto giorni prima di quello stabilito per l'adunanza e contenente l'ordine del giorno, la data, l'ora ed il luogo della convocazione. =====

Sono tuttavia valide le assemblee, anche in assenza delle formalita' procedurali di convocazione di cui sopra qualora vi sia rappresentato l'intero capitale sociale e tutti gli amministratori ed i sindaci siano presenti o informati della riunione e nessuno si opponga alla trattazione degli argomenti all'ordine del giorno. =====

Gli amministratori ed i sindaci che non partecipano all'assemblea devono rilasciare una dichiarazione scritta dalla quale risulti che gli stessi siano stati informati della riunione assembleare e non si oppongono alla trattazione degli argomenti posti all'ordine del giorno, anche in assenza di formale convocazione dell'assemblea. =====

Tale dichiarazione dovra' essere trasmessa alla societa', a mezzo posta, telefax o posta elettronica e di essa dovra' essere data menzione nel verbale dell'assemblea dei soci. La dichiarazione dovra' essere conservata agli atti della societa', quale allegato al libro delle decisioni dei soci.=====

L'assemblea deve essere convocata almeno una volta all'anno per l'approvazione del bilancio, entro 120 (centoventi) giorni dalla chiusura dell'esercizio sociale ovvero entro 180 (centottanta) giorni nel caso in cui la societa' sia obbligata alla redazione del bilancio consolidato oppure lo richiedano particolari esigenze relative alla struttura e all'oggetto sociale. =====

L'assemblea e' comunque convocata quando il Consiglio di Amministrazione lo ritenga opportuno. =====

L'assemblea puo' essere convocata presso la sede sociale o in altro luogo da indicare nell'avviso di convocazione, purché in Italia. =====

L'assemblea puo' svolgersi con interventi dislocati in piu' luoghi, contigui o distanti, audiovideo collegati, a condizione che siano rispettati il metodo collegiale ed i principi di buona fede e parita' di trattamento dei soci. In particolare e' necessario che: sia consentito al Presidente dell'Assemblea di accertare l'identita' e la legittimazione degli intervenuti, di regolare lo svolgimento dell'adunanza e di proclamare i risultati della votazione; sia consentito al soggetto verbalizzante di percepire adeguatamente gli interventi assembleari oggetto di verbalizzazione; sia consentito agli intervenuti di partecipare alla discussione ed alla votazione simultanea sugli argomenti all'ordine del giorno;

vengano indicati nell'avviso di convocazione (salvo che si tratti di assemblea totalitaria) i luoghi audiovideo collegati a cura della società nei quali gli intervenuti possono affluire, dovendosi ritenere svolta la riunione nel luogo ove saranno presenti il Presidente ed il soggetto verbalizzante. = Sara' tuttavia valida l'assemblea non convocata come sopra qualora, anche con interventi dislocati in piu' luoghi audiovideo collegati, sia rappresentato l'intero capitale sociale e tutti gli amministratori ed i sindaci siano presenti o informati della riunione e nessuno si opponga alla trattazione degli argomenti all'ordine del giorno e sempre che siano rispettate le condizioni del precedente comma. =====

=====
Art. 11 Diritto di intervento. =====

I soci possono intervenire in assemblea personalmente, in persona del legale rappresentante oppure a mezzo dei delegati nei modi e nelle forme previste dalla legge. =====

Non potrà essere conferita delega agli Amministratori, ai Sindaci e ai dipendenti della società, né alle società da essa controllate, né agli Amministratori, Sindaci e dipendenti di queste, né ad aziende o Istituti di credito. =====

Le deleghe devono avere forma scritta, essere rilasciate per singole assemblee e conservate presso la società per non meno di cinque anni dal giorno in cui si è tenuta l'assemblea. =====

=====
Art. 12 - Funzionamento dell'assemblea. =====

L'assemblea è regolarmente costituita con la presenza di tanti soci che rappresentino almeno la metà del capitale sociale e delibera a maggioranza assoluta. =====

Nei casi previsti dai numeri 4) e 5) del comma 2 dell'art.2479 del C.C. è sempre richiesto il voto favorevole di tanti soci che rappresentino almeno la metà del capitale sociale. =====

Restano salve le altre disposizioni del presente Statuto che per particolari delibere richiedono diverse specifiche maggioranze. =====

=====
Art. 13 - Presidenza dell'assemblea. =====

L'assemblea è presieduta dall'Amministratore Unico o dal Presidente del Consiglio di Amministrazione; in caso di impedimento o di loro assenza, l'assemblea sarà presieduta dal Consigliere più anziano di età o, in subordine, dalla persona nominata dall'assemblea. =====

Spetta al Presidente dell'assemblea accertare il diritto di intervento, anche per delega, verificare la regolarità di costituzione dell'assemblea, dirigere e regolare la discussione e stabilire il modo di votare. =====

Per ogni seduta l'assemblea nomina un segretario ed eventualmente uno o più scrutatori scelti tra i soci, salvo che il verbale debba essere redatto da un Notaio. =====

=====
Art. 14 - Composizione del Consiglio di Amministrazione.

La società è amministrata di norma da un Amministratore Unico, o da un Consiglio di Amministrazione, composto da 3 (tre) membri, anche non soci, nell'osservanza delle disposi-

zioni normative vigenti in materia di societa' a partecipazione pubblica. La nomina dell'organo amministrativo e' effettuata con modalita' idonee ad assicurare il rispetto del principio dell'equilibrio di genere. L'assunzione della carica di amministratore e' subordinata al possesso dei requisiti di professionalita', onorabilita' ed autonomia stabiliti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti. ==

Non possono essere amministratori i Consiglieri, gli Amministratori comunali, provinciali e regionali. =====

Parimenti non possono essere amministratori i dipendenti dell'Ente Locale e/o degli Enti Locali, senza previa autorizzazione dell'Ente di appartenenza e di societa' da essi controllate né di aziende o Istituti di credito. =====

Il Consiglio di Amministrazione, quando non vi abbia provveduto l'assemblea elegge nel suo seno il Presidente. Il Consiglio di Amministrazione puo' eleggere tra i suoi componenti un vicepresidente. La carica e' attribuita esclusivamente quale modalita' di individuazione del sostituto del presidente in caso di assenza o impedimento, senza riconoscimento di compensi aggiuntivi. =====

Gli Amministratori durano in carica tre anni e sono rieleggibili. Il Comune di Porto San Giorgio nomina i membri del Consiglio di Amministrazione. =====

Agli amministratori spetta il rimborso delle spese sostenute per ragione del proprio ufficio ed un gettone di presenza per la partecipazione alle riunioni del Consiglio, fissato dall'assemblea dei soci, che non puo' essere superiore a quello previsto a favore dei Consiglieri Comunali per la loro partecipazione alle riunioni del Consiglio Comunale.=====

Se per dimissioni o altra causa vengono a mancare nel corso dell'esercizio uno o piu' amministratori, il Presidente del Consiglio di amministrazione convoca senza indugio l'assemblea, che procedera' a nominare i nuovi Consiglieri, che i resteranno in carica per il tempo che sarebbero dovuti rimanere gli amministratori da essi sostituiti. =====

Se pero' viene a mancare la meta' o piu' degli amministratori eletti o l'Amministratore Unico, si intende decaduto l'intero organo amministrativo e l'organo di controllo, se nominato, o il Presidente del Consiglio di Amministrazione decaduto o l'Amministratore Unico decaduto deve convocare senza indugio l'assemblea per le nuove nomine. =====

Nell'eventualita' che un amministratore sia revocato per giusta causa in nessun caso avra' diritto ad un indennizzo.=====

Gli amministratori nominati dal Comune di Porto San Giorgio possono essere revocati solo dall'Ente stesso. In caso di decadenza o di scadenza del mandato, l'organo amministrativo decaduto potra' compiere i soli atti di ordinaria amministrazione fino al momento in cui non sara' ricostituito o non verra' nominato il nuovo organo amministrativo. =====

E' vietata la corresponsione di gettoni di presenza o premi di risultato deliberati dopo lo svolgimento dell'attivita' e di trattamenti di fine mandato ai componenti degli organi so-

ciali.

=====
Art.15 Funzionamento del consiglio di Amministrazione.

Il Consiglio di amministrazione si riunisce nel luogo indicato nell'avviso di convocazione, su invito del Presidente o di chi ne fa le veci e comunque ogni qualvolta ne faccia richiesta uno dei suoi membri o dei membri del Collegio Sindacale. La convocazione viene fatta mediante avviso inviato agli Amministratori almeno tre giorni prima dell'adunanza e contenente l'ordine del giorno. In caso di urgenza il Consiglio di Amministrazione puo' essere convocato anche mediante telegramma, telefax o email con preavviso di almeno ventiquattro ore. Per la validita' dell'adunanza del Consiglio di Amministrazione, occorre la presenza della maggioranza dei due terzi degli Amministratori in carica. Le deliberazioni del Consiglio di Amministrazione sono prese a maggioranza assoluta di voto degli Amministratori presenti. In caso di parita' di voti prevale il voto del Presidente. =====

=====
Art. 16 - Rappresentanza. =====

La rappresentanza della societa' di fronte a terzi e in giudizio spetta all'amministratore unico o al Presidente del Consiglio di Amministrazione, o, in caso di assenza o impedimento di quest'ultimo, al Vice Presidente, se nominato. All'amministratore Delegato e ad eventuali Dirigenti, se nominati, compete la rappresentanza sociale nei limiti dei poteri attribuitigli dal presente Statuto o delegati dal Consiglio di Amministrazione o dall'Assemblea. =====

= **Art. 17 - Poteri dell'organo amministrativo.** =

L'Amministratore Unico o il Consiglio di Amministrazione e' investito di ogni potere per l'amministrazione ordinaria e straordinaria della societa' e provvede a tutto quanto non sia riservato dalla legge o dal presente Statuto all'Assemblea dei soci, salvo quanto previsto nei successivi comma del presente articolo. =====

Il Consiglio di Amministrazione puo' delegare parte dei propri poteri, nei limiti di legge e del presente Statuto, ad un solo Amministratore Delegato, fatta salva l'attribuzione di deleghe al Presidente ove preventivamente autorizzata dall'Assemblea, i cui compensi sono stabiliti dall'assemblea dei soci. =====

Sono comunque di esclusiva competenza dell'organo amministrativo e non sono delegabili i poteri relativi: =====

- a) approvazione degli atti di programmazione, dei piani operativi annuali, dei piani di investimento e di quelli di assunzione del personale; =====
- b) i regolamenti interni e le norme generali per l'esercizio delle attivita' sociali; =====
- c) alienazione, compravendita e permuta di beni mobili e immobili e brevetti; =====
- d) prestazioni di garanzia, fidejussioni e concessioni di prestiti; =====
- e) assunzione di mutui; =====
- f) politica tariffaria; =====

g) contratti ed accordi con enti locali e con le società dagli stessi partecipate o con privati, per l'espletamento dei servizi ed attività attinenti all'oggetto della società';====
h) le decisioni inerenti a partecipazioni della società ad enti, istituti, organismi e società e la designazione, ove occorra, delle persone destinate a rappresentare nei medesimi la società stessa e le eventuali variazioni dello Statuto, da proporre all'assemblea dei soci. =====

Lo svolgimento di attività diversa rispetto alla vendita del gas metano deve essere preventivamente autorizzata dall'assemblea dei soci, secondo l'indirizzo fornito dal Consiglio Comunale. =====

I seguenti atti sono comunque di esclusiva competenza dell'assemblea soci: =====

- approvazione della relazione previsionale e programmatica contenente anche la definizione dei piani finanziari e dei programmi di investimento da realizzarsi nel corso dell'esercizio; =====
- delibera di assunzione di nuove attività o di nuovi servizi o dismissione di attività o servizi già esercitati;=====
- definizione tariffe agli utenti per la fruizione di beni e servizi in concessione se non regolamentati per legge;
- acquisti ed alienazioni di aziende e/o rami di azienda e di partecipazioni societarie che non siano già stati previsti nella relazione previsionale e programmatica di cui sopra;==
- operazioni di qualsiasi natura che comportino un impegno finanziario di valore superiore al 30% (trenta per cento) del patrimonio netto risultante dall'ultimo bilancio approvato, che non siano già state previste nella relazione previsionale e programmatica di cui sopra; =====
- nomina, assunzione di provvedimenti disciplinari e licenziamento per giusta causa dei Dirigenti. =====

Per deliberare sulle autorizzazioni previste dal precedente comma, l'assemblea è convocata senza ritardo. L'assemblea può autorizzare il compimento delle suddette operazioni anche solo a condizione che vengano osservate le prescrizioni contenute nella propria delibera autorizzativa. L'organo amministrativo informa i soci, almeno ogni sei mesi e comunque in una sezione della relazione prevista dall'art. 2428 del C.C., sui fatti rilevanti concernenti l'esecuzione dell'operazione autorizzata. I soci, ove ritengano che la società abbia eseguito o stia eseguendo un'operazione in difformità di quanto prescritto nella relativa delibera autorizzativa, possono richiedere, ai sensi dell'art. 2367 del C.C., l'immediata convocazione dell'assemblea affinché adotti i provvedimenti che riterrà più opportuni nell'interesse della società; l'esecuzione dell'operazione in difformità dell'autorizzazione concessa potrà configurare giusta causa per la revoca degli amministratori. =====

L'organo amministrativo che non intende eseguire l'operazione autorizzata dall'assemblea adotta, entro trenta giorni decorrenti dal giorno in cui è stata assunta la relativa delibera

assembleare, apposita motivata deliberazione che deve essere trasmessa ai soci. L'organo amministrativo, in un'apposita sezione della relazione prevista dall'art. 2428 del C.C., illustra le operazioni compiute ed i provvedimenti adottati in attuazione di quanto stabilito nella relazione previsionale, motivando in particolare sugli eventuali scostamenti verificatisi rispetto alla spesa preventivata. =====

===== **Art. 18 - Controllo della società** =====

Se richiesto dalla legge, o per volontà dell'assemblea, viene nominato l'organo di controllo, secondo il disposto dell'art. 2477 del C.C., che provvedere anche al controllo contabile. L'Organo di controllo, se nominato ai sensi del precedente comma, si compone di un Sindaco Effettivo e un Sindaco Supplente; l'organo di controllo dura in carica tre esercizi, e' rieleggibile e può essere revocato solo per giusta causa. L'assemblea nomina i membri dell'organo di controllo e stabilisce il loro compenso. Al di fuori dei casi di nomina obbligatoria dell'organo di controllo, l'assemblea può nominare un Revisore contabile. =====

===== **Art. 18-bis Controllo Analogico.** =====

Gli Enti soci, attraverso la Giunta Municipale, i relativi dirigenti e responsabili di servizio, esercitano sulla società un potere di controllo e vigilanza analogo a quello esercitato sui propri servizi, sulla base delle vigenti normative e regolamenti. =====

La vigilanza si espleta mediante poteri di richiesta di dati, informazioni e rapporti. =====

La società, renderà noto ai terzi il proprio assoggettamento all'attività di direzione e coordinamento dei Comuni e degli altri eventuali soci pubblici, nelle forme di cui all'art. 2497 bis, codice civile. =====

===== **Art. 19 - Bilancio sociale.** =====

L'esercizio sociale si chiude al 31 (trentuno) dicembre di ogni anno. Alla fine di ogni esercizio l'organo amministrativo procede alla compilazione del bilancio sociale a norma di legge e presenta al Consiglio Comunale, entro il termine stabilito dalla legge, una relazione dettagliata sulle attività che la società ha oggetto, sui ricavi, sulla programmazione annuale e pluriennale e sulle strategie di mercato. =====

Il Consiglio Comunale ne discute il contenuto ed avanza proposte per il raggiungimento degli obiettivi sociali. In caso di particolari situazioni tali da condizionare l'attività della società, il Consiglio Comunale può intervenire svolgendo la funzione di indirizzo conferitogli dalla legge. =====

===== **Art. 20 - Utile di esercizio** =====

Gli utili risultanti dal bilancio annuale saranno così ripartiti: =====

- a) un ventesimo alla riserva legale, fino al raggiungimento di una riserva pari al quinto del capitale sociale; ==
- b) il residuo a remunerazione del capitale, salvo diversa deliberazione dell'assemblea. =====

COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE composta di diciannove facciate
di cinque fogli che si rilascia per uso: di Legge. =====

Fermo, li *2 agosto 2014* =====

A handwritten signature in dark ink, appearing to be 'P. ...', written in a cursive style.

Patto di Integrità

(art. 1 co. 17 legge 190/2012)

Articolo 1 – Il presente Patto d'integrità obbliga stazione appaltante ed operatore economico ad improntare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza.

Nel caso l'operatore economico sia un consorzio ordinario, un raggruppamento temporaneo o altra aggregazione d'impresе, le obbligazioni del presente investono tutti i partecipanti al consorzio, al raggruppamento, all'aggregazione.

Articolo 2 - Il presente Patto di integrità costituisce parte integrante di ogni contratto affidato dalla stazione appaltante.

Pertanto, in caso di aggiudicazione, verrà allegato al contratto d'appalto.

In sede di gara l'operatore economico, pena l'esclusione, dichiara di accettare ed approvare la disciplina del presente.

Articolo 3 – L'Appaltatore:

1. dichiara di non aver influenzato in alcun modo, direttamente o indirettamente, la compilazione dei documenti di gara allo scopo di condizionare la scelta dell'aggiudicatario;
2. dichiara di non aver corrisposto, né promesso di corrispondere ad alcuno, e s'impegna a non corrispondere mai né a promettere mai di corrispondere ad alcuno direttamente o tramite terzi, denaro, regali o altre utilità per agevolare l'aggiudicazione e la gestione del successivo rapporto contrattuale;
3. esclude ogni forma di mediazione, o altra opera di terzi, finalizzata all'aggiudicazione ed alla successiva gestione del rapporto contrattuale;
4. assicura di non trovarsi in situazione di controllo o di collegamento, formale o sostanziale, con altri concorrenti e che non si è accordato, e non si accorderà, con altri partecipanti alla procedura;
5. assicura di non aver consolidato intese o pratiche vietate restrittive o lesive della concorrenza e del mercato;
6. segnala, al responsabile della prevenzione della corruzione della stazione appaltante, ogni irregolarità, distorsione, tentativo di turbativa della gara e della successiva gestione del rapporto contrattuale, poste in essere da chiunque e, in particolare, da amministratori, dipendenti o collaboratori della stazione appaltante; al segnalante di applicano, per quanto compatibili, le tutele previste dall'articolo 1 comma 51 della legge 190/2012;
7. informa i propri collaboratori e dipendenti degli obblighi recati dal presente e vigila affinché detti obblighi siano osservati da tutti i collaboratori e dipendenti;
8. collabora con le forze di pubblica scurezza, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento quali, a titolo d'esempio: richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti, danneggiamenti o furti di beni personali o in cantiere;

9. acquisisce, con le stesse modalità e gli stessi adempimenti previsti dalla normativa vigente in materia di subappalto, la preventiva autorizzazione della stazione appaltante anche per cottimi e sub-affidamenti relativi alle seguenti categorie:A. trasporto di materiali a scarica per conto di terzi;B. trasporto, anche transfrontaliero, e smaltimento rifiuti per conto terzi;C. estrazione, fornitura e trasporto terra e materiali inerti;D. confezionamento, fornitura e trasporto di calcestruzzo e di bitume;E. noli a freddo di macchinari;F. forniture di ferro lavorato;G. noli a caldo;H. autotrasporti per conto di terzi; I. guardiania dei cantieri;
10. inserisce le clausole di integrità e anticorruzione di cui sopra nei contratti di subappalto, pena il diniego dell'autorizzazione;
11. comunica tempestivamente, alla Prefettura e all'Autorità giudiziaria, tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa; questo adempimento ha natura essenziale ai fini della esecuzione del contratto; il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione del contratto stesso, ai sensi dell'articolo 1456 del c.c.; medesima risoluzione interverrà ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori, che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'articolo 317 del c.p.

Articolo 4 – La stazione appaltante:

1. rispetta i principi di lealtà, trasparenza e correttezza;
2. avvia tempestivamente procedimenti disciplinari nei confronti del personale, intervenuto nella procedura di gara e nell'esecuzione del contratto, in caso di violazione di detti principi;
3. avvia tempestivamente procedimenti disciplinari nei confronti del personale nel caso di violazione del proprio "*codice di comportamento dei dipendenti*" e del DPR 62/2013 (*Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici*);
4. si avvale della clausola risolutiva espressa, di cui all'articolo 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'operatore economico, di taluno dei componenti la compagine sociale o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-bis, 319-ter, 319-quater, 320, 322, 322-bis, 346-bis, 353 e 353-bis;
5. segnala, senza indugio, ogni illecito all'Autorità giudiziaria;
6. rende pubblici i dati riguardanti la procedura e l'aggiudicazione in esecuzione della normativa in materia di trasparenza.

Articolo 5 - La violazione del Patto di integrità è decretata dalla stazione appaltante a conclusione di un procedimento di verifica, nel quale è assicurata all'operatore economico la possibilità di depositare memorie difensive e controdeduzioni.

La violazione da parte dell'operatore economico, sia quale concorrente, sia quale aggiudicatario, di uno degli impegni previsti dal presente può comportare:

1. l'esclusione dalla gara;
2. l'escussione della cauzione provvisoria a corredo dell'offerta;

3. la risoluzione espressa del contratto ai sensi dell'articolo 1456 del c.c., per grave inadempimento e in danno dell'operatore economico;
4. l'escussione della cauzione definitiva a garanzia dell'esecuzione del contratto, impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore;
5. la responsabilità per danno arrecato alla stazione appaltante nella misura del 10% del valore del contratto (se non coperto dall'incameramento della cauzione definitiva), impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore;
6. l'esclusione del concorrente dalle gare indette dalla stazione appaltante per un periodo non inferiore ad un anno e non superiore a cinque anni, determinato in ragione della gravità dei fatti accertati e dell'entità economica del contratto;
7. la segnalazione all'Autorità nazionale anticorruzione e all'Autorità giudiziaria.

Articolo 6 – Il presente vincola l'operatore economico per tutta la durata della procedura di gara e, in caso di aggiudicazione, sino al completamento, a regola d'arte, della prestazione contrattuale.

Stazione appaltante _____

Appaltatore _____



COMUNE DI PORTO SAN GIORGIO
Provincia di Fermo (FM)

Contratto con il Responsabile del Trattamento dati, ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679

La sottoscritta FANESI IRAIDE, in nome del titolare del trattamento dei dati, con sede a Porto San Giorgio (FM) , in via Veneto, n. 5, ai sensi del GDPR 2016/679, da una parte

e

“SGDS MULTISERVIZI SRL”, con sede a Porto San Giorgio, via Veneto, n. 4, C.F. e P. IVA 01780530448 (qui di seguito “il Responsabile del trattamento”)

Si conviene e stipula quanto di seguito riportato,

Oggetto: Oggetto del presente contratto è definire le modalità attraverso le quali il Responsabile del trattamento si impegna a effettuare per conto del Titolare, le operazioni di trattamento dei dati personali definiti di seguito, derivanti dal contratto di servizio stipulato in data XX/XX/XXXX, n. XXXX.

In particolare, i trattamenti del presente contratto sono:

Trattamento
GESTIONE “IN HOUSE” DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PERIODO GENNAIO-DICEMBRE 2021

Il responsabile è vincolato al rispetto di quanto di seguito previsto:

Informazioni	
Tipo Finalità	GESTIONE “IN HOUSE” DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PERIODO GENNAIO-DICEMBRE 2021
Durata del Trattamento	La durata del trattamento corrisponde alla durata del contratto di servizio sopra richiamato.
Natura del trattamento	Il trattamento potrà essere svolto sia in forma automatizzata che in forma non automatizzata.
Dati trattati	Dati comuni e dati particolari, nonché dati sensibili.
Categoria Interessati	Ragazzi, minori di età, genitori.

Il Responsabile del trattamento si impegna:

- a) a trattare i dati solo per la finalità sopra specificata e per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali;

- b) a mettere in atto misure tecniche e organizzative coerenti con i principi del Regolamento Europeo GDPR sulla protezione dei dati;
- c) a non ricorrere ad altro Responsabile senza previa autorizzazione scritta del Titolare del trattamento. In caso di autorizzazione l'ulteriore Responsabile del trattamento deve rispettare gli obblighi del presente contratto. Spetta al Responsabile del trattamento iniziale assicurare che l'ulteriore Responsabile del trattamento presenti le stesse garanzie sufficienti alla messa in opera di misure tecniche ed organizzative appropriate di modo che il trattamento risponda alle esigenze del Regolamento europeo sulla protezione dei dati. Se l'ulteriore Responsabile del trattamento non adempisse alle proprie obbligazioni in materia di protezione dei dati, il Responsabile del trattamento iniziale è interamente responsabile davanti al Titolare del trattamento dell'esecuzione da parte dell'altro Responsabile del trattamento dei suoi obblighi;
- d) a garantire che le persone autorizzate al trattamento dei dati personali si siano impegnate alla riservatezza o hanno assunto un adeguato obbligo legale di riservatezza;
- e) ad assistere il Titolare del trattamento con misure tecniche e organizzative adeguate per dare seguito alle richieste per l'esercizio dei diritti dell'interessato;
- f) ad assistere il titolare del trattamento nel garantire il rispetto degli obblighi in caso di violazione dei dati personali e di valutazione d'impatto. In particolare, in caso di violazione dei dati personali in oggetto notificare tempestivamente la violazione al Titolare del trattamento dopo esserne venuto a conoscenza ed accompagnare tale notifica da ogni documentazione necessaria da poter permettere al Titolare del trattamento, se necessario, di notificare tale violazione all'autorità Garante per la protezione dei dati personali;
- g) a mettere a disposizione del Titolare del trattamento tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi che derivano dal presente atto;
- h) a riconsegnare al titolare del trattamento al termine della prestazione dei servizi relativi al trattamento in questione, o in caso di risoluzione del contratto, i dati a carattere personale raccolti per l'espletamento del servizio nonché a cancellare le copie esistenti salvo obblighi di conservazione previsti dalla normativa di legge.

Il **Titolare del trattamento** si impegna a comunicare al responsabile del trattamento i dati personali relativi all'oggetto del contratto.

Il presente incarico avrà la medesima durata del Contratto e, quindi, cesserà con il venire meno di quest'ultimo per qualsivoglia ragione, senza alcuna necessità di atti di revoca o di altra comunicazione in merito.

Una copia del presente atto di nomina viene restituita al Titolare, debitamente firmata per accettazione.

Porto San Giorgio, _____

Responsabile del trattamento
SGDS MULTISERVIZI SRL

Titolare del trattamento
COMUNE DI PORTO SAN GIORGIO
