

MENU’ INVERNALE

I SETTIMANA

LUNEDI

Pranzo

- I Piatto*
 - pasta al pesto ♥ ★
 - pasta al pomodoro
 - pastina
 - semolino
- Mussato*
 - pasta al pesto
- Il Piatto*
 - scaloppina di tacchino al vino bianco ♥ ★
 - pollo lesso

Cena

- riso in bianco♥
- riso in brodo
- pastina ★
- semolino con verdure
- latte
- semolino con verdure
- prosciutto cotto
- bologna
- crescita ★
- formaggini
- fontina
- bastoncini di pesce ♥
- tonno
- fagiolini ★
- insalata ♥
- purè
- fagiolini
- frutta fresca
- mousse di frutta
- frutta cotta

GIOVEDI

Pranzo

- I Piatto*
 - polenta ♥ ★
 - pasta al pomodoro
 - pastina
 - semolino
- Mussato*
 - polenta
- Il Piatto*
 - salsiccia in umido con verdure ★
 - gorgonzola♥
 -
 -

Cena

- pasta in bianco
- passato di legumi con pasta ♥ ★
- pastina
- semolino
- latte
- passato di legumi con pasta
- prosciutto cotto
- salame
- crescita
- formaggini
- ricotta ♥★
- pollo arrosto
- pollo
- cavolfiori ♥
- insalata ★
- purè
- cavolfiori
- frutta fresca
- mousse di frutta
- frutta cotta

MARTEDI

Pranzo

- I Piatto*
 - risotto allo zafferano ♥
 - pasta al pomodoro
 - pastina★
 - semolino
 -
- Mussato*
 - risotto allo zafferano
- Il Piatto*
 - palombo al pomodoro ♥★
 - bistecca di vitello agli aromi
 -

Cena

- pasta in bianco
- minestrone di verdura con pasta ♥★
- pastina
- semolino
- latte
- minestrone con pasta
- prosciutto cotto ★
- prosciutto crudo
- crescita ♥
- formaggini
- taleggio
- pollo bollito
- prosciutto cotto
- spinaci ♥★
- insalata
- purè
- spinaci
- frutta fresca
- mousse di frutta
- frutta cotta

VENERDI

Pranzo

- I Piatto*
 - risotto con zucchine ♥ ★
 - pasta al pomodoro
 - pastina
 - semolino
- Mussato*
 - risotto con zucchine
- Il Piatto*
 - nasello alle erbe ♥ ★
 - bistecca di lonza agli aromi

Cena

- pasta in bianco
- crema di patate e carote con pasta♥
- pastina ★
- semolino
- latte
- crema di patate e carote con pasta
- prosciutto cotto
- prosciutto crudo♥★
- crescita
- formaggini
- Philadelphia
- frittata con formaggio
- prosciutto cotto
- piselli in umido ★
- insalata ♥
- purè
- piselli in umido
- frutta fresca
- mousse di frutta
- frutta cotta

MERCOLEDI

Pranzo

- I Piatto*
 - pasta e fagioli alla veneta ♥ ★
 - pasta al pomodoro
 - pastina
 - semolino
- Mussato*
 - pasta e fagioli
- Il Piatto*
 - svizzera alle verdure ♥
 - bistecca di tacchino agli aromi ★

Cena

- riso in bianco
- riso e prezzemolo in brodo ♥
- pastina ★
- semolino con verdure
- latte
- semolino con verdure
- prosciutto cotto
- coppa
- crescita
- formaggini
- mozzarella
- uova sode ♥★
- uova sode
- zucchine al pomodoro ♥★
- insalata
- purè
- zucchine al pomodoro
- frutta fresca
- mousse di frutta
- frutta cotta

SABATO

Pranzo

- I Piatto*
 - pasta al ragù ♥ ★
 - pasta al pomodoro
 - pastina
 - semolino
- Mussato*
 - pasta al ragù
- Il Piatto*
 - arrosto di vitello ★♥
 - pollo arrosto

Cena

- riso in bianco
- minestrone di verdure con riso ♥★
- pastina
- semolino con verdure
- latte
- minestrone di verdure con riso
- prosciutto cotto
- pancetta
- crescita
- formaggini
- emmenthal
- cordon bleu ★♥
- pollo
- finocchi★
- insalata ♥
- purè
- finocchi
- frutta fresca
- mousse di frutta
- frutta cotta

♥ I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON IL CUORE RAPPRESENTANO UN PERCORSO NUTRIZIONALE BILANCIATO

★ I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON LA STELLA RAPPRESENTANO UN PERCORSO NUTRIZIONALE BILANCIATO PER I SOGGETTI DIABETICI

Tutti i giorni a richiesta sia a pranzo che a cena:

- carne macinata
- carne in scatola
- tonno in scatola
- omogeneizzato di carne
- omogeneizzato di pesce

Tutti i giorni a richiesta: **riso al vapore** per patologie gastrointestinali

Il Servizio Endocrino-Nutrizionale
Prof.ssa Mariangela Rondanelli

DOMENICA

Pranzo

- I Piatto*
 - risotto alla parmigiana ♥
 - pasta al pomodoro
 - pastina ★
 - semolino
- Mussato*
 - risotto alla parmigiana
- Il Piatto*
 - platessa alla mugnaia ★
 - bistecca di tacchino agli aromi ♥

Cena

- pasta in bianco
- pasta e ceci in brodo ♥★
- pastina
- semolino
- latte
- pasta e ceci
- prosciutto cotto ♥
- bresaola
- crescita
- formaggini
- caprino ★
- uova strapazzate al pomodoro
- uova strapazzate al pomodoro
- zucchine ★
- insalata ♥
- purè
- spinaci
- frutta fresca
- mousse di frutta

- Mussato*
 - tacchino agli aromi
- Contorno*
 - patate al forno ♥
 - insalata ★
 - purè
- Mussato*
 - patate al forno
- Frutta*
 - frutta fresca
 - mousse di frutta
- Dolce*
 - budino al cioccolato

MENU’ INVERNALE			II SETTIMANA		
LUNEDI			VENERDI		
	Pranzo	Cena		Pranzo	Cena
<i>I Piatto</i>	- pasta al pesto ♥ ★ - pasta al pomodoro - pastina - semolino	- riso in bianco - riso e patate in brodo ♥ - pastina ★ - semolino con verdure - latte - semolino con verdure - prosciutto cotto ★ - salame - crescenza ♥ - formaggini - gorgonzola - bastoncini di pesce - tonno - finocchi ★ - insalata ♥ - purè - finocchi - frutta fresca - mousse di frutta - frutta cotta	<i>I Piatto</i>	- polenta ♥ ★ - pasta al pomodoro - pastina - semolino	- riso in bianco - tortellini in brodo ♥ - pastina ★ - semolino - latte - tortellini - prosciutto cotto ♥ - pancetta - crescenza - formaggini - emmenthal - uova strapazzate al pomodoro ★ - uova strapazzate al pomodoro - carote ♥ - insalata ★ - purè - carote - frutta fresca - mousse di frutta - frutta cotta
<i>Mussato</i> <i>Il Piatto</i>	- pasta al pesto - svizzera al pomodoro ★ - bistecca di tacchino agli aromi ♥ -		<i>Mussato</i> <i>Il Piatto</i>	- polenta - brasato con verdure ★ - gorgonzola ♥ -	
<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	- svizzera al pomodoro - fagiolini ♥ - insalata ★ - purè		<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	- brasato con verdure - spinaci ★♥ - insalata - purè	
<i>Mussato</i> <i>Frutta</i>	- fagiolini - frutta fresca - mousse di frutta		<i>Mussato</i> <i>Frutta</i>	- spinaci - frutta fresca - mousse di frutta	
MARTEDI			SABATO		
	Pranzo	Cena		Pranzo	Cena
<i>I Piatto</i>	- risotto con salsiccia ♥ - pasta al pomodoro - pastina ★ - semolino	- pasta in bianco - minestrone di verdura con pasta ♥★ - pastina - semolino - latte - minestrone di verdura con pasta - prosciutto cotto - prosciutto crudo - crescenza ★ - formaggini - taleggio - uova sode ♥ - uova sode - spinaci al grana ★ - insalata ♥ - purè - spinaci al grana - frutta fresca - mousse di frutta - frutta cotta	<i>I Piatto</i>	- ravioli di magro al grana - pasta al pomodoro - pastina ★♥ - semolino	- pasta in bianco - zuppa di legumi con pasta ♥ ★ - pastina - semolino - latte - zuppa di legumi con pasta - prosciutto cotto - bresaola - crescenza - formaggini - caprino♥ - pollo lesso ★ - pollo - finocchi al gratin ♥ - insalata ★ - purè - finocchi - frutta fresca - mousse di frutta - frutta cotta
<i>Mussato</i> <i>Il Piatto</i>	- risotto con salsiccia - nasello alle erbe ♥ ★ - bistecca di vitello agli aromi		<i>Mussato</i> <i>Il Piatto</i>	- ravioli di magro - merluzzo alla livornese ♥ ★ - bistecca di tacchino agli aromi	
<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	- vitello agli aromi - lenticchie in umido ♥ - insalata ★ - purè		<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	- tacchino agli aromi - zucchine ★ - insalata ♥ - purè	
<i>Mussato</i> <i>Frutta</i>	- lenticchie - frutta fresca - mousse di frutta		<i>Mussato</i> <i>Frutta</i>	- zucchine - frutta fresca - mousse di frutta	
MERCOLEDI			DOMENICA		
	Pranzo	Cena		Pranzo	Cena
<i>I Piatto</i>	- pasta zucchine e gamberetti - pasta al pomodoro ♥ ★ - pastina - semolino	- riso in bianco - riso in brodo ♥ - pastina ★ - semolino con verdure - latte - semolino con verdure - prosciutto cotto - coppa - crescenza - formaggini - mozzarella - cotoletta di pesce ♥★ - prosciutto cotto - zucchine ♥ ★ - insalata - purè - zucchine - frutta fresca - mousse di frutta - frutta cotta	<i>I Piatto</i>	- risotto con piselli ♥ - pasta al pomodoro - pastina★ - semolino	- riso in bianco - riso e prezzemolo in brodo ♥ - pastina - semolino con verdure★ - latte - semolino con verdure - prosciutto cotto - prosciutto crudo ♥ - crescenza - formaggini - ricotta ★ - frittata con prosciutto - tonno - broccoli ★ - insalata ♥ - purè - broccoli - frutta fresca - mousse di frutta - frutta cotta
<i>Mussato</i> <i>Il Piatto</i>	- pasta al pomodoro - scaloppina di tacchino ai funghi ♥★ - pollo lesso -		<i>Mussato</i> <i>Il Piatto</i>	- risotto con piselli - vitello bollito e cotechino - pollo arrosto★♥	
<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	- scaloppina di tacchino - carote ♥ - insalata ★ - purè		<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	- vitello - patate al forno ♥ - insalata ★ - purè	
<i>Mussato</i> <i>Frutta</i>	- carote - frutta fresca - mousse di frutta		<i>Mussato</i> <i>Frutta</i>	- patate al forno - frutta fresca - mousse di frutta	
			<i>Dolce</i>	- budino alla vaniglia	
GIOVEDI			<div> = </div> <div>♥ I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON IL CUORE RAPPRESENTANO UN PERCORSO NUTRIZIONALE BILANCIATO</div> <div> </div> <div>★ I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON LA STELLA RAPPRESENTANO UN PERCORSO NUTRIZIONALE BILANCIATO PER I SOGGETTI DIABETICI</div> <div> </div> <div> = </div>		
	Pranzo	Cena			
<i>I Piatto</i>	- risotto con asparagi ♥ ★ - pasta al pomodoro - pastina - semolino	- pasta in bianco - passato di verdura con pasta ♥ ★ - pastina - semolino - latte - passato di verdura con pasta - prosciutto cotto ★ - bologna - crescenza - formaggini - Philadelphia - pollo arrosto ♥ - pollo - cavolfiori ♥ - insalata ★ - purè - cavolfiori - frutta fresca - mousse di frutta - frutta cotta			
<i>Mussato</i> <i>Il Piatto</i>	- risotto con asparagi - platessa gratinata♥ - bistecca di vitello agli aromi ★				
<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	- vitello agli aromi - finocchi ★ - insalata ♥ - purè				
<i>Mussato</i> <i>Frutta</i>	- finocchi - frutta fresca - mousse di frutta				
			<div>Tutti i giorni a richiesta sia a pranzo che a cena: - carne macinata - carne in scatola - tonno in scatola - omogeneizzato di carne - omogeneizzato di pesce</div> <div>Tutti i giorni a richiesta: riso al vapore per patologie gastrointestinali</div> <div>Il Servizio Endocrino-Nutrizionale Prof.ssa Mariangela Rondanelli</div>		

MENU’ INVERNALE

III SETTIMANA

LUNEDI		Cena	
Pranzo			
<i>I Piatto</i>	- pasta al pesto - pasta al pomodoro ♥ ★ - pastina - semolino	- riso in bianco - riso e zucchine in brodo ♥ - pastina ★ - semolino - latte	
<i>Mussato</i> <i>Il Piatto</i>	- pasta al pesto - scaloppina di tacchino al limone ★♥ - bistecca di vitello agli aromi	- riso e zucchine - prosciutto cotto - bologna - crescenza - formaggini - gorgonzola - bastoncini di pesce ★♥	
<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	- scaloppina di tacchino - fagiolini ♥ - insalata ★ - purè	- prosciutto cotto - finocchi ★ - insalata ♥ - purè	
<i>Mussato</i> <i>Frutta</i>	- fagiolini - frutta fresca - mousse di frutta	- finocchi - frutta fresca - mousse di frutta - frutta cotta	

MARTEDI		Cena	
Pranzo			
<i>I Piatto</i>	- risotto allo zafferano ♥ - pasta al pomodoro - pastina ★ - semolino	- pasta in bianco - minestrone di verdura con pasta ♥★ - pastina - semolino - latte	
<i>Mussato</i> <i>Il Piatto</i>	- - risotto allo zafferano - nasello alla livornese ♥★ - pollo lesso	- - minestrone di verdura con pasta - prosciutto cotto - prosciutto crudo ♥★ - crescenza - formaggini - fontina - uova sode - uova sode	
<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	- pollo - carote ♥ - insalata ★ - purè	- piselli ★ - insalata ♥ - purè	
<i>Mussato</i> <i>Frutta</i>	- carote - frutta fresca - mousse di frutta	- piselli - frutta fresca - mousse di frutta - frutta cotta	

MERCOLEDI		Cena	
Pranzo			
<i>I Piatto</i>	- pizza - pasta al pomodoro♥ ★ - pastina - semolino	- riso in bianco - riso e prezzemolo in brodo ♥ - pastina - semolino con verdure ★ - latte	
<i>Mussato</i> <i>Il Piatto</i>	- pasta al pomodoro - arrosto di vitello ★ - bistecca di tacchino agli aromi ♥ -	- semolino con verdure - prosciutto cotto - salame - crescenza - formaggini - ricotta ♥ - pollo arrosto ★	
<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	- arrosto di vitello - cavolfiori ★♥ - insalata - purè	- pollo - spinaci al grana - insalata ★♥ - purè	
<i>Mussato</i> <i>Frutta</i>	- cavolfiori - frutta fresca - mousse di frutta	- spinaci al grana - frutta fresca - mousse di frutta - frutta cotta	

GIOVEDI		Cena	
Pranzo			
<i>I Piatto</i>	- polenta ♥ ★ - pasta al pomodoro - pastina - semolino	- pasta in bianco - pastina stracciatella ♥ ★ - semolino - latte	
<i>Mussato</i> <i>Il Piatto</i>	- polenta - arista al forno♥★ - gorgonzola -	- pastina stracciatella - prosciutto cotto♥ - coppa - crescenza - formaggini - mozzarella ★ - platessa impanata	
<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	- arista - zucchine ★ - insalata ♥ - purè	- tonno - carote ♥ - insalata ★ - purè	
<i>Mussato</i> <i>Frutta</i>	- zucchine - frutta fresca - mousse di frutta	- carote - frutta fresca - mousse di frutta - frutta cotta	

VENERDI		Cena	
Pranzo			
<i>I Piatto</i>	- risotto ai formaggi ♥ - pasta al pomodoro - pastina ★ - semolino	- pasta in bianco - passato di legumi con pasta ★ - pastina ♥ - semolino - latte	
<i>Mussato</i> <i>Il Piatto</i>	- risotto ai formaggi - palombo in umido con verdure ♥ - bistecca di tacchino agli aromi ★	- passato di legumi con pasta - prosciutto cotto ★ - pancetta - crescenza ♥ - formaggini - caprino - frittata con prosciutto e formaggio	
<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	- tacchino agli aromi - finocchi al gratin ★ - insalata ♥ - purè	- prosciutto cotto - spinaci ♥ - insalata ★ - purè	
<i>Mussato</i> <i>Frutta</i>	- finocchi - frutta fresca - mousse di frutta	- spinaci - frutta fresca - mousse di frutta - frutta cotta	

SABATO		Cena	
Pranzo			
<i>I Piatto</i>	- lasagne ★ - pasta al pomodoro - pastina ♥ - semolino - -	- riso in bianco - crema di carote e zucchine con riso ♥ - pastina ★ - semolino - latte	
<i>Mussato</i> <i>Il Piatto</i>	- lasagne - scaloppina di tacchino al vino bianco ♥ - pollo lesso★	- crema carote zucchine con riso - prosciutto cotto - bresaola - crescenza - formaggini - emmenthal - cordon bleu ♥★ - tonno	
<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	- pollo - cavolfiori ♥ - insalata ★ - purè	- fagiolini ★ - insalata ♥ - purè	
<i>Mussato</i> <i>Frutta</i>	- cavolfiori - frutta fresca - mousse di frutta	- fagiolini - frutta fresca - mousse di frutta - frutta cotta	

DOMENICA		Cena	
Pranzo			
<i>I Piatto</i>	- pasta e fagioli asciutta ♥ ★ - pasta al pomodoro - pastina - semolino	- riso in bianco - riso con spinaci in brodo ♥ - pastina ★ - semolino con verdure - latte	
<i>Mussato</i> <i>Il Piatto</i>	- pasta e fagioli - platessa alla mugnaia ♥ ★ - bistecca di vitello agli aromi -	- semolino con verdure - prosciutto cotto - prosciutto crudo - crescenza - formaggini - Philadelphia ★ - uova strapazzate al pomodoro ♥	
<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	- vitello agli aromi - patate al forno ♥ - insalata ★ - purè	- uova strapazzate al pomodoro - broccoli ★ - insalata ♥ - purè	
<i>Mussato</i> <i>Frutta</i>	- patate al forno - frutta fresca - mousse di frutta	- broccoli - frutta fresca - mousse di frutta	
Dolce	- budino al cioccolato	- frutta cotta	

== == == == == == == == == == == == == == == ==
♥ I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON IL CUORE RAPPRESENTANO UN PERCORSO NUTRIZIONALE BILANCIATO
★ I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON LA STELLA RAPPRESENTANO UN PERCORSO NUTRIZIONALE BILANCIATO PER I SOGGETTI DIABETICI
== == == == == == == == == == == == == == == ==

Tutti i giorni a richiesta sia a pranzo che a cena:
- carne macinata
- carne in scatola
- tonno in scatola
- omogeneizzato di carne
- omogeneizzato di pesce

Tutti i giorni a richiesta:
riso al vapore
per patologie gastrointestinali

Il Servizio Endocrino-Nutrizionale
Prof.ssa Mariangela Rondanelli

MENU’ INVERNALE

IV SETTIMANA

LUNEDI
Pranzo

- I Piatto*
 - pasta al pesto ♥ ★
 - pasta al pomodoro
 - pastina
 - semolino
- Mussato*
 - pasta al pesto
- Il Piatto*
 - svizzera al pomodoro ♥★
 - bistecca di tacchino agli aromi

MARTEDI
Pranzo

- I Piatto*
 - risotto con salsiccia
 - pasta al pomodoro
 - pastina♥ ★
 - semolino
- Mussato*
 - risotto con salsiccia
- Il Piatto*
 - pangasio gratinato ♥ ★
 - bistecca di vitello agli aromi

MERCOLEDI
Pranzo

- I Piatto*
 - pasta al ragù ♥ ★
 - pasta al pomodoro
 - pastina
 - semolino
- Mussato*
 - pasta al ragù
- Il Piatto*
 - scaloppina di tacchino ai funghi ♥★
 - pollo arrosto

Contorno

Mussato

Frutta

Cena

- pasta in bianco
- pasta e piselli in brodo ♥ ★
- pastina
- semolino
- latte
-
- pasta e piselli
- prosciutto cotto
- coppa
- crescenza ★
- formaggi
- gorgonzola
- bastoncini di pesce ♥
- tonno
- zucchine ★
- insalata ♥
- purè
- zucchine
- frutta fresca
- mousse di frutta
- frutta cotta

Cena

- pasta in bianco
- minestrone di verdura con pasta ♥★
- pastina
- semolino
- latte -
- minestrone di verdura con pasta
- prosciutto cotto
- prosciutto crudo ★
- crescenza
- formaggi
- taleggio ♥
- uova sode
- uova sode
- lenticchie in umido ★
- insalata ♥
- purè
- lenticchie in umido
- frutta fresca
- mousse di frutta
- frutta cotta

Cena

- riso in bianco
- riso e carote in brodo ♥
- pastina ★
- semolino con verdure
- latte
- semolino con verdure
- prosciutto cotto♥
-
- salame
- crescenza
- formaggi
- mozzarella
- platessa impanata★
- prosciutto cotto
- cavolfiori ♥ ★
- insalata
- purè
- cavolfiori
- frutta fresca
- mousse di frutta
- frutta cotta

GIOVEDI
Pranzo

- I Piatto*
 - risotto piselli e zafferano ♥
 - pasta al pomodoro
 - pastina★
 - semolino
- Mussato*
 - risotto piselli e zafferano
- Il Piatto*
 - nasello alla livornese ★
 - bistecca di tacchino agli aromi ♥

VENERDI
Pranzo

- I Piatto*
 - polenta ♥ ★
 - pasta al pomodoro
 - pastina
 - semolino
- Mussato*
 - polenta
- Il Piatto*
 - arista al forno ♥ ★
 - gorgonzola
 -

SABATO
Pranzo

- I Piatto*
 - ravioli di magro al grana
 - pasta al pomodoro ♥ ★
 - pastina
 - semolino
- Mussato*
 - pasta al pomodoro
- Il Piatto*
 - scaloppina di tacchino al limone ♥ ★
 - bistecca di vitello agli aromi

DOMENICA
Pranzo

- I Piatto*
 - risotto con gamberetti ♥ ★
 - pasta al pomodoro
 - pastina
 - semolino
- Mussato*
 - risotto con gamberetti
- Il Piatto*
 - vitello bollito e cotechino ♥
 - merluzzo alle erbe ★

Cena

- pasta in bianco
- passato di verdure con pasta ♥ ★
- pastina
- semolino
- latte
-
- passato di verdure con pasta
- prosciutto cotto
- bologna
- crescenza
- formaggi
- Philadelphia ♥
- cotoletta di pollo ★
- tonno
- carote ♥★
- insalata
- purè
- carote
- frutta fresca
- mousse di frutta
- frutta cotta

Cena

- pasta in bianco
- tortellini in brodo ★
- pastina ♥
- semolino
- latte
- tortellini
- prosciutto cotto
- bresaola
- crescenza
- formaggi
- emmenthal ★
- uova strapazzate al pomodoro ♥
- uova strapazzate al pomodoro
- finocchi al gratin ★
- insalata ♥
- purè
- zucchine
- frutta fresca
- mousse di frutta
- frutta cotta

Cena

- riso in bianco
- riso e prezzemolo in brodo ♥
- pastina ★
- semolino con verdure
- latte
- semolino con verdure
- prosciutto cotto

- pancetta
- crescenza
- formaggi
- ricotta
- pollo arrosto ♥★
- pollo
- zucchine ★
- insalata ♥
- purè
- finocchi
- frutta fresca
- mousse di frutta
- frutta cotta

Cena

- pasta in bianco
- zuppa di legumi con pasta ♥ ★
- pastina
- semolino
- latte
-
- zuppa di legumi con pasta
- prosciutto cotto★
- prosciutto crudo ♥
- crescenza
- formaggi
- caprino
- frittata con zucchine
- prosciutto cotto
- cavolfiori ★
- insalata ♥
- purè
- cavolfiori
- frutta fresca
- mousse di frutta
- frutta cotta

♥ I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON IL CUORE RAPPRESENTANO UN PERCORSO NUTRIZIONALE BILANCIATO

★ I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON LA STELLA RAPPRESENTANO UN PERCORSO NUTRIZIONALE BILANCIATO PER I SOGGETTI DIABETICI

Tutti i giorni a richiesta sia a pranzo che a cena:

- carne macinata
- carne in scatola
- tonno in scatola
- omogeneizzato di carne
- omogeneizzato di pesce

Tutti i giorni a richiesta:

riso al vapore

per patologie gastrointestinali

Contorno

Mussato

Frutta

Dolce

MENU’ ESTIVO

I SETTIMANA

LUNEDI	
Pranzo	
<i>I Piatto</i>	- pasta al pesto - pasta al pomodoro ♥ ★ - pastina - semolino
<i>Mussato</i> <i>Il Piatto</i>	- pasta al pesto -svizzera alle verdure ♥★ - pollo arrosto
<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	- pollo - spinaci al grana ♥ - insalata ★ - purè
<i>Mussato</i> <i>Frutta</i>	- spinaci al grana - frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero

MARTEDI	
Pranzo	
<i>I Piatto</i>	- risotto allo zafferano ♥ - pasta al pomodoro - pastina ★ - semolino
<i>Mussato</i> <i>Il Piatto</i>	- risotto allo zafferano - merluzzo alla livornese ♥ - bistecca di vitello agli aromi★
<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	- vitello agli aromi - fagiolini ♥ - insalata e pomodori ★ - purè
<i>Mussato</i> <i>Frutta</i>	- fagiolini - frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero

MERCOLEDI	
Pranzo	
<i>I Piatto</i>	- gnocchi al ragù ♥ - pasta al pomodoro - pastina ★ - semolino
<i>Mussato</i> <i>Il Piatto</i>	- pasta al pomodoro - scaloppina di tacchino al limone ★ - mozzarella caprese ♥ -
<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	- scaloppina di tacchino - carote ♥ - insalata ★ - purè
<i>Mussato</i> <i>Frutta</i>	- carote - frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero

GIOVEDI	
Pranzo	
<i>I Piatto</i>	- insalata di riso ♥ ★ - pasta al pomodoro - pastina - semolino
<i>Mussato</i> <i>Il Piatto</i>	- pasta al pomodoro - arrosto di maiale ♥ ★ - pollo lesso
<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	- arrosto di maiale - cavolfiori ♥ - insalata ★ - purè
<i>Mussato</i> <i>Frutta</i>	- cavolfiori - frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero

Cena	
<i>I Piatto</i>	- riso in bianco - passato di legumi con riso ♥ - pastina - semolino con verdure ★ - latte - passato di legumi con riso - prosciutto cotto - prosciutto crudo ♥ - crescenza - formaggini - gorgonzola - uova strapazzate al pomodoro★
<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	- uova strapazzate - finocchi ★ - insalata ♥ - purè - finocchi - frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero - frutta cotta

Cena	
<i>I Piatto</i>	- pasta in bianco - minestrone di verdure con pasta ★ - pastina ♥ - semolino - latte - pasta in bianco - prosciutto cotto ★ - coppa - crescenza - formaggini - caprino - bastoncini di pesce♥
<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	-tonno - zucchine ★ - insalata ♥ - purè - zucchine - frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero - frutta cotta

Cena	
<i>I Piatto</i>	- riso in bianco - riso e patate in brodo - pastina ♥ - semolino con verdure ★ - latte - riso in bianco - prosciutto cotto - salame - crescenza ★ - formaggini - taleggio - pollo arrosto ♥
<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	- pollo - spinaci ★ - insalata ♥ - purè - spinaci - frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero - frutta cotta

Cena	
<i>I Piatto</i>	- pasta in bianco - pasta e piselli in brodo ♥ - pastina ★ - semolino - latte - pasta e piselli - prosciutto cotto - bologna - crescenza - formaggini - mozzarella - frittata alle verdure ★♥ - uova sode - finocchi ★ - insalata ♥ - purè - finocchi - frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero - frutta cotta

VENERDI	
Pranzo	
<i>I Piatto</i>	- pasta tonno e zucchine ♥ ★ - pasta al pomodoro - pastina - semolino
<i>Mussato</i> <i>Il Piatto</i>	- pasta tonno e zucchine - palombo gratinato ♥ ★ - bistecca di tacchino agli aromi
<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	- tacchino agli aromi - carote ♥ - insalata ★ - purè - carote
<i>Mussato</i> <i>Frutta</i>	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero

SABATO	
Pranzo	
<i>I Piatto</i>	- risotto con piselli ♥ ★ - pasta al pomodoro - pastina - semolino
<i>Mussato</i> <i>Il Piatto</i>	- risotto con piselli - stracotto di vitello ★ - pollo lesso ♥
<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	- stracotto di vitello - finocchi ♥★ - insalata - purè - finocchi
<i>Mussato</i> <i>Frutta</i>	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero

DOMENICA	
Pranzo	
<i>I Piatto</i>	- ravioli di magro al grana★♥ - pasta al pomodoro - pastina - semolino
<i>Mussato</i> <i>Il Piatto</i>	- ravioli di magro - nasello alle erbe♥★ - bistecca di vitello agli aromi
<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	- vitello agli aromi - patate al forno ♥ - insalata e pomodori★ - purè
<i>Mussato</i> <i>Frutta</i>	- patate al forno - frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero
<i>Dolce</i>	- budino al cioccolato

Cena	
<i>I Piatto</i>	- riso in bianco - minestrone di verdure con riso ♥ ★ - pastina - semolino - latte - riso in bianco - prosciutto cotto ♥ - pancetta - crescenza - formaggini - ricotta - pollo lesso ★ - prosciutto cotto - fagiolini al pomodoro★
<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	- insalata ♥ - purè - fagiolini al pomodoro - frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero - frutta cotta

Cena	
<i>I Piatto</i>	- pasta in bianco - passato di verdure con pasta ♥ ★ - pastina - semolino - latte - passato di verdure con pasta - prosciutto cotto - prosciutto crudo - crescenza★ - formaggini - philadelphia - uova sode ♥
<i>Mussato</i> <i>Contorno</i>	- uova sode - broccoli ♥ - insalata ★ - purè - broccoli - frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero - frutta cotta

Cena	
<i>I Piatto</i>	- riso in bianco - riso e prezzemolo in brodo ♥ - pastina ★ - semolino - latte - riso in bianco - prosciutto cotto ★ - bresaola - crescenza ♥ - formaggini - emmenthal - spinacina di pollo - tonno - zucchine ★ - insalata ♥ - purè - zucchine - frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero - frutta cotta

♥ I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON IL CUORE RAPPRESENTANO UN PERCORSO NUTRIZIONALE BILANCIATO

★ I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON LA STELLA RAPPRESENTANO UN PERCORSO NUTRIZIONALE BILANCIATO PER I SOGGETTI DIABETICI

Il Servizio Endocrino-Nutrizionale
Prof.ssa Mariangela Rondanelli

Tutti i giorni a richiesta:
riso al vapore
per patologie gastrointestinali

Tutti i giorni a richiesta
sia a pranzo che a cena:

- carne macinata
- carne in scatola
- tonno in scatola
- omogeneizzato di carne
- omogeneizzato di pesce

MENU' ESTIVO		II SETTIMANA	
LUNEDI		VENERDI	
Pranzo		Pranzo	
I Piatto	- risotto con fagioli ★♥ - pasta al pomodoro - pastina - semolino	I Piatto	- pasta al ragù ♥ ★ - pasta al pomodoro - pastina - semolino
Mussato	- risotto con fagioli	Mussato	- pasta al ragù
Il Piatto	- svizzera alla pizzaiola ♥ ★ - bistecca di tacchino agli aromi	Il Piatto	- palombo al pomodoro ♥ ★ - bistecca di tacchino agli aromi
Mussato	- svizzera alla pizzaiola	Mussato	- tacchino agli aromi
Contorno	- finocchi ♥ - insalata ★ - purè	Contorno	- carote ♥ - insalata ★ - purè
Mussato	- finocchi	Mussato	- carote
Frutta	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero	Frutta	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero
MARTEDI		SABATO	
Pranzo		Pranzo	
I Piatto	- pasta tonno e olive ♥ ★ - pasta al pomodoro - pastina - semolino	I Piatto	- risotto allo zafferano ♥ - pasta al pomodoro - pastina ★ - semolino
Mussato	- pasta tonno e olive	Mussato	- risotto allo zafferano
Il Piatto	- nasello al limone e prezzemolo ♥ ★ - pollo arrosto	Il Piatto	- scaloppina di lonza ai funghi ★ - pollo lessso ♥
Mussato	- pollo	Mussato	- scaloppina di lonza
Contorno	- zucchine★ - insalata e pomodori ♥ - purè	Contorno	- cavolfiori ★ - insalata ♥ - purè
Mussato	- zucchine	Mussato	- cavolfiori
Frutta	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero	Frutta	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero
MERCOLEDI		DOMENICA	
Pranzo		Pranzo	
I Piatto	- pizza margherita - pasta al pomodoro ♥ ★ - pastina - semolino -	I Piatto	- pasta al pesto ♥★ - pasta al pomodoro - pastina - semolino
Mussato	- pasta al pomodoro	Mussato	- pasta al pesto
Il Piatto	- scaloppina di tacchino al vino bianco ♥ ★ - bistecca di vitello agli aromi	Il Piatto	- platessa in umido con verdure ♥ - bistecca di vitello agli aromi★
Mussato	- scaloppina di tacchino	Mussato	- vitello agli aromi
Contorno	- cavolfiori ★ - insalata ♥ - purè	Contorno	- patate al prezzemolo - insalata e pomodori ♥★ - purè
Mussato	- cavolfiori	Mussato	- patate al prezzemolo
Frutta	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero	Frutta	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero
GIOVEDI		Dolce	
Pranzo		- budino alla vaniglia	
I Piatto	- risotto alla parmigiana - pasta al pomodoro - pastina ★♥ - semolino	<div><div>♥ I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON IL CUORE RAPPRESENTANO UN PERCORSO NUTRIZIONALE BILANCIATO</div><div>★ I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON LA STELLA RAPPRESENTANO UN PERCORSO NUTRIZIONALE BILANCIATO PER I SOGGETTI DIABETICI</div></div>	
Mussato	- risotto alla parmigiana		
Il Piatto	- arrosto di vitello ♥ ★ - mozzarella caprese	<div>Il Servizio Endocrino-Nutrizionale Prof.ssa Mariangela Rondanelli</div>	
Mussato	- arrosto di vitello		
Contorno	- zucchine★ - insalata ♥ - purè		
Mussato	- zucchine		
Frutta	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero		
Cena		Cena	
- pasta in bianco - minestra con pasta ♥★ - pastina - semolino con verdure - latte - pasta in bianco - prosciutto cotto - bologna - crescenza ★ - formaggini - mozzarella - bastoncini di pesce ♥ - tonno - spinaci al grana ★ - insalata ♥ - purè - spinaci al grana - frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero - frutta cotta		- riso in bianco - riso e spinaci in brodo ♥ - pastina - semolino con verdure ★ - latte - riso in bianco - prosciutto cotto - prosciutto crudo - crescenza - formaggini - ricotta ★ - uova strapazzate al pomodoro ♥ - uova al pomodoro - fagiolini ★ - insalata ♥ - purè - fagiolini - frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero - frutta cotta	
Cena		Cena	
- pasta in bianco - tortellini in brodo ♥ - pastina in brodo con pomodoro ★ - semolino - latte - tortellini - prosciutto cotto ♥ - prosciutto crudo - crescenza - formaggini - caprino - cordon bleu★ - prosciutto cotto - fagiolini ♥ - insalata ★ - purè - fagiolini - frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero - frutta cotta		- pasta in bianco - minestrone di verdure con pasta ♥ ★ - pastina in brodo vegetale - semolino - latte - pasta in bianco - prosciutto cotto - pancetta - crescenza - formaggini - philadelphia ♥ - cotoletta di pesce ★ - tonno - zucchine♥ - insalata ★ - purè - zucchine - frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero - frutta cotta	
Cena		Cena	
- pasta in bianco - passato di verdure con pasta ♥★ - pastina - semolino - latte - passato di verdure con pasta - prosciutto cotto - salame - crescenza♥ - formaggini - fontina - frittata con spinaci ★ - uova sode - carote ♥ - insalata ★ - purè - carote - frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero - frutta cotta		- riso in bianco - passato di legumi con riso ♥ - pastina in brodo di carne ★ - semolino - latte - passato di legumi con riso - prosciutto cotto ♥★ - bresaola - crescenza - formaggini - emmenthal - uova sode - prosciutto cotto - finocchi al gratin ♥ ★ - insalata - purè - finocchi al gratin - frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero - frutta cotta	
Cena		Cena	
- pasta in bianco★ - pastina in brodo con carote ♥ - semolino - latte - pasta in bianco - prosciutto cotto - coppa - crescenza - formaggini - taleggio - pollo arrosto ♥★ - pollo - spinaci ♥ - insalata ★ - purè - spinaci - frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero - frutta cotta		Tutti i giorni a richiesta: riso al vapore per patologie gastrointestinali	
Cena		Tutti i giorni a richiesta sia a pranzo che a cena: - carne macinata - carne in scatola - tonno in scatola - omogeneizzato di carne - omogeneizzato di pesce	

MENU' ESTIVO			IV SETTIMANA		
LUNEDI			VENERDI		
I Piatto	Pranzo	- risotto alla parmigiana - pasta al pomodoro - pastina ♡ ★ - semolino	I Piatto	Pranzo	- risotto con i funghi ♡ - pasta al pomodoro - pastina ★ - semolino
	Mussato	- risotto alla parmigiana		Mussato	- risotto con i funghi
	Il Piatto	- scaloppina di tacchino al limone ♡ - pollo arrosto ★		Il Piatto	- merluzzo limone e prezzemolo ♡ - bistecca di tacchino agli aromi ★
Mussato Contorno		- scaloppina di tacchino - zucchine ★ - insalata ♡ - purè	Mussato Contorno		- tacchino agli aromi - finocchi ★ - insalata ♡ - purè
	Mussato	- zucchine		Mussato	- finocchi
	Frutta	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero		Frutta	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero
MARTEDI			SABATO		
I Piatto	Pranzo	- pasta al tonno e olive ♡ ★ - pasta al pomodoro - pastina - semolino	I Piatto	Pranzo	- pasta al ragù ♡ ★ - pasta al pomodoro - pastina - semolino
	Mussato	- pasta al tonno e olive		Mussato	- pasta al ragù
	Il Piatto	- palombo al pomodoro ♡ ★ - bistecca di vitello agli aromi		Il Piatto	- scaloppina di lonza ai funghi ♡ ★ - mozzarella caprese
Mussato Contorno		- bistecca vitello agli aromi - carote ♡ - insalata e pomodori ★ - purè	Mussato Contorno		- scaloppina di lonza - patate - insalata ★ ♡ - purè
	Mussato	- carote		Mussato	- patate
	Frutta	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero		Frutta	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero
MERCOLEDI			DOMENICA		
I Piatto	Pranzo	- risotto con fagioli ♡ ★ - pasta al pomodoro - pastina - semolino	I Piatto	Pranzo	- risotto con gamberetti e zucchine ♡ - pasta al pomodoro - pastina ★ - semolino
	Mussato	- risotto con fagioli		Mussato	- risotto con gamberetti e zuccherine
	Il Piatto	- svizzera alle verdure ♡ - bistecca di tacchino agli aromi ★		Il Piatto	- nasello alle erbe ♡ ★ - bistecca di vitello agli aromi
Mussato Contorno		- svizzera alle verdure - cavolfiori ♡ - insalata ★ - purè	Mussato Contorno		- bistecca di vitello agli aromi - piselli - insalata e pomodori ★ ♡ - purè
	Mussato	- cavolfiori		Mussato	- piselli
	Frutta	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero		Frutta	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero
GIOVEDI			<div>★ I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON IL CUORE RAPPRESENTANO UN PERCORSO NUTRIZIONALE BILANCIATO</div> <div>★ I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON LA STELLA RAPPRESENTANO UN PERCORSO NUTRIZIONALE BILANCIATO PER I SOGGETTI DIABETICI</div> <div>Il Servizio Endocrino-Nutrizionale Prof.ssa Mariangela Rondanelli</div>		
I Piatto	Pranzo	- pizza al prosciutto - pasta al pomodoro ♡ ★ - pastina - semolino			
	Mussato	- pasta al pomodoro			
	Il Piatto	- arrosto di vitello ★ - pollo arrosto ♡			
Mussato Contorno		- pollo - zucchine ★ - insalata ♡ - purè	Dolce		- budino alla vaniglia
	Mussato	- zucchine			
	Frutta	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero			
			Tutti i giorni a richiesta: riso al vapore per patologie gastrointestinali		
			Tutti i giorni a richiesta sia a pranzo che a cena: <ul style="list-style-type: none">- carne macinata- carne in scatola- tonno in scatola- omogeneizzato di carne- omogeneizzato di pesce		

MENU' INVERNALE DIPENDENTI

I SETTIMANA

LUNEDI

Pranzo

- I Piatto*
- pasta al pesto e pomodorini
 - pasta in bianco
- Il Piatto*
- scaloppina di tacchino al vino bianco
 - frittata con patate
 - bologna
 - fontina
- Contorno*
- fagiolini in insalata
 - insalata
 - purè
- Frutta*
- frutta fresca
 - mousse di frutta senza zucchero

GIOVEDI

Pranzo

- I Piatto*
- polenta
 - pasta in bianco
- Il Piatto*
- salsiccia in umido con verdure
 - bistecca di vitello alla pizzaiola
 - salame
 - gorgonzola
- Contorno*
- finocchi
 - insalata
 - purè
- Frutta*
- frutta fresca
 - mousse di frutta senza zucchero

MARTEDI

Pranzo

- I Piatto*
- pizza margherita
 - riso in bianco
- Il Piatto*
- palombo al pomodoro
 - bistecca di vitello agli aromi
 - prosciutto crudo
 - taleggio
- Contorno*
- cavolfiori
 - insalata
 - purè
- Frutta*
- frutta fresca
 - mousse di frutta senza zucchero

VENERDI

Pranzo

- I Piatto*
- risotto allo zafferano
 - riso in bianco
- Il Piatto*
- nasello alle erbe
 - bistecca di lonza agli aromi
 - prosciutto crudo
 - philadelphia
- Contorno*
- spinaci al limone
 - insalata
 - purè
- Frutta*
- frutta fresca
 - mousse di frutta senza zucchero

MERCOLEDI

Pranzo

- I Piatto*
- pasta all'arrabbiata
 - pasta in bianco
- Il Piatto*
- bistecca di tacchino agli aromi
 - uova alla valdostana
 - coppa
 - mozzarella
- Contorno*
- zucchine saltate in padella
 - insalata
 - purè
- Frutta*
- frutta fresca
 - mousse di frutta senza zucchero
 - budino

Tutti i giorni a richiesta

- pollo lesso
- pollo arrosto
- uova sode
- prosciutto cotto
- crescenza
- formaggini
- carne in scatola
- tonno in scatola

La Direzione Medica
Dott M. Rollone

Il Servizio Endocrino-Nutrizionale
Prof.ssa M. Rondanelli

MENU' INVERNALE DIPENDENTI

II SETTIMANA

LUNEDI

Pranzo

- I Piatto*
- pasta all'arrabbiata
 - pasta in bianco
- II Piatto*
- bistecca di tacchino agli aromi
 - svizzera al pomodoro
 - salame
 - gorgonzola
- Contorno*
- finocchi al gratin
 - insalata
 - purè
- Frutta*
- frutta fresca
 - mousse di frutta senza zucchero

MARTEDI

Pranzo

- I Piatto*
- risotto con salsiccia
 - riso in bianco
- II Piatto*
- nasello alle erbe
 - bistecca di vitello agli aromi
 - prosciutto crudo
 - taleggio
- Contorno*
- spinaci al grana
 - insalata
 - purè
- Frutta*
- frutta fresca
 - mousse di frutta senza zucchero

MERCOLEDI

Pranzo

- I Piatto*
- pizza al prosciutto
 - pasta in bianco
- II Piatto*
- scaloppina di tacchino ai funghi
 - uova strapazzate al pomodoro
 - coppa
 - mozzarella
- Contorno*
- zucchine saltate in padella
 - insalata
 - purè
- Frutta*
- frutta fresca
 - mousse di frutta senza zucchero
 - budino

GIOVEDI

Pranzo

- I Piatto*
- risotto agli asparagi
 - riso in bianco
- II Piatto*
- platessa gratinata
 - bistecca di vitello agli aromi
 - bologna
 - philadelphia
- Contorno*
- cavolfiori
 - insalata
 - purè
- Frutta*
- frutta fresca
 - mousse di frutta senza zucchero

VENERDI

Pranzo

- I Piatto*
- polenta
 - pasta in bianco
- II Piatto*
- brasato con verdure
 - frittata al prosciutto
 - pancetta
 - gorgonzola
- Contorno*
- carote al burro
 - insalata
 - purè
- Frutta*
- frutta fresca
 - mousse di frutta senza zucchero

Tutti i giorni a richiesta

- pollo lesso
- pollo arrosto
- uova sode
- prosciutto cotto
- crescenza
- formaggini
- carne in scatola
- tonno in scatola

La Direzione Medica
Dott. M. Rollone

Il Servizio Endocrino-Nutrizionale
Prof.ssa M. Rondanelli

LUNEDI	
Pranzo	
<i>I Piatto</i>	- risotto ai funghi - riso in bianco
<i>Il Piatto</i>	- scaloppina di tacchino al limone - cotoletta di pesce - bologna - gorgonzola
<i>Contorno</i>	- fagiolini in insalata - insalata - purè
<i>Frutta</i>	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero

GIOVEDI	
Pranzo	
<i>I Piatto</i>	- polenta - riso in bianco
<i>Il Piatto</i>	- arista al forno - uova alla valdostana - coppa - gorgonzola
<i>Contorno</i>	- zucchine saltate in padella - insalata - purè
<i>Frutta</i>	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero

MARTEDI	
Pranzo	
<i>I Piatto</i>	- pasta tonno e olive - pasta in bianco
<i>Il Piatto</i>	- nasello alla livornese - frittata con zucchine - prosciutto crudo - fontina
<i>Contorno</i>	- carote al burro - insalata - purè
<i>Frutta</i>	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero

VENERDI	
Pranzo	
<i>I Piatto</i>	- lasagne - pasta in bianco
<i>Il Piatto</i>	- palombo in umido con verdure - bistecca di tacchino agli aromi - pancetta - caprino
<i>Contorno</i>	- finocchi gratinati - insalata - purè
<i>Frutta</i>	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero

MERCOLEDI	
Pranzo	
<i>I Piatto</i>	- pizza margherita - pasta in bianco
<i>Il Piatto</i>	- arrosto di vitello - cordon bleu - salame - ricotta
<i>Contorno</i>	- spinaci al limone - insalata - purè
<i>Frutta</i>	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero - budino

Tutti i giorni a richiesta
- pollo lesso
- pollo arrosto
- uova sode
- prosciutto cotto
- crescenza
- formaggini
- carne in scatola
- tonno in scatola

La Direzione Medica
Dott M. Rollone

Il Servizio Endocrino-Nutrizionale
Prof.ssa M. Rondanelli

MENU' INVERNALE DIPENDENTI

IV SETTIMANA

LUNEDI

Pranzo

- I Piatto*
- ravioli di magro burro e salvia
 - pasta in bianco
- Il Piatto*
- bistecca di tacchino agli aromi
 - frittata con spinaci
 - coppa
 - gorgonzola
- Contorno*
- zucchine saltate in padella
 - insalata
 - purè
- Frutta*
- frutta fresca
 - mousse di frutta senza zucchero

MARTEDI

Pranzo

- I Piatto*
- risotto ai formaggi
 - riso in bianco
- Il Piatto*
- pangasio gratinato
 - bistecca di vitello agli aromi
 - prosciutto crudo
 - taleggio
- Contorno*
- spinaci al grana
 - insalata
 - purè
- Frutta*
- frutta fresca
 - mousse di frutta senza zucchero

MERCOLEDI

Pranzo

- I Piatto*
- pasta al ragù
 - pasta in bianco
- Il Piatto*
- scaloppina di tacchino ai funghi
 - cotoletta alla milanese
 - salame
 - mozzarella
- Contorno*
- cavolfiori
 - insalata
 - purè
- Frutta*
- frutta fresca
 - mousse di frutta senza zucchero
 - budino

GIOVEDI

Pranzo

- I Piatto*
- pizza al prosciutto
 - riso in bianco
- Il Piatto*
- nasello alla livornese
 - bistecca di tacchino agli aromi
 - bologna
 - philadelphia
- Contorno*
- carote al burro
 - insalata
 - purè
- Frutta*
- frutta fresca
 - mousse di frutta senza zucchero

VENERDI

Pranzo

- I Piatto*
- polenta
 - pasta in bianco
- Il Piatto*
- arista al forno
 - frittata con cipolle
 - bresaola
 - gorgonzola
- Contorno*
- finocchi al gratin
 - insalata
 - purè
- Frutta*
- frutta fresca
 - mousse di frutta senza zucchero

Tutti i giorni a richiesta

- pollo lesso
- pollo arrosto
- uova sode
- prosciutto cotto
- crescenza
- formaggini
- carne in scatola
- tonno in scatola

La Direzione Medica
Dott M. Rollone

Il Servizio Endocrino-Nutrizionale
Prof.ssa M. Rondanelli

MENU' ESTIVO DIPENDENTI		I SETTIMANA	
	LUNEDI		GIOVEDI
	Pranzo		Pranzo
<i>I Piatto</i>	- pasta al pesto e pomodorini - pasta in bianco	<i>I Piatto</i>	- insalata di riso - riso in bianco
<i>Il Piatto</i>	- svizzera alle verdure - frittata con asparagi - prosciutto crudo - gorgonzola	<i>Il Piatto</i>	- arrosto di maiale - frittata con spinaci - bologna - mozzarella
<i>Contorno</i>	- spinaci al grana - insalata - purè	<i>Contorno</i>	- cavolfiori - insalata - purè
<i>Frutta</i>	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero	<i>Frutta</i>	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero
	MARTEDI		VENERDI
	Pranzo		Pranzo
<i>I Piatto</i>	- pizza margherita - riso in bianco	<i>I Piatto</i>	- sedani zafferano e piselli - pasta in bianco
<i>Il Piatto</i>	- merluzzo alla livornese - bistecca di vitello agli aromi - coppa - caprino	<i>Il Piatto</i>	- palombo gratinato - bistecca di tacchino agli aromi - pancetta - ricotta
<i>Contorno</i>	- zucchine saltate in padella - insalata e pomodori - purè	<i>Contorno</i>	- fagiolini in insalata - insalata - purè
<i>Frutta</i>	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero	<i>Frutta</i>	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero
	MERCOLEDI	<div>Tutti i giorni a richiesta<ul style="list-style-type: none">- pollo lesso- pollo arrosto- uova sode- prosciutto cotto- crescenza- formaggini- carne in scatola- tonno in scatola</div>	
	Pranzo		
<i>I Piatto</i>	- gnocchi al ragù - pasta in bianco		
<i>Il Piatto</i>	-scaloppine di tacchino al limone - uova strapazzate al pomodoro - salame - taleggio		
<i>Contorno</i>	- carote al burro - insalata - purè		
<i>Frutta</i>	- frutta fresca - mousse di frutta senza zucchero - budino		

La Direzione Medica
Dott M. Rollone

Il Servizio Endocrino-Nutrizionale
Prof.ssa M. Rondanelli

MENU' ESTIVO DIPENDENTI

II SETTIMANA

LUNEDI

Pranzo

- I Piatto*
- risotto ai funghi
 - riso in bianco
- Il Piatto*
- bistecca di tacchino agli aromi
 - frittata con zucchine
 - bologna
 - mozzarella
- Contorno*
- spinaci al limone
 - insalata
 - purè
- Frutta*
- frutta fresca
 - mousse di frutta senza zucchero

MARTEDI

Pranzo

- I Piatto*
- spaghetti pomodoro tonno e olive
 - pasta in bianco
- Il Piatto*
- nasello limone e prezzemolo
 - cordon bleu
 - prosciutto crudo
 - caprino
- Contorno*
- fagiolini
 - insalata e pomodori
 - purè
- Frutta*
- frutta fresca
 - mousse di frutta senza zucchero

MERCOLEDI

Pranzo

- I Piatto*
- pizza al prosciutto
 - pasta in bianco
- Il Piatto*
- scaloppina di tacchino al vino bianco
 - uova strapazzate al pomodoro
 - salame
 - fontina
- Contorno*
- cavolfiori
 - insalata
 - purè
- Frutta*
- frutta fresca
 - mousse di frutta senza zucchero
 - budino

GIOVEDI

Pranzo

- I Piatto*
- risotto alla parmigiana
 - riso in bianco
- Il Piatto*
- arrosto di vitello
 - cotoletta alla milanese
 - coppa
 - taleggio
- Contorno*
- zucchine saltate in padella
 - insalata
 - purè
- Frutta*
- frutta fresca
 - mousse di frutta senza zucchero

VENERDI

Pranzo

- I Piatto*
- ravioli di magro con burro e salvia
 - pasta in bianco
- Il Piatto*
- bistecca di tacchino agli aromi
 - palombo al pomodoro
 - prosciutto crudo
 - ricotta
- Contorno*
- carote al burro
 - insalata
 - purè
- Frutta*
- frutta fresca
 - mousse di frutta senza zucchero

Tutti i giorni a richiesta

- pollo lesso
- pollo arrosto
- uova sode
- prosciutto cotto
- crescenza
- formaggini
- carne in scatola
- tonno in scatola

La Direzione Medica
Dott M. Rollone

Il Servizio Endocrino-Nutrizionale
Prof.ssa M. Rondanelli

MENU' ESTIVO DIPENDENTI

III SETTIMANA

LUNEDI

Pranzo

- I Piatto*
- risotto asparagi e gamberetti
 - riso in bianco

- Il Piatto*
- scaloppina di tacchino alla pizzaiola
 - uovo in camicia
 - prosciutto crudo
 - gorgonzola

- Contorno*
- cavolfiori
 - insalata
 - purè

- Frutta*
- frutta fresca
 - mousse di frutta senza zucchero

MARTEDI

Pranzo

- I Piatto*
- pizza margherita
 - pasta in bianco

- Il Piatto*
- arista al forno
 - bastoncini di pesce
 - coppa
 - caprino

- Contorno*
- finocchi gratinati
 - insalata e pomodori
 - purè

- Frutta*
- frutta fresca
 - mousse di frutta senza zucchero

MERCOLEDI

Pranzo

- I Piatto*
- fusilli al ragù
 - pasta in bianco

- Il Piatto*
- frittata con prosciutto
 - sogliola alla mugnaia
 - salame
 - mozzarella

- Contorno*
- zucchine saltate in padella
 - insalata
 - purè

- Frutta*
- frutta fresca
 - mousse di frutta senza zucchero
 - budino

GIOVEDI

Pranzo

- I Piatto*
- insalata di riso
 - riso in bianco

- Il Piatto*
- scaloppina di tacchino al limone
 - bistecca di vitello agli aromi
 - bologna
 - taleggio

- Contorno*
- carote al burro
 - insalata
 - purè

- Frutta*
- frutta fresca
 - mousse di frutta senza zucchero

VENERDI

Pranzo

- I Piatto*
- penne all'amatriciana
 - pasta in bianco

- Il Piatto*
- merluzzo alla livornese
 - frittata con asparagi
 - bresaola
 - ricotta

- Contorno*
- spinaci al grana
 - insalata
 - purè

- Frutta*
- frutta fresca
 - mousse di frutta senza zucchero

Tutti i giorni a richiesta

- pollo lesso
- pollo arrosto
- uova sode
- prosciutto cotto
- crescenza
- formaggini
- carne in scatola
- tonno in scatola

La Direzione Medica
Dott M. Rollone

Il Servizio Endocrino-Nutrizionale
Prof.ssa M. Rondanelli

MENU' ESTIVO DIPENDENTI

IV SETTIMANA

LUNEDI

Pranzo

I Piatto

- risotto ai formaggi
- riso in bianco

II Piatto

- scaloppina di tacchino agli aromi
- frittata con spinaci
- bologna
- fontina

Contorno

- zucchine saltate in padella
- insalata
- purè

Frutta

- frutta fresca
- mousse di frutta senza zucchero

MARTEDI

Pranzo

I Piatto

- fusilli al pomodoro e tonno
- pasta in bianco

II Piatto

- palombo al pomodoro
- bistecca di vitello agli aromi
- prosciutto crudo
- caprino

Contorno

- finocchi gratinati
- insalata e pomodori
- purè

Frutta

- frutta fresca
- mousse di frutta senza zucchero

MERCOLEDI

Pranzo

I Piatto

- ravioli di magro al grana
- pasta in bianco

II Piatto

- svizzera alle verdure
- cotoletta di pesce
- salame
- ricotta

Contorno

- cavolfiori
- insalata
- purè

Frutta

- frutta fresca
- mousse di frutta senza zucchero
- budino

GIOVEDI

Pranzo

I Piatto

- pizza al prosciutto
- pasta al pomodoro

II Piatto

- arrosto di vitello
- frittata con cipolle
- coppa
- taleggio

Contorno

- carote al burro
- insalata
- purè

Frutta

- frutta fresca
- mousse di frutta senza zucchero

VENERDI

Pranzo

I Piatto

- risotto con i funghi
- riso in bianco

II Piatto

- merluzzo limone e prezzemolo
- bistecca di tacchino agli aromi
- pancetta
- mozzarella

Contorno

- spinaci al limone
- insalata
- purè

Frutta

- frutta fresca
- mousse di frutta senza zucchero

Tutti i giorni a richiesta

- pollo lesso
- pollo arrosto
- uova sode
- prosciutto cotto
- crescenza
- formaggini
- carne in scatola
- tonno in scatola

La Direzione Medica
Dott M. Rollone

Il Servizio Endocrino-Nutrizionale
Prof.ssa M. Rondanelli

ALLEGATO 5

GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI PER LE PREPARAZIONI ALIMENTARI
(le **grammature**, ove non specificato, sono da intendersi sempre a crudo dell'alimento, al netto degli scarti)

1 - PER ANZIANI ISTITUZIONALIZZATI

2 - PER PASTI A CONSISTENZA MODIFICATA

3 - PER RSD "G. EMILIANI" e PERSONALE DIPENDENTE

CERALI E DERIVATI			
	1	2	3
• farina per polenta	70 g		
• gnocchi di patate	180 g	200 g	200 g
• pane	50-55 g	-	50-55 g
• pasta di semola di grano duro:			
- per pasta asciutta	70 g	90 g	80 g
- per pasta in brodo	40 g	50 g	50 g
- per minestrone	40 g	40 g	40 g
• pasta per pizza (in sostituzione del primo piatto)	100 g		
• pasta ripiena:			
- per pasta asciutta	140 g	170 g	170 g
- per pasta in brodo	60 g	80 g	80 g
• riso:			
- per risotto allo zafferano	80 g	90 g	80 g
- per altri risotti	70 g	90 g	80 g
- per riso in brodo	50 g	50 g	50 g
- per insalate	60 g		70 g
- per minestrone	40 g	40 g	40 g
• semolino	40 g	60 g	60 g
<i>INGREDIENTI VARI PER SUGHI per PRIMI PIATTI ASCIUTTI</i>			
• asparagi surgelati	50 g	70 g	70 g
• carne per ragù con scarto	60 g	70 g	70 g

• formaggi (crescenza, taleggio, gorgonzola, ecc.) per pasta ai formaggi in totale	40 g		
• funghi			
- surgelati	40 g	50 g	50 g
- in scatola	30 g	40 g	40 g
• gorgonzola per pasta al gorgonzola	40 g		
• legumi in scatola	50 g	60 g	60 g
• pesto	20 g		
• pomodori pelati per sughi	60 g	60 g	60 g
• salsiccia	40 g	50 g	50 g
• spinaci	40 g		
• taleggio per risotto	40 g		
• zucchine	50 g		
INGREDIENTI VARI per PRIMI PIATTI IN BRODO			
• fecola per addensare (SE NECESSARIO)	3-5 g		
• fiocchi per purè per addensare (SE NECESSARIO)	3-5 g		
• <i>legumi in scatola</i>	50 g		
• patate:			
- per brodo	50 g		
- per creme	100 g		
• <i>uova</i>	25-30 g (1/2 uovo)		
• verdure e legumi per minestrone:			
- con pasta	80 g	90 g	90 g
- senza pasta	120 g	150 g	150 g
• verdure e legumi:			
- per creme	60 g	90 g	90 g
- per semolino	50 g	60 g	60 g

CARNE			
• cordon blue surgelato	140 g	-	140 g
• cotechino in piatto misto per bollito	50 g	-	60 g
• cotoletta di pollo surgelata	110 g	-	110 g
• fesa di tacchino:			
- fresco	110 g	130 g	130 g
- surgelato	150 g	180 g	180 g
• lonza:			
- fresca con scarto	120 g	150 g	150 g
- surgelata	150 g	180 g	180 g
• manzo			
- per bistecche, spezzatino e svizzera con scarto	130 g	150 g	150 g
- per lessato con scarto	100 g	120 g	120 g
• petto di pollo fresco	110 g	130 g	130 g
• pollo (petto/coscia) con scarto	250 g		
• salsiccia in umido	100 g		
PESCE			
• bastoncini	n. 3		n. 4
• cotoletta di pesce	130 g	-	130 g
• merluzzo e nasello surgelati (glassatura al 45% max)	150 g	-	150 g
• palombo e platessa surgelati (glassatura al 45% max)	200 g	-	200 g
• tonno sott'olio	80 g (1 sc)		
UOVA (di prima qualità fresche)	n. 2		
LATTE per prima colazione e cena	150 ml	-	150 ml
ALTRI SECONDI PIATTI			
• formaggini	n. 3	-	n. 4
• prosciutto cotto con scarto	-	90 g	-

• sofficini	n. 2	-	n. 3 (150 g)
INGREDIENTI VARI per SECONDI PIATTI			
• asparagi (surgelati) per frittata	40 g		
• funghi:			
- surgelati	40 g	50 g	50 g
- in scatola	30 g	40 g	40 g
• latte per arrosto al latte	20 ml		
• panna per arrosto al latte	10 ml		
• patate			
- per frittate	50 g		
- per spezzatino	60 g		
• piselli per spezzatino sgocciolati	20 g		
• pomodori pelati	50 g		
• spinaci per frittate	40 g		
• zucchine per frittate	50 g		
CONTORNI DI VERDURA			
• carote, fagiolini, piselli	200 g		
• <i>cavolfiori, finocchi, spinaci, zucchine</i>	200 g		
• <i>cipolle in umido</i>	100 g	120 g	120 g
• fiocchi per purè	40 g	50 g	50 g
• insalata verde da pulire	90 g	-	110 g
• INSALATA MISTA			
- insalata verde da pulire	50 g		
- pomodori	100 g		
• legumi:			
- freschi	100 g		
- secchi	40 g		

• patate surgelate	200 g		
• pomodori da soli per caprese	200 g		200 g
DESSERT			
• budino	20-22 g (1 kg ogni 46- 50 pz)		
• gelato	100 g		
• latte per budino	130 ml		

SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

PANE

- 1) **Pane comune** singolarmente confezionato in involucro microforato per alimenti con un contenuto di sale non superiore all'1,7% riferito alla farina

Peso grammi 40/50 per singola confezione

Il pane comune deve essere preparato con farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito e deve avere un contenuto di sale non superiore all'1,7% riferito alla farina in conformità all' "Accordo per la riduzione del sale nel pane" siglato il 31 dicembre 2010 tra Direzione Generale Sanità Regione Lombardia e varie Associazioni di Categoria.

Le modalità di preparazione sono quelle di cui alla Legge 4 luglio 1967 n. 580 ed al D.P.R. 30 novembre 1998 n. 502.

Grado di abbruttamento e grado di umidità devono essere quelli previsti dalle vigenti norme.

Il pane deve essere di lievitazione perfetta e buona cottura eseguita a decorso regolare in modo che si presenti con mollica asciutta.

Il pane deve essere di odore e sapore gradevoli.

Le farine impiegate devono avere i requisiti previsti dalle vigenti norme in materia e non devono essere trattate con agenti sbiancanti o contenere altri additivi non autorizzati.

Caratteristiche microbiologiche

CBT	max	5.000	U.F.C./g
Lieviti e muffe	max	500	U.F.C./g
Coliformi	max	10	U.F.C./g
Salmonella		assente	

- 2) **Il pane integrale** deve essere preparato con farina di grano tenero integrale, priva di residui di fitofarmaci, di antiossidanti, di conservanti. La farina di grano integrale non deve essere addizionata alla crusca.

Il pane integrale deve avere un contenuto di sale non superiore all' 1,7% riferito alla farina in conformità all' "Accordo per la riduzione del sale nel pane" siglato il 31 dicembre 2010 tra Direzione Generale Sanità Regione Lombardia e varie Associazioni di Categoria.

Le caratteristiche del pane integrale sono quelle di cui alla Legge 4 luglio 1967 n. 580 ed al D.P.R. 30 novembre 1998 n. 502.

Il pane deve essere di lievitazione perfetta e buona cottura eseguita a decorso regolare in modo che si presenti con mollica asciutta.

Il pane deve essere di odore e sapore gradevoli.

Caratteristiche microbiologiche

CBT	max	5.000	U.F.C./g
Lieviti e muffe	max	500	U.F.C./g
Coliformi	max	10	U.F.C./g
Salmonella		assente	

1) **Pane senza sale** singolarmente confezionato in involucro microforato per alimenti

Peso grammi 40/50 per singola confezione

Il pane senza sale deve essere preparato con farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito.

Le modalità di preparazione sono quelle di cui alla Legge 4 luglio 1967 n. 580 ed al D.P.R. 30 novembre 1998 n. 502.

Grado di abbruttamento e grado di umidità devono essere quelli previsti dalle vigenti norme.

Il pane deve essere di lievitazione perfetta e buona cottura eseguita a decorso regolare in modo che si presenti con mollica asciutta.

Il pane deve essere di odore e sapore gradevoli.

Le farine impiegate devono avere i requisiti previsti dalle vigenti norme in materia e non devono essere trattate con agenti sbiancanti o contenere altri additivi non autorizzati.

Caratteristiche microbiologiche

CBT	max	5.000	U.F.C./g
Lieviti e muffe	max	500	U.F.C./g
Coliformi	max	10	U.F.C./g
Salmonella		assente	

LATTE E DERIVATI

- 1) Latte parzialmente scremato a lunga conservazione in confezione da 1 litro
- 2) Burro in confezione da 250 grammi
- 3) Budino/Dessert gusti vari in vasetto da 125 grammi
- 4) Yogurt intero alla frutta (gusti vari) in vasetto da 125 grammi
- 5) Panna a lunga conservazione in confezione da 500 grammi
- 6) Yogurt parzialmente scremato alla frutta (gusti vari) in vasetto da 125 grammi
- 7) Budino/Dessert gusti vari in vasetto da 115 grammi
- 8) Panna a lunga conservazione in confezione da 200 grammi
- 9) Panna a lunga conservazione in confezione da 250 grammi
- 10) Panna vegetale a lunga conservazione in confezione da 1 litro

ORTAGGI E FRUTTA

ORTAGGI FRESCI

Gli ortaggi freschi devono possedere i requisiti previsti dalle vigenti norme.

I prodotti forniti, pur tenendo in considerazione le specificità di ogni singolo prodotto, devono avere i seguenti requisiti:

Caratteristiche minime generali

I vegetali devono essere:

- di prima qualità (categoria I);
- interi;
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e privi di parassiti, o comunque di segni di loro attacchi;
- freschi, quindi di recente raccolta;
- puliti, e quindi privi di tutte le parti imbrattate di terra, terriccio o altro;
- i residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie devono essere compresi entro le quantità massime previste dalle vigenti norme;
- turgidi e quindi senza alcun segno di rammollimento;
- non prefioriti, né pregermogliati;
- asciutti, non ricoperti di acqua di condensazione segno che il prodotto è stato sottoposto a sbalzo termico;
- privi di odori e/o sapori anomali;
- privi di umidità esterna anomala.

Inoltre, il prodotto deve:

- presentare le precise caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste;
- essere maturo fisiologicamente e commercialmente;
- essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura.

I prodotti devono essere consegnati esclusivamente in cassette contenenti un solo strato di prodotto.

ORTAGGI A BULBO: aglio, cipolla, porri

I bulbi devono essere di prima qualità, interi e di forma regolare, resistenti e compatti,

esenti da danni causati dal gelo, senza germogli e rigonfiamenti; inoltre, devono presentare la colorazione tipica della varietà. Non devono essere trattati con antigerminoglian.

Per quanto riguarda le cipolle devono risultare completamente secche almeno le prime due tuniche esterne; il calibro deve essere 70 - 80 mm di diametro. La calibrazione è determinata in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

I porri non devono essere fioriti e devono essere privi di foglie appassite o flosce. La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

ORTAGGI A FIORE: carciofi, cavolfiori

Le infiorescenze devono essere ben formate, compatte ed in boccio, esenti da difetti di forma, sviluppo e colorazione.

Per quanto riguarda i carciofi, essi devono avere le brattee centrali ben serrate e i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione. Colore verde e sapore caratteristico, assenza di note estranee e di retrogusto estranei, consistenza tipica.

I cavolfiori devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio.

La calibrazione è fatta in base al diametro misurato nel punto di massima grossezza e deve essere di minimo 11 cm. La differenza tra il calibro minimo e massimo in uno stesso collo non deve superare i 4 cm.

ORTAGGI A FOGLIA: biette, cicoria, erbe, indivia, lattuga, prezzemolo, spinaci

I prodotti devono esseri sani, interi, di colorazione verde intenso e brillante, privi di parti rinsecchite.

Le biette e le erbe non devono contenere foglie giallo-bruno danneggiate in percentuale maggiore al 12%. Al taglio non deve risultare marcatamente ossidazione del prodotto, se non in modo poco percettibile.

Le insalate devono presentarsi turgide, non aperte, non prefiorite, e non devono avere foglia gialla o rinsecchita. Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di stelo fiorifero e di sostanze estranee. La terra, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti. Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

ORTAGGI A FRUTTO: melanzane, peperoni, pomodori, zucche, zucchine

I prodotti devono essere di prima qualità, turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà.

Le melanzane devono essere munite di calice e peduncolo. La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto che può andare dai 40 ai 70 mm, e dal peso che deve essere minimo di 100 g.

I peperoni devono essere muniti di peduncolo. La calibrazione è determinata dal diametro massimo normale all'asse dei peperoni dolci, e può andare dai 30 ai 55 mm. La differenza del diametro tra il più grande e il più piccolo dello stesso imballaggio non deve superare i 20 mm.

Per quanto riguarda i pomodori da insalata, la polpa deve essere resistente, soda, non acquosa, senza ammaccature e screpolature. I pomodori devono essere pronti per essere consumati entro 2/3 giorni e non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

I pomodori da sugo devono essere maturi in modo omogeneo con polpa resistente, senza parti verdi e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni.

Le zucche devono essere munite del peduncolo, consistenti, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, con i semi separati dalla placenta che deve presentarsi spugnosa ed asciutta.

Le zucchine devono essere munite di peduncolo, consistenti ed esenti da cavità. La calibrazione delle zucchine è determinata dalla lunghezza (tra i 7 e i 30 cm) e dal peso (tra i 50 e i 450 g); il peso medio è di 200 g..

ORTAGGI A RADICE: barbabietole, carote

I prodotti devono essere di prima qualità, sani, consistenti, turgide, esenti da inclusioni terrose, non legnosi né germogliati; per quanto riguarda le carote, la colorazione verde al colletto deve essere massimo di 1 cm per le carote che non superino gli 8 cm e massimo 2 cm per le altre.

Sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate e spaccate.

Le carote sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza o in base al peso senza foglie. Per la categoria Extra il calibro massimo è fissato in 45 mm di diametro o 200 g di peso. Per la categoria I non è ammesso che in uno stesso imballaggio esistano differenze di diametro superiori a 30 mm o superiori a 200 g per il peso tra la carota più piccola e quella più grande.

ORTAGGI A FUSTO: finocchi, sedano

I finocchi devono essere con radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina che deve presentarsi bianca, tenera e carnosa. Sono calibrati in base al diametro (60 mm è quello minimo).

Il sedano deve avere forma regolare, con nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

ORTAGGI A TUBERO: patate

Le patate devono avere morfologia uniforme, con peso minimo di 60 grammi per ogni tubero e uno massimo di 270 grammi, devono essere selezionate per qualità e grammatura, non devono

presentare tracce di inverdimento epicarpale (che rappresenta indice di presenza di solanina), germogliazione incipiente, né di germogli filanti.

La polpa deve essere di colore bianco madreperlaceo, senza tracce di maculosità brune e cuore cavo o di altri segni (ad esempio di attacchi di parassiti,...).

Inoltre, le patate devono risultare pulite, quindi senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti al prodotto, oppure presenti nel sacco. Non dovranno essere trattate con antigerminoglian.

FRUTTA FRESCA

La frutta fresca deve possedere i requisiti previsti dalle vigenti norme.

Si richiederà al Fornitore di produrre la certificazione fito-sanitaria e la certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

I prodotti forniti devono avere i seguenti requisiti:

Caratteristiche minime generali

I frutti devono essere:

- di prima qualità (categoria I),
- interi con forma, sviluppo e colorazioni tipici della varietà; la polpa non deve mai essere deteriorata e/o fermentata per processi incipienti di o in via di evoluzione mentre per quanto riguarda la buccia, i difetti eventualmente presenti non devono pregiudicare l'aspetto generale e la conservabilità,
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e privi di parassiti animali, o comunque di segni di loro attacchi,
- freschi, quindi di recente raccolta,
- puliti, e quindi privi di tutte le parti imbrattate di terra, terriccio o altro,
- privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari,
- turgidi e quindi senza alcun segno di rammollimento,
- asciutti, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione segno che il prodotto è stato sottoposto a sbalzo termico, o gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche, o processi di sovraturazione,
- privi di odori e/o sapori anomali.

Inoltre, il prodotto deve:

- presentare le precise caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste,
- essere maturo fisiologicamente e commercialmente,
- essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura.

I prodotti devono essere consegnati esclusivamente in cassette contenenti un solo strato di prodotto.

I prodotti forniti devono possedere i seguenti calibri e le seguenti grammature:

Albicocche		Grammatura: 70 - 90 g
Arance	Calibro: 77 - 80	Grammatura: 175 - 190 g (contenuto minimo in succo: 35%)
Banane	Calibro: 40 - 50	Grammatura: 150 - 190 g
Kiwi		Grammatura: 80 - 100 g
Limoni		Grammatura: 90 - 150 g (contenuto minimo in succo: 25%)
Mandarini, Mandaranci		Grammatura: 70 - 120 g (contenuto minimo in succo: 40%)
Mele	Calibro: 75 - 80	Grammatura: 160 - 190 g
Pere	Calibro: 75 - 80	Grammatura: 160 - 190 g
Pesche	Calibro: 70 - 75	Grammatura: 155 - 190 g
Prugne		Grammatura: 50 - 90 g
Uva da tavola		Grammatura 100 e 150 g (peso minimo di grappoli)

Di ogni frutto l'ente potrà richiedere qualsiasi Cultivar, a seconda delle proprie esigenze.

Non è consentita la consegna di frutta con grammatura superiore od inferiore rispetto al "range" stabilito.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore. La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%. Le grammature si intendono con tolleranza più o meno 10 %.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
- presenza di parassiti animali o vegetali o segni dei loro attacchi,
- che abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

La rotazione della frutta deve tenere conto anche delle stagionalità ed in particolare:

SETTEMBRE: uva, mele, pere, prugne, banane

OTTOBRE: uva, mele, pere, banane, kiwi

NOVEMBRE/FEBBRAIO: mele, pere, cachi, arance, mandarini, mandaranci, mapo, banane, kiwi

MARZO/APRILE: mele, pere, arance, banane, kiwi

MAGGIO/AGOSTO: fragole, mele, pere, prugne, pesche, albicocche, banane, kiwi, cocomeri, meloni

ACTINIDIE (KIWI)

La buccia deve essere integra e con il punto di intersezione ben cicatrizzato. Per la I Categoria sono ammessi lievi difetti della forma e della colorazione e un difetto superficiale della buccia purché non superi 1-2 cm. La calibrazione è determinata dal peso dei frutti, per la categoria Extra il peso minimo è di 90 g per la categoria I è di 70 g.

ALBICOCHE

La fornitura deve essere costituita da frutti sani, non bacati, puliti, asciutti, turgidi, di forma e aspetto normali in rapporto alla varietà, di giusta maturazione commerciale, organoletticamente non alterati, esenti da ammaccature, da screpolature, abrasioni e lesioni non cicatrizzate, da sostanze estranee o da altri difetti che ne pregiudichino la resistenza, la commestibilità e in modo notevole l'aspetto. La calibrazione è determinata secondo la circonferenza o il diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Il frutto non dovrà avere un calibro minimo inferiore ai 30 mm di diametro (cm 10 di circonferenza). La differenza massima tra i frutti di uno stesso calibro non può comunque superare i 10 mm (3 cm di circonferenza). Per le albicocche il calibro minimo per la categoria Extra è di 35 mm di diametro, mentre per la categoria I è di 30 mm.

ANGURIA

I frutti devono presentare buccia integra senza spacchi.

ARANCE

Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

BANANE

Il calibro è determinato dalla lunghezza e dal diametro del frutto. La lunghezza minima, misurata lungo la faccia convessa è di 14 cm.

CACHI

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

FRAGOLE

La calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Quello minimo della categoria Extra è di 25 mm.

LIMONI

Devono avere un contenuto minimo di succo del 25%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

Sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, che per la categoria Extra e I è di 45 mm.

MANDARINI E MANDARANCI

Possibilmente privi di semi; devono avere un contenuto minimo di succo del 40%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano. La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto. Il diametro minimo per i mandarini è di 45 mm e di 35 mm per i mandaranci.

MELE

Devono essere di almeno 3 varietà differenti (es.: golden, delicious, stark), sono da escludere le mele con polpa farinosa.

MELONI

Devono essere provvisti di peduncolo intero. Il calibro è determinato dal peso di ciascun melone o dal diametro. I calibri minimi sono di 250-300 g e il diametro minimo varia da 7,5-8 cm. Se il calibro è valutato in unità di peso, il melone più grande di uno stesso imballaggio non deve superare di oltre il 20% quello del melone più piccolo.

PERE

Devono essere non grumose e di almeno 3 varietà diverse (es.: williams, abate, kaiser, conference, ecc.) tra quelle a migliore conservabilità. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo per la categoria Extra è di 55-60 mm e per la categoria I di 50-55 mm.

PESCHE

Possono essere a pasta gialla e/o bianca. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Per la categoria Extra quello minimo è di 56 mm.

PRUGNE

Possono essere senza peduncolo. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Per le prugne il diametro varia tra i 20-35 mm secondo la varietà e per la categoria Extra la differenza di diametro tra frutti contenuti nello stesso imballaggio è fissata a 10 mm.

UVA BIANCA E NERA

Deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto possibile, della loro pruina. È calibrata in base al peso del grappolo. Il peso minimo per le uve ad acini grossi è di 150 g e di 100 g per quelle ad acini piccoli.

Si ribadisce che tutti i prodotti oggetto della fornitura devono essere di prima qualità e devono essere conformi a quanto prescritto dalla vigente normativa.

I prodotti giudicati non accettabili verranno respinti e dovranno essere sostituiti in giornata con altrettanti della stessa specie e qualità.

Tutti i prodotti devono essere di prima qualità, di selezione accurata, freschi ed esenti da difetti.

Non verranno accettati prodotti che presentino segni di danneggiamento per eccessiva conservazione.

I prodotti devono presentare le caratteristiche merceologiche della specie ed aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo.

Le varie fasi di produzione, confezionamento e trasporto dei prodotti forniti, dovranno compiersi in conformità alle vigenti norme sulla speciale vigilanza igienica di alimenti e bevande. Troveranno inoltre applicazione le vigenti norme sugli eventuali trattamenti della frutta con gas etilene, finalizzati alla maturazione della stessa. I prodotti forniti dovranno essere sottoposti alle procedure di campionamento di cui alle vigenti norme che dettano anche le regole / modalità di prelevamento dei campioni per il controllo dei residui di antiparassitari.

I prodotti forniti devono appartenere alla categoria commerciale prima. Si richiederà al fornitore certificazione fito-sanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

La merce fornita deve essere intera, di pezzatura uniforme, esente da danni causati dal gelo, senza ammaccature e lesioni, senza attacchi parassitari, pulita, priva di odori e sapori anomali, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione.

Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La fornitura deve essere accompagnata da un documento indicante denominazione e sede della Ditta confezionatrice del prodotto, tipo e varietà della qualifica, eventuale calibratura, provenienza, numero o peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

Tutti i prodotti forniti, oltre ad essere ben mondati e puliti, dovranno avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

Muffe	Assenti
Insetti	Assenti
Corpi estranei	Assenti

All'analisi microbiologica dovrà risultare:

STANDARD MICROBIOLOGICI

<i>Parametri</i>	<i>N° campioni</i>	<i>Limite di accettabilità</i>
Escherichia Coli	5	<10 ² /g

Salmonella diversi sierotipi	5	Assenza in 25 grammi
Listeria Monocytogenes	5	Assenza in 25 grammi

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- presenza di parassiti animali o vegetali.

FORMAGGI INTERI

Devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal D.L. n° 142 del 19/02/1992, dal D.P.R. 14/01/1997 n° 54 "Regolamento recante attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte". Inoltre si definiranno le scelte tra formaggi prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine, ai sensi del D.P.R. n° 1099 del 18/11/53, della Legge n° 125 del 10/04/54 "Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi" e del D.P.R. n° 1269 del 30/10/65 "Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi" e successivi, privilegiando i tutelati.

Reg CE 853/04 e 854/04 "norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale"

Potranno essere richiesti i seguenti tipi di formaggi:

- freschi
- molli con crosta
- molli senza crosta
- semiduri
- filati
- duri
- erborinati
- latticini.

Potranno essere utilizzati formaggi freschi prodotti a partire da latte vaccino fresco, caglio e fermenti vivi, senza aggiunta di acidi inorganici o altro (polifosfati aggiunti).

Il prodotto non dovrà presentare alterazioni interne od esterne; deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.L. 109/92. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperatura tra 0 e 4°C, D.P.R. 327/80 art. 47 e 52.

Devono essere prodotti con materie prime conformi alla normativa vigente, con latte pastorizzato proveniente da stalle risanate, con tecnologia adeguata e possedere tutte le caratteristiche fisiche ed organolettiche proprie di ciascun formaggio.

Tutti i formaggi devono essere prodotti in buone condizioni igieniche, non devono presentare sapore, odore o colorazione anomale. Devono essere forniti in recipienti chiusi, puliti e idonei al trasporto (D.M. 21/3/1973 e successive modifiche).

In generale non devono risultare amari, con colorazioni anomale all'esterno e non devono presentare screpolature, fenditure o fori e devono possedere la tipica consistenza; la pasta deve presentarsi omogenea ed avere ottenuto il giusto punto di maturazione e stagionatura.

Alla consegna, la data di scadenza dei formaggi freschi deve avere ancora un margine di 15 giorni.

Alla consegna, la data di scadenza dei formaggi stagionati deve avere ancora un margine di 60 giorni.

I formaggi richiesti dovranno possedere le caratteristiche di qualità, merceologiche, di lavorazione e di produzione previste dalla legislazione vigente.

I formaggi devono possedere le seguenti caratteristiche:

FORMAGGI FRESCHI

CARATTERISTICHE GENERALI

Colore della pasta	Bianco
Odore	Leggero
Amarone	Assente
Struttura pasta	Molle
Struttura crosta	Assente
Corpi estranei, muffe	Assenti

FORMAGGI DURI

CARATTERISTICHE GENERALI

Colore della pasta	Giallo paglierino
Odore	Tipico
Amarone	Assente
Corpi estranei, muffe	Assenti

I formaggi devono inoltre rispondere ai seguenti standard microbiologici:

FORMAGGI FRESCHI - FRESCHI FILATI

STANDARD MICROBIOLOGICI

Coliformi	M = 10^5 m = 10^4 c = 2 n = 5
<i>Escherichia coli</i>	M = 10^3 m = 10^2 c = 2 n = 5
<i>Stafilococcus aureus</i>	M = 10^3 m = 10 c = 2 n = 5
Salmonella spp.	Assenti in 25 g c = 0 n = 5
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenti in 25 g c = 0 n = 5

FORMAGGI DURI

STANDARD MICROBIOLOGICI

<i>Escherichia coli</i>	$\leq 10/\text{g}$
<i>Stafilococcus aureus</i>	$\leq 10^2/\text{g}$
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Muffe e lieviti	$\leq 1000/\text{g}$

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati:

- nome commerciale e descrizione del prodotto

- ingredienti
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

La legislazione di riferimento, fatto salva quella specifica per i prodotti tipici e DOC, è la seguente:

- Legge n. 321 del 18/06/85
- Dir. CEE 93/43
- D.Lgs. n. 109 del 27/01/92 e s.m. e i.
- Legge n.142 del 19/02/92
- Dir. CEE 92/46
- Dir. CEE 92/47
- O. M. 07/12/93
- D.P.R. n. 54 del 14/01/97
- Circ. Min. Industria, Commercio e Artigianato n. 136 del 24/04/89
- Specifiche FIL/IDF

Crescenza

Classificazione merceologica: formaggio crudo molle.

La crescenza deve essere prodotta esclusivamente mediante utilizzo di latte intero vaccino pastorizzato, le zone di produzione dovranno essere le seguenti: province di Milano, Pavia, Cremona, Lodi, Brescia.

La pasta del formaggio deve essere molle ma compatta al taglio, morbida, burrosa e priva di occhiature e di colorazione diverse dal bianco (zone nerastre o ingiallite); la crosta deve essere inesistente.

Il prodotto deve essere di prima qualità, in perfetto stato di conservazione e freschezza. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomale o altre cause.

Il grasso minimo deve essere il 50% su s.s.

Deve essere in confezioni sigillate da 1,2 - 1,8 Kg ciascuna.

La maturazione deve essere extrarapida o rapidissima, quindi deve avvenire in 8 – 10 giorni.

L'analisi microbiologica secondo il DPR 14/01/97 n° 54, dovrà dare i seguenti risultati:

Parametri	N° <i>campioni</i>	Limite di accettabilità
<i>Escherichia coli</i>	5	$< 10^3/\text{g}$
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	$< 10^2/\text{g}$
Coliformi	5	$< 10^5/\text{g}$
Salmonella diversi sierotipi	5	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogens</i>	5	Assenza in 25 g

Gorgonzola

Classificazione merceologica: formaggio crudo, erborinato.

Per la preparazione deve essere utilizzato latte vaccino intero a cui vengono aggiunte muffe selezionate.

Formaggio a denominazione d'origine, prodotto secondo lo standard di produzione di cui al D.P.R. 1269/1955, è stato recentemente riconosciuto dalla Comunità Europea e registrato nella lista dei prodotti DOP con Reg. Cee 1107/96. Deve essere del tipo dolce a muffa verde/blu; la stagionatura deve essere compresa tra due mesi e due mesi e mezzo.

La pasta deve essere di colore paglierino screziata per la presenza di muffe.

La crosta è ruvida e di colore rossiccio.

La zona di produzione deve essere la Lombardia ed il Piemonte.

Grana Padano

Il formaggio Grana Padano è registrato nella lista dei prodotti DOP con Reg. Cee 1107/96.

Dovrà essere fornito all'Azienda a quarti confezionati in sottovuoto adeguato o in forme intere o in buste da 1 Kg come prodotto grattugiato.

Il grana padano deve essere di prima scelta, prodotto conforme al DPR 1269/55 e successive modifiche, deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato del relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal DPR 22/9/81 e il Reg. Cee 1107/96.

Il prodotto deve essere stagionato da almeno 12 mesi.

Le forme devono essere regolari e presentare le seguenti caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- grasso minimo sulla sostanza secca 32%;
- deve essere idoneo all'essere grattugiato;
- confezione esterna: tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale;
- spessore della crosta da 4 a 8 mm;
- colore della pasta: bianco o paglierino;
- aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato;
- struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia.

Grana Padano (tipologia grattugiato)

Il prodotto deve essere ottenuto dalla triturazione di forme di Grana Padano avente le caratteristiche e i requisiti descritti sopra: formaggio di prima qualità; è vietato l'utilizzo di forme di Grana Padano con difetti.

Non deve contenere additivi e/o conservanti.

Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate destinate al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

Formaggio grattugiato misto

Il prodotto deve essere di prima qualità.

Non deve contenere additivi e/o conservanti.

Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate destinate al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

Mozzarella filante per pizza

Ingredienti: latte, caglio, sale, acido citrico.

In confezione sottovuoto da 1-1,5 Kg.

Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro.

I singoli pezzi devono essere interi e compatti.

Superficie liscia e lucente; non deve mai essere viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata; colore bianco porcellanato.

Deve essere consegnata in confezioni sigillate.

Taleggio

Classificazione merceologica: formaggio crudo molle.

Formaggio a denominazione d'origine, prodotto secondo lo standard di produzione di cui al D.P.R. 1269/1955, registrato nella lista dei prodotti DOP con Reg. Cee 1107/96.

Il taleggio deve essere prodotto da latte intero vaccino, preferibilmente pastorizzato; la zona di produzione è la Regione Lombardia.

La pasta del formaggio deve essere di colore paglierino, morbida sotto la crosta e compatta al taglio; al centro della forma il formaggio è più bianco, friabile e burroso.

La crosta deve essere asciutta, rugosa e di colore rosato.

Il peso medio di una forma deve essere di 2 Kg oppure di 4 Kg circa.

La maturazione deve avvenire in 40 giorni circa.

FORMAGGI IN CONFEZIONE MONOPORZIONE

Devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal D.L. n° 142 del 19/02/1992, dal D.P.R. 14/01/1997 n° 54 “Regolamento recante attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte”. Inoltre si definiranno le scelte tra formaggi prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d’origine, ai sensi del D.P.R. n° 1099 del 18/11/53, della Legge n° 125 del 10/04/54 “Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi” e del D.P.R. n° 1269 del 30/10/65 “Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi” e successivi, privilegiando i tutelati.

Potranno essere richiesti i seguenti tipi di formaggi:

- freschi,
- molli con crosta,
- molli senza crosta,
- semiduri,
- filati,
- duri,
- erborinati,
- latticini.

I formaggi freschi prodotti a partire da latte vaccino fresco, caglio e fermenti vivi, senza aggiunta di acidi inorganici o altro (polifosfati aggiunti).

I prodotti non devono presentare alterazioni interne od esterne; deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.L. 109/92.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e i prodotti devono essere mantenuti a temperatura tra 0 e 4° C, D.P.R. 327/80 art. 47 e 52.

Al momento della consegna saranno accettate merci con almeno ancora 15 giorni dalla data di scadenza per i prodotti a maturazione rapida e a pronto consumo. Per i formaggi a media e lenta maturazione al momento della consegna saranno accettate merci con almeno ancora 45 giorni dalla data di scadenza.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggio, tra i quali:

- Caprino
- Crescenza
- Emmenthal
- Fontina
- Formaggio tipo Fontina
- Formaggini
- Gorgonzola
- Mozzarella bocconcini da 30 g
- Mozzarella da 100 g
- Ricotta fresca di vacca
- Formaggio spalmabile fresco (tipo Philadelphia)
- Taleggio

Tutti i formaggi freschi dovranno essere confezionati in monoporzione.

Devono essere prodotti con latte pastorizzato proveniente da stalle risanate, e possedere tutte le caratteristiche fisiche ed organolettiche proprie di ciascun formaggio.

Tutti i formaggi devono essere prodotti in buone condizioni igieniche, non devono presentare sapore, odore o colorazione anomale. Devono essere forniti in recipienti chiusi, puliti e idonei al trasporto (D.M. 21/3/1973 e successive modifiche).

In generale non devono risultare amari, all'esterno non devono presentare screpolature, fenditure o fori e devono possedere la tipica consistenza; la pasta deve presentarsi omogenea ed avere ottenuto il giusto punto di maturazione e stagionatura.

I formaggi richiesti dovranno possedere le caratteristiche di qualità, merceologiche, di lavorazione e di produzione previste dalla legislazione vigente.

I formaggi devono possedere le seguenti caratteristiche:

FORMAGGI FRESCHI E FRESCHI FILATI

CARATTERISTICHE GENERALI

Colore della pasta	Bianco
Odore	Leggero
Amarone	Assente
Struttura pasta	Molle
Struttura crosta	Assente
Corpi estranei, muffe	Assenti

FORMAGGI DURI

CARATTERISTICHE GENERALI

Colore della pasta	Giallo paglierino
Odore	Tipico
Amarone	Assente
Corpi estranei, muffe	Assenti

I latticini e i formaggi devono inoltre rispondere ai seguenti standard microbiologici:

RICOTTA FRESCA DI VACCA

STANDARD MICROBIOLOGICI

<i>Escherichia coli</i>	$\leq 10/g$
<i>Stafilococcus aureus</i>	$\leq 10^2/g$
Salmonella spp.	Assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 1 g

FORMAGGI FRESCHI E FRESCHI FILATI

STANDARD MICROBIOLOGICI

Coliformi	M = 10 ⁵ m = 10 ⁴ c = 2	n = 5
<i>Escherichia coli</i>	M = 10 ³ m = 10 ² c = 2	n = 5
<i>Stafilococcus aureus</i>	M = 10 ³ m = 10 c = 2	n = 5
Salmonella spp.	Assenti in 25 g c = 0	n = 5
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assenti in 25 g c = 0	n = 5

FORMAGGI DURI

STANDARD MICROBIOLOGICI

<i>Escherichia coli</i>	≤ 10/g
<i>Stafilococcus aureus</i>	≤ 10 ² /g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Muffe e lieviti	≤ 1000/g

Per quanto riguarda il confezionamento sottovuoto, il vuoto deve essere totale, non deve presentare liquidi disciolti e macchie superficiali di colorazione anormale; il materiale di imballaggio deve essere trasparente ed incolore, resistente a sufficienza durante la manipolazione ed il trasporto; inoltre, i materiali di imballaggio non devono alterare i caratteri organolettici del formaggio o cedere sostanze tossiche.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del DPR 327/80 con temperatura di trasporto da -1 a + 3°C, in modo tale che la temperatura dei prodotti si comprese fra 0 e 5°C.

Etichettatura prodotti monodose

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, debbono essere riportate direttamente sugli involucri o su etichette inseritevi od appostevi in forma inamovibile:

- nome commerciale e descrizione del prodotto
- ingredienti
- denominazione del produttore
- lotto o data di produzione
- data di confezionamento
- denominazione ditta confezionatrice
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- peso netto
- bollo CEE del produttore o confezionatore.

E' vietato il riciclo delle etichette.

La legislazione di riferimento, fatto salva quella specifica per i prodotti tipici e DOC, è la seguente:

- Legge n. 321 del 18/06/85

- D.L. n. 109 del 27/01/92
- Legge n.142 del 19/02/92
- Dir. CEE 92/46
- Dir. CEE 92/47
- Dir. CEE 93/43
- O. M. 07/12/93
- D.P.R. n. 54 del 14/01/97
- Circ. Min. Industria, Commercio e Artigianato n. 136 del 24/04/89
- Specifiche FIL/IDF

Caratteristiche dei prodotti monoporzione:

Caprino fresco

Formaggio fresco, a base di latte vaccino, di capra, misto, di forma cilindrica, diametro di 2-3 cm., scalzo di 3-5 cm, peso **80 g** a confezione.

Crescenza

Classificazione merceologica: formaggio crudo molle.

La crescenza deve essere prodotta esclusivamente mediante utilizzo di latte intero vaccino pastorizzato, le zone di produzione dovranno essere le seguenti: province di Milano, Pavia, Cremona, Lodi, Brescia.

La pasta del formaggio deve essere molle ma compatta al taglio, morbida, burrosa e priva di occhiature e di colorazione diverse dal bianco (zone nerastre o ingiallite); la crosta deve essere inesistente.

Il prodotto deve essere di prima qualità, in perfetto stato di conservazione e freschezza. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomale o altre cause.

Il grasso minimo deve essere il 50% su s.s.

Deve essere in confezioni sigillate da **100 g**.

La maturazione deve essere extrarapida o rapidissima, quindi deve avvenire in 8 – 10 giorni.

L'analisi microbiologica secondo il DPR 14/01/97 n° 54, dovrà dare i seguenti risultati:

Parametri	N° <i>campioni</i>	Limite di accettabilità
<i>Escherichia coli</i>	5	< 10 ³ /g
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	< 10 ² /g
Coliformi	5	< 10 ⁵ /g
Salmonella diversi sierotipi	5	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogens</i>	5	Assenza in 25 g

Emmental

Di latte vaccino intero, crosta liscia, regolare, elastica, di colore giallastro o giallo rossastro. Pasta morbida elastica, burrosa occhiata sufficientemente. Grasso su sostanza secca minimo 45%. Stagionatura non superiore a 6 mesi. La forma dovrà essere marchiata sulla superficie di entrambe le facce con inchiostro rosso. Deve essere consegnato in confezione sottovuoto da **80 g**.

Formaggio tipo Fontina

Il formaggio Fontina deve avere una stagionatura non inferiore a mesi 3; deve essere fornito in confezioni singole sottovuoto dal peso di **80 g**.

Formaggini

Composizione: formaggi, acqua, siero di latte, proteine del latte, sali di fusione, eventuali panna e burro. Senza polifosfati aggiunti.

Devono essere consegnati in confezioni sigillate con pezzatura di **25 g.**

Gorgonzola

Classificazione merceologica: formaggio crudo, erborinato.

Per la preparazione deve essere utilizzato latte vaccino intero a cui vengono aggiunte muffe selezionate.

Formaggio a denominazione d'origine, prodotto secondo lo standard di produzione di cui al D.P.R. 1269/1955, è stato recentemente riconosciuto dalla Comunità Europea e registrato nella lista dei prodotti DOP con Reg. Cee 1107/96. Deve essere del tipo dolce a muffa verde/blu; la stagionatura deve essere compresa tra due mesi e due mesi e mezzo.

La pasta deve essere di colore paglierino screziata per la presenza di muffe.

La crosta è ruvida e di colore rossiccio.

La zona di produzione deve essere la Lombardia ed il Piemonte.

Deve essere fornito in confezioni singole sottovuoto dal peso di **80 g.**

Mozzarella

Registrata come Attestazione di Specificità con il Reg. CE n° 2527/98, deve rispettare i seguenti requisiti:

1. formaggio fresco a pasta filata, molle, a fermentazione lattica;
2. senza crosta, con pelle di consistenza tenera, a superficie liscia e lucente, omogenea, di colore bianco latte;
3. pasta di struttura tipicamente fibrosa, più pronunciata all'origine, a foglie sovrapposte che rilascia al taglio e per leggera compressione liquido lattiginoso (la pasta può talora presentare dei distacchi in cui si accumula detto liquido);
4. priva di occhiature;
5. esente da chiazze e striature;
6. consistenza morbida e leggermente elastica;
7. sapore caratteristico, sapido, fresco, delicatamente acidulo;
8. odore caratteristico, fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo;
9. grasso sulla sostanza secca: minimo 44%.

Confezioni sigillate da **100 g.**

Formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia)

Formaggio fresco spalmabile. Deve essere consegnato in confezioni sigillate.

Ricotta

Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Il latte vaccino e il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero vaccino, sale. □

Si richiede che la ricotta non abbia conservanti con l'unica eccezione per l'acido citrico.

Deve essere prodotta in buone condizioni igieniche; deve essere del tipo senza sale né panna; non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale; deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21.03.1973; le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, piemontese ecc..

In confezioni sigillate dal peso di **100 g.**

Taleggio

Classificazione merceologica: formaggio crudo molle.

Formaggio a denominazione d'origine, prodotto secondo lo standard di produzione di cui al D.P.R. 1269/1955, è stato recentemente riconosciuto dalla Comunità Europea e registrato nella lista dei prodotti DOP con Reg. CEE 1107/96.

Il taleggio deve essere prodotto da latte intero vaccino, preferibilmente pastorizzato; la zona di produzione è la Regione Lombardia.

La pasta del formaggio deve essere di colore paglierino, morbida sotto la crosta e compatta al taglio; al centro della forma il formaggio è più bianco, friabile e burroso.

La crosta deve essere asciutta, rugosa e di colore rosato.

La maturazione deve avvenire in 40 giorni circa.

In confezione sottovuoto da **80 g** cadauno.

SALUMI

In tutti i salumi (fatti salvi i prodotti a farcia, là dove espressamente previsto), non è ammessa la presenza di molecole derivate dal latte o presenti in esso in forma chimicamente analoga. Nel caso del prosciutto crudo di Parma, del prosciutto cotto e della Bresaola della Valtellina, il fornitore dovrà garantire l'assenza di glutine.

Per ogni prodotto deve essere presentata una scheda tecnica che attesti la rispondenza del prodotto alle caratteristiche richieste.

Per quanto concerne i prodotti DOP e IGP si rinvia a tutte le prescrizioni generali relative alle denominazioni di origine riferite nelle normative vigenti.

Bresaola

Proveniente da stabilimenti CEE nazionali. Dovrà essere prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente al D. Lgs. 537/92.

La bresaola deve essere di punta d'anca, di prima qualità, in pezzi interi sottovuoto. Il prodotto finale deve presentarsi ben stagionato, con minimo 90 giorni di stagionatura, ma non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli.

□ L'umidità, calcolata sulla parte magra deve essere del 58-62%; i grassi devono essere il 2-4%.

All'analisi microbiologica, secondo la legge 283/62, Art.5, deve risultare:

<i>Parametri</i>	<i>N° campioni</i>	<i>Limite di accettabilità</i>
Salmonella spp.	5	Assenza in 25 g
Listeria monocytogens	5	Assenza in 25 g

La confezione monoporzione deve essere in confezioni sigillate da **90 g**.

Cotechino di puro suino

Confezionato cadauno unicamente con carne magra e grasso di suino proporzionalmente ben amalgamata con cotenna, ben aromatizzata, di buon odore e sapore, privo di punte di rancido e muffa sia interiormente che esteriormente.

Deve possedere i requisiti previsti dal R.D. n. 3298, 20-12-1928, art. 55 e successive modificazioni.

Gli involucri devono rispondere alle norme di legge.

Altre caratteristiche:

- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non devono presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 21 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni.

In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico riguardante:

a) la composizione centesimale del prodotto:

- contenuto in grasso;
- contenuto in proteine;
- contenuto in zuccheri totali;
- contenuto in ceneri;

b) quantità e tipo di additivi e/o ingredienti particolari (latte in polvere o altro).

Prosciutto cotto 1^ qualità

Per prosciutto cotto si intende esclusivamente la coscia intera di suino disossata, in unico pezzo, con la giusta distribuzione di parti grasse e magre, con cotenna e grasso naturale in conformità al D. Lgs. 537/92.

Il prosciutto cotto utilizzato dovrà essere di provenienza nazionale, prodotto secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche. Deve avere pezzatura media di 6-8 Kg.

Di qualità superiore, il prodotto deve essere magro, ben prosciugato, morbido ma non acquoso, compatto al taglio. Deve presentarsi in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare con le seguenti caratteristiche: pressato extra, privo di parti ingiallite e di odore o sapore rancido, il rapporto acqua proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne (70/20), la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore, nè iridizzazione, picchiettature, alveolatura o altri difetti, senza aree vuote, senza difetti esteriori ed interni, di bel colore, buon odore e sapore. Il prosciutto deve essere prodotto senza lattosio, senza maltodestrine, privo di conservanti: senza polifosfati e caseinati, proteine di soia e glutammati e di altri additivi con attività gelificante o addensante o coloranti. Gli eventuali altri additivi aggiunti devono essere dichiarati in etichetta secondo le norme vigenti e devono essere presenti nelle quantità consentite dalle normative vigenti (D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni). Senza geretto. Stampato a bauletto. Privo di difetti di taglio. E' esclusa la fornitura di prodotti ottenuti con il metodo "cook in".

Il prosciutto dovrà avere caratteristiche chimiche tali da soddisfare il seguente parametro:

$$\text{HPD} = \frac{\text{Hu (\%)}}{100 - \text{lipidi (\%)}} \times 100 \leq 76,6 \%$$

I prosciutti interi dovranno essere confezionati in idonei involucri sottovuoto, rivestiti con alluminato o accoppiato, che si devono presentare integri e muniti delle etichettature previste dalla normativa vigente. All'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato. E' vietato l'utilizzo di prosciutto cotto "ricostruito" o "ricomposto".

Deve possedere i seguenti requisiti:

CARATTERISTICHE GENERALI

Odore	Fragrante caratteristico, assenza di retrogusto metallico, amaro e acido
Colore e strato del grasso	Perfettamente bianco, compatto
Colore del muscolo	Rosato (entro 6 ore dal taglio)
Corpi estranei	Assenti
Traumi e picchiettature	Assenti
Liquido percolato e patinosità	Assenti
Colorazioni anomale, iridescenza	Assenti
Parti tendinee e connettivali	Assenti

All'analisi microbiologica, secondo la legge 283/62, Art.5, deve risultare:

STANDARD MICROBIOLOGICI

CBT: carica batterica totale	10 ⁴ /g
Escherichia Coli	< 10/g
Anaerobi solfito riduttori	< 10/g
<i>Stafilococcus aureus</i>	< 10/g
Salmonella spp.	Assenti in 25 g
<i>Listeria monocytogens</i>	Assenti in 25 g

Si accettano forniture con ancora 60 giorni alla data di conservazione.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati:

- la denominazione commerciale,
- gli ingredienti,
- la data di confezionamento,
- la ditta produttrice e confezionatrice,
- il lotto o la data di produzione,
- la data di scadenza,
- la modalità di conservazione,
- il peso netto.

La legislazione di riferimento è la seguente:

- D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni
- D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni
- D. M. 02/03/83
- D. M. n. 463 del 22/10/87
- D. P. R. n. 227 del 01/03/92
- D. L. n. 109 del 27/01/92
- D. Lgs. n. 537/92
- O. M. 07/12/93
- Dir. CEE 93/43.

La confezione monoporzione deve essere in confezioni sigillate da **90 g.**

Coppa di Parma

L'indicazione geografica protetta «Coppa di Parma» é riservata al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, elaborato ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

Area di produzione

La zona di produzione della Coppa di Parma IGP è identificata dall'intero territorio amministrativo delle Province di Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia, e dai comuni lungo la fascia del Po facenti parte del territorio amministrativo delle province di Lodi, Milano e Cremona.

Caratteristiche del prodotto

La Coppa di Parma IGP si distingue dagli altri prodotti della stessa categoria merceologica per il sapore tipico con il giusto grado di sapidità, per la consistenza media, per la sua omogeneità e magrezza, e per la sua colorazione uniforme, rossa nella parte magra e rosea nella parte grassa. Altre caratteristiche che differenziano la Coppa di Parma da altre coppe prodotte nelle zone limitrofe sono la morbidezza della fetta e la scarsa rilevanza delle spezie adottate nella concia.

Al taglio la fetta non deve presentare parti grasse di colore giallo o molle, indici di cattiva maturazione.

La confezione monoporzione deve essere in confezioni sigillate da **50 g.**

Prosciutto crudo di Parma marchiato con osso o disossato in confezione sottovuoto

Il prosciutto crudo di Parma marchiato deve possedere tutte le caratteristiche merceologiche e qualitative previste dalle vigenti disposizioni di legge relative alla tutela della denominazione d'origine (DOP) quindi: legge 13 Febbraio 1990 n. 26 (GU n. 42 del 20-2-90), decreto 15 febbraio

1993 n. 253 (GU n. 173 del 26-7-93), decreto 12 aprile 1994 (GU n. 102 del 4-5-94), decreto 23 agosto 1994 (GU n. 212 del 10-09-94).

Area di produzione

La lavorazione deve svolgersi nel territorio della provincia di Parma posto a sud della via Emilia a distanza di almeno 5 Km da questa, fino ad un'altitudine di m. 900, delimitato a est dal fiume Enza e a ovest dal torrente Stirone.

Caratteristiche del prodotto

E' inconfondibile la "dolcezza" del Crudo di Parma.

Il prosciutto ha una forma esteriore tondeggiante a cosiddetta "coscia di pollo", la cotenna reca impresso a fuoco il marchio della corona in più punti, la parte muscolare è coperta da sugna (grasso, sale, pepe e farina di riso) per mantenerla morbida e al centro spicca la noce.

Deve avere sapore delicato ed aroma fragrante e caratteristico (comma 1 art. 3 legge 13 febbraio 1990, n. 26; caratteristiche merceologiche).

Affettato, la fetta risulta ben rosea, bordata da grasso bianco, "setosa", profuma e ha un gusto dolce e sapido.

Tecniche di produzione

Il maiale destinato alla macellazione deve essere di oltre 9 mesi di età, pesante almeno 150 Kg, sano, riposato e a digiuno da 15 ore: in seguito la coscia fresca viene isolata dalla mezzena, raffreddata e rifilata asportando parte del grasso e della cotenna.

Dai macelli, la coscia viene trasferita agli stabilimenti di salagione dove le parti della cotenna sono trattate con sale umido, mentre le parti magre vengono cosparse con sale secco. Si passa al "riposo" che dura da 60 a 90 giorni: il prosciutto viene poi lavato con acqua tiepida, raschiato nella cotenna per eliminare impurità, asciugato e appeso nelle tradizionali "scalere" affinché asciughi in modo graduale.

La sugnatura serve per ammorbidire gli strati muscolari superficiali: al 7° mese viene trasferito nelle "cantine", sondato tramite un esame olfattivo effettuato con un ago di osso di cavallo, e trascorsi 10 mesi per prosciutti con peso finale di Kg 7/9, ma 12 mesi per quelli superiori a Kg 9, e dopo accentramenti effettuati dagli Ispettori dell'Istituto Parma Qualità viene apposto il marchio a fuoco della "corona a 5 punte" che riporta anche il codice identificativo delle imprese che hanno preso parte all'intero ciclo di lavorazione.

Il prosciutto dovrà essere consegnato munito di contrassegno, oppure, qualora non sia possibile conservare sul prodotto il contrassegno, questo dovrà essere apposto in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione come da comma 2 art. 6 legge 13 febbraio 1990, n.26.

La stagionatura deve essere superiore ai dodici mesi (comma 2, art. 2 legge 13 febbraio 1990, n.26) ed inferiore ai 18 mesi.

Si richiede che il sigillo rimanga presente sulla confezione in modo da poter individuare la data di inizio di stagionatura.

A garanzia della provenienza, deve essere marchiato in conformità al D.M. 09/10/78.

Deve avere sapore delicato ed aroma fragrante e caratteristico (comma 1 art. 3 legge 13 febbraio 1990, n. 26; caratteristiche merceologiche).

Il prosciutto crudo di Parma senza osso deve essere disossato, pressato, pulito a coltello e confezionato sottovuoto in materiale plastico trasparente. Peso minimo 6,5 kg e massimo 8,5 Kg.

All'analisi microbiologica, secondo la legge 283/62, Art.5, deve risultare:

STANDARD MICROBIOLOGICI

<i>Parametri</i>	<i>Limite di accettabilità</i>
CBT	10 ⁴ /g
Escherichia coli	< 10/g
Anaerobi solfito/riduttori	< 10/g

Stafilococcus aureus	< 10/g
Salmonella spp.	Assenza in 25 g
Listeria monocytogens	Assenza in 25 g

Il trasporto deve avvenire ad una temperatura interna del prodotto tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$ secondo art. 1 del decreto 15 febbraio 1993, n. 253.

Nel caso di prosciutto con osso l'etichetta dovrà riportare i seguenti dati:

- denominazione commerciale e di origine controllata
- nome o la ragione sociale o il marchio depositato
- sede del produttore o venditore
- sede dello stabilimento di produzione.

La legislazione di riferimento è la seguente:

- DOP – REG. CEE n. 1107 del 12/06/96
- D.P.R. n. 83/78
- Legge n. 126 del 13/02/90

La confezione monoporzione deve essere in confezioni sigillate da 90 g.

Mortadella

L'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità, non vi devono essere perdite di grasso o gelatine.

Non deve presentare colorazioni verdastre o altri difetti di colore, odore o sapore; l'aroma non deve essere eccessivamente speziato.

La superficie al taglio deve essere vellutata di colore rosa vivo uniforme e nella fetta devono essere presenti, in quantità non inferiore al 15% della massa totale, quadrettature bianco-perlacee di tessuto adiposo. Le quadrettature devono essere ben distribuite e aderenti all'impasto. Di sapore delicato, senza tracce di affumicatura, deve presentare un profumo tipico aromatico.

La confezione monoporzione deve essere in confezioni sigillate da **50 g**.

Salame crudo di puro suino a grana fine

I prodotti oggetto della fornitura devono essere di prima qualità e devono essere conformi a quanto prescritto dalla vigente normativa in materia.

Sono ammessi soltanto prodotti aventi origine in uno Stato appartenente alla Unione Europea.

Salame a grana fine, di puro suino, senza aggiunta di alcun ingrediente o di additivi diversi dagli zuccheri ammessi, dai conservanti e dagli aromi. Ammesso l'utilizzo di colture starter. Insaccato in bidello artificiale. Peso da 2 a 3 Kg. Stagionatura minimo 60 giorni, massimo 90 giorni.

Al taglio: privo di frazioni aponeurotiche evidenti, di colore uniforme, omogeneo e senza incrostatura.

Consegnato sottovuoto.

La confezione monoporzione deve essere in confezioni sigillate da **50 g**.

Salsiccia fresca di puro suino

Prodotta in laboratorio CEE riconosciuto "P"

Confezionata unicamente con carne magra e grassa di suino, percentuale massima di grasso 35%, sale, droghe e spezie in giusto grado, priva di additivi coloranti, insaccata in budelline naturali.

Assolutamente priva di strutture cartilaginee.

Il grasso e la carne macinati devono essere in ottimo stato di macinazione. Le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3%.

Devono presentare buone caratteristiche microbiche.

Devono essere commercializzati contenuti in involucro protettivo per i soli fini igienici.

Zampone fresco di puro suino

Deve possedere i requisiti previsti dal R.D. n. 3298, 20-12-1928, art. 55 e successive modificazioni.

Gli involucri devono rispondere alle norme di legge.

Altre caratteristiche:

- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non devono presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 21 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni.

In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico riguardante:

a) la composizione centesimale del prodotto:

- contenuto in grasso;
- contenuto in proteine;
- contenuto in zuccheri totali;
- contenuto in ceneri;

b) quantità e tipo di additivi e/o ingredienti particolari (latte in polvere o altro).

Pancetta salata tesa affumicata con cotenna

Pancetta salata arrotolata scotennata

Requisiti qualitativi: le parti magre devono risultare in giusta proporzione e non devono essere eccessivamente molli.

Il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato, la stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

PRODOTTI ALIMENTARI SURGELATI / CONGELATI

Per la fornitura di prodotti surgelati, dovranno essere rispettate tutte le disposizioni normative previste per la vendita al pubblico degli alimenti surgelati di cui alla L. 27.01.1968/32 “Norme per la vendita al pubblico degli alimenti surgelati” e al D. Lgs. 27.01.1992/110 “Attuazione della Dir. Cee 89/108 in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana” e successive modifiche. In relazione a quest'ultima disposizione normativa, è fatto obbligo di rispettare tutte le statuizioni di cui agli artt.:

- 3 (materie prime);
- 4 (temperature);
- 5 (produzione ed immagazzinaggio);
- 7 (confezionamento alimenti surgelati destinati al consumo);
- 8 (etichettatura);
- 11 (trasporti e apparecchiature frigorifere per la vendita).

I prodotti oggetto della fornitura, oltre ad essere conformi alle normative appena esposte, devono essere di prima qualità e in perfetto stato di conservazione.

Gli alimenti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali, chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto e tali da impedirne la manomissione senza provocare la rottura e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

Le confezioni devono obbligatoriamente riportare il simbolo “per alimenti” entrato in vigore con il D.M. 25/6/81, art. 1.

I prodotti in nessun caso devono presentare segni (presenza di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione) comprovanti un avvenuto scongelamento, anche parziale.

Sulle confezioni devono essere indicati:

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) la quantità netta;
- d) il termine minimo di conservazione;
- e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;
- f) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- g) una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- h) le modalità di conservazione;
- i) le istruzioni per l'uso, ove necessario;
- l) il luogo di origine o di provenienza;
- m) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti (come previsto dall'articolo 8 del D.Lgs. 27.01.1992/110).

Tutte queste indicazioni devono essere riportate in lingua italiana; nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti termini italiani, è consentito riportare quelle originarie.

Il fornitore deve ritenersi impegnato a garantire la rigorosa osservanza della catena del freddo dal momento del processo di surgelazione fino al momento della consegna. Dalla surgelazione alla consegna il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento: sono tuttavia tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori ai 3°C durante il trasporto e la distribuzione.

Per quanto attiene le modalità del trasporto – gli strumenti per la registrazione automatica delle temperature – modalità di controllo delle temperature, si rinvia alle disposizioni di cui al D.M. 29.09.1995/493 “Regolamento di attuazione della Dir. Cee 92/1, relativa al controllo e verifica delle temperature degli alimenti surgelati e Dir. Cee 92/2, relativa alle modalità di campionamento e al metodo di analisi per il controllo (artt. 1 – 2 – 4)”.

Il trasporto deve avvenire, quindi, con automezzi idonei muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie (D.L. 27/01/1992 n. 110 e D.L. 25/09/1995 n. 493); il veicolo deve quindi essere refrigerato, con temperatura pari a – 20°C, in modo tale che la temperatura a cuore delle confezioni dei prodotti surgelati sia pari a – 18°C.

Come precisato nella Circ. San. 33/99 della Regione Lombardia, le sostanze alimentari oggetto del presente capitolato possono essere surgelate esclusivamente negli stabilimenti a tal fine autorizzati (art. 2 L. 283/62). Il rilascio dell’Aut. San. di cui sopra è subordinata all’accertamento del possesso, da parte della ditta interessata, dei requisiti igienico – sanitari, sia d’impianto che di funzionalità di cui alle Leggi e Regolamenti.

Carni avicole surgelate/congelate

POLLI

I polli devono appartenere alla Classe “A” secondo il Reg. CEE 1906/90 ed aggiornamenti. Devono essere di produzione nazionale o di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CEE, a norma del D. P. R. 503/82 e del D. P. R. 559/92.

Non deve presentare alcuna traccia di bruciature da congelamento, salvo se accidentali, di modesta entità, poco appariscenti e in punti diversi dal petto e dalle cosce come stabilito da Regolamento CEE543/2008.

I polli devono essere allevati a terra con mangimi tali da non determinare odori e sapori anomali delle carni, in allevamenti strettamente controllati sotto il profilo igienico-sanitario.

Al momento di inizio del processo di surgelamento i polli devono essere stati macellati da non più di tre giorni e da non meno di 12 ore e devono essere stati accuratamente dissanguati.

I polli devono essere preparati senza collo, senza zampe e senza interiora; inoltre, la pelle deve essere completamente spennata e spiumata e non presentare nessun segno di ossidazione da grassi.

I polli devono possedere buona conformazione, essere in ottimo stato di nutrizione, con masse muscolari del petto ben sviluppate, carne di colore roseo tendente al giallo tenue, assolutamente non flaccide, ma di buona consistenza, non infiltrate di sierosità e prive di segni di ecchimosi e/o ematomi oppure ogni altro genere di macchie.

Gli animali non devono aver subito alcun trattamento di tipo ormonale o antiormonale; nel caso in cui i polli fossero stati trattati con terapia antibiotica, dovranno essere stati macellati soltanto una volta trascorso il tempo necessario per il completo wash-out dalla terapia.

I polli devono essere sigillati con sigillo antieffrazione, recante il numero di codice attribuito dall’ASL competente al veterinario ufficiale.

TACCHINI

I tacchini devono appartenere alla Classe “A” secondo il Reg. CEE 1906/90 ed aggiornamenti. Devono essere di produzione nazionale o di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CEE, a norma del D. P. R. 503/82 e del D. P. R. 559/92. Devono essere allevati “a terra” in allevamenti strettamente controllati sotto il profilo igienico-sanitario in modo da soddisfare le vigenti disposizioni

per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962, del D.P.R. n° 495, 10/12/1997, Reg. CEE 1906/90. La loro alimentazione deve essere stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati e con mangimi tali da non determinare odori e sapori anomali delle carni.

Le fese di tacchino devono essere ricavate esclusivamente dal petto di animali di sesso maschile, toelettati, di età compresa fra 14 settimane e 8 mesi e in ottimo stato di nutrizione. Le fese dovranno essere costituite dai soli muscoli pettorali superficiale e profondo, senza masse muscolari corrispondenti alla prima falange delle ali, senza residui di cartilagine sternale, disossati (senza sterno e costole) e senza residui ossei o pelle.

È esclusa la fornitura di carni provenienti da animali riproduttori a fine carriera.

La carne deve essere a grana sottile, di colorazione rosa pallido e non deve presentare nessun segno di ammaccatura sottocutanea. Deve, inoltre, essere priva di odori e sapori anomali.

Gli animali non devono aver subito alcun trattamento di tipo ormonale o antiormonale; nel caso in cui i tacchini fossero stati trattati con terapia antibiotica, dovranno essere stati macellati soltanto una volta trascorso il tempo necessario per il completo wash-out dalla terapia.

All'analisi microbiologica (effettuata sulla massa muscolare), secondo la legge 283/62, art. 5 e secondo O. M. 07/12/93, dovrà risultare:

<i>Parametri</i>	N° campioni	Limite di accettabilità
CBT: carica batterica totale	5	$< 10^6/\text{g}$
<i>Escherichia Coli</i>	5	$< 10^2/\text{g}$
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Anaerobi solfito riduttori	5	$< 10^2/\text{g}$
<i>Salmonella</i> diversi sierotipi	5	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogens</i>	5	$< 11/\text{g}$ in 2 u. c. $< 110/\text{g}$ in 3 u. c.

Carni di vitello surgelate/congelate

La carne deve essere di origine CEE e recare conseguentemente il bollo sanitario, come da D.Lgs. 286 del 18 Aprile 1994 e successive modifiche.

Le carni devono provenire da bovini, di ambo i sessi, nutriti in modo adeguato (legislatura di riferimento: Regolamento 1318/93), con tutti i denti incisivi da latte, senza sviluppo del ruminale, di età inferiore a 8 mesi (legge 204/04), ben formati e con cosce piene in buono stato di nutrizione (secondo il Regolamento comunitario n. 610/77 e successive modifiche e integrazioni, recepito dalla Legge 204/04 art.1 comma 3-bis), classificati per conformazione con le lettere "U" e "R".

Le carni devono essere di prima qualità, proveniente da vitelli di peso vivo non inferiore a Kg 200, di colore da bianco latte a rosato (2^a qualità esclusivamente per quanto attiene al colore), grasso bianco e scarso, tessitura muscolare fine.

Inoltre le carni dovranno essere esenti da sostanze estrogene ed inibenti ed avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

Odore	Latteo caratteristico
Colore del grasso	Bianco, sottile
Colore del muscolo	Da bianco latte a rosato
Corpi estranei e malformazioni	Assenti
Grana del muscolo	Finissima
Essudato del sottovuoto	1-2%

Scarto di lavorazione	2%
-----------------------	----

STANDARD MICROBIOLOGICI

<i>Parametri</i>	N° campioni	Limite di accettabilità
CBT	5	10 ³ /g
Escherichia Coli	5	100/g
Staphylococcus aureus	5	10/g
Anaerobi solfito riduttori	5	2/g
Salmonella diversi sierotipi	5	Assenza in 25 g
Listeria monocytogens	5	Assenza in 25 g
Mesofili aerobi totali	5	<10 ⁶ UFG/g
Coliformi totali	5	<10 ³ UFG/g
Streptococchi fecali	5	<10 ³ UFG/g

Al fine di evitare possibili contenziosi il fornitore deve dichiarare che le carni provengono da animali allevati e macellati conformemente a quanto previsto dalle seguenti fonti normative comunitarie:

- 1) Regolamento 805/68 per quanto attiene il peso alla macellazione (non superiore a 300 Kg)
- 2) legge 204/04 per quanto attiene l'età della macellazione: la legge definisce vitello un animale appartenente alla specie bovina macellato prima dell'ottavo mese
- 3) Regolamento 1318/93 per quanto attiene il tipo di alimentazione (liquida contenente almeno il 60% di prodotti di origine latte)
- 4) Legge 204/04 per quanto riguarda il peso della carcassa, non superiore ai 185 Kg.

5) Decisione 97/182 per quanto attiene alla quantità massima giornaliera di alimentazione con fibra. La loro fornitura deve essere disposta sotto forma di singoli tagli anatomici disossati. I tagli anatomici, preventivamente sottoposti dal fornitore ad accurata toelettatura finalizzata alla rimozione di tessuti non muscolari, non dovranno aver subito trattamenti di conservazione mediante congelamento.

Gli imballaggi primari dovranno essere sigillati in modo tale da non poter essere aperti senza distruzione dell'etichetta riportante il bollo sanitario; non dovrà essere inoltre rilevabile la presenza di condensa sulla superficie esterna delle confezioni dei tagli di carne.

I tagli in confezioni sottovuoto saranno incassettati in cassette di materiale plastico autorizzato, rivestite all'interno di carta alimentare e ivi sigillati con sigillo antieffrazione, recante il numero di codice attribuito dall'ASL competente al veterinario ufficiale. L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto e immagazzinamento. Gli imballaggi secondari devono essere integri, non deformati e non devono presentare tracce di umidità.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Per quanto concerne identificazione, rintracciabilità ed etichettatura delle carni si specifica che oltre alle indicazioni obbligatorie per legge, su ciascun imballaggio secondario e sopra ciascun taglio deve essere apposto il numero identificativo dell'animale da cui le carni derivano.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. In particolare sul documento di trasporto della carne comparirà, oltre alle diciture riportate sul bollo sanitario anche la data di macellazione ed il numero di codice attribuito dalla ASL competente in modo che consenta di identificare il veterinario ufficiale.

I requisiti delle pezzature, e le conformazioni, dettagliate in sede di appalto, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna. Si richiede che il fornitore dichiari in bolla la tipologia di carni consegnata, ovvero la categoria, la conformazione e lo stato di ingrassamento.

L'etichettatura deve riportare:

la denominazione commerciale (specie – taglio – stato),
la data di lavorazione e di confezionamento,
la ditta produttrice,
il numero di macello riconosciuto CEE,
il lotto o la data di produzione,
la data di scadenza,
la modalità di conservazione,
il peso netto.

Obbligatoriamente si richiede che sull'etichetta presente sulle singole confezioni sia riportato il taglio anatomico.

Si richiede quindi l'etichettatura in base al Reg. CEE 1760/2000 e del D.M. 16/01/15.
Anche le carni di vitello, dovranno pervenire all'Azienda con tutta la documentazione commerciale di accompagnamento previste dalla legge.

La legislazione di riferimento è la seguente:

- ❑ D. M.15/01/69
- ❑ Reg. CEE 610/77 e successive modifiche e integrazioni
- ❑ Legge 204/04 art.1 comma 3-bis
- ❑ D. Lgs 336/99 attuazione delle Direttive comunitarie 96/22/CE e 96/123/CE
- ❑ D. P. R. 227/92
- ❑ D. Lgs n. 123/93 e D. Lgs 193/2007
- ❑ Reg CEE 852/2004 e successive modifiche e integrazioni
- ❑ D. M. 16/12/93
- ❑ D. Lgs. n. 286/94.
- ❑ Reg. CEE 1760/2000
- ❑ DM 16/01/15

La carne di vitello, quindi, deve presentare tutte le condizioni imposte per il vitello fresco.

In più deve avere le seguenti caratteristiche:

- assenza di scottature da freddo, processi di irrancidimento del grasso e di essiccamento del muscolo
- presentare la minima perdita residua di succo muscolare.

Dopo lo scongelamento il prodotto deve avere l'odore caratteristico della specie, presentare un colorito roseo chiaro, con tessitura compatta, grana fine ed asciutta, opaca alla sezione.
All'analisi microbiologica (effettuata su 20 cm² di superficie), secondo il D.P.R. 01/03/92 n° 227 dovrà risultare:

Parametri	N° campioni	Limite di accettabilità
CBT: carica batterica totale	5	< 5 x 10 ⁶ /cm ²
<i>Escherichia Coli</i>	5	< 5 x 10 ² /g
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	< 5 x 10 ² /g
Anaerobi solfito riduttori	5	< 5 x 10 ² /g
<i>Salmonella</i> diversi sierotipi	5	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogens</i>	5	< 11/g in 2 u. c. < 110/g in 3 u. c.

Carni suine surgelate/congelate - lonza senza culatello surgelata/congelata

La carne deve avere le caratteristiche qualitative identiche a quelle previste per la lonza fresca confezionata singolarmente.

La carne deve essere di origine CEE e recare conseguentemente il bollo sanitario, come da D.L. 286 del 18 Aprile 1994 e successive modifiche.

Non sono accettate le carni di verro, scrofa e criptorchide.

Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, completamente privo di grasso e di ogni altro gruppo muscolare non appartenente al dorso.

La sezione delle lonze a metà della loro lunghezza deve presentare una larghezza di 11 – 12 cm ed uno spessore di 7 – 8 cm.

Dopo scongelamento il prodotto deve avere l'odore caratteristico della specie, presentare un colorito roseo chiaro, con tessitura compatta, grana fine ed asciutta, opaca alla sezione.

All'analisi microbiologica (effettuata su 20 cm² di superficie), secondo il D. P. R. 01/03/92 n° 227, e secondo O. M. 07/12/93, dovrà risultare:

<i>Parametri</i>	N° campioni	Limite di accettabilità
CBT: carica batterica totale	5	$< 5 \times 10^6/\text{cm}^2$
<i>Escherichia Coli</i>	5	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Anaerobi solfito riduttori	5	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
<i>Salmonella</i> diversi sierotipi	5	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogens</i>	5	$< 11/\text{g}$ in 2 u. c. $< 110/\text{g}$ in 3 u. c.

Prodotti ittici surgelati

I prodotti ittici surgelati oggetto della presente fornitura, dovranno provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Min. della Sanità (Bollo CEE ai sensi del D.Lgs. 531/92 art. 7 e successive modifiche e integrazioni), quest'ultimo dovrà figurare sul prodotto o confezione dello stesso o altrimenti sul documento commerciale di accompagnamento.

Per i prodotti ittici è richiesta la conformità al D. Lgs 531/92 "Attuazione delle Direttive 91/493/CEE" modificato dal D. Lgs 28/10/95 n° 524. Il tenore di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. 9/12/93.

Tali prodotti devono avere tutte le caratteristiche tipiche di un ottimo processo di surgelamento e non devono aver mai subito l'interruzione della catena del freddo. Devono essere conservati a una temperatura non superiore ai - 18°C, esente da bruciature da freddo e decongelazioni anche parziali.

Dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nelle medesima specie allo stato di buona freschezza. L'odore dei prodotti deve essere percepibile solo a temperatura pari a 15°C o poco superiore e deve essere paragonabile al prodotto fresco della stessa specie in buono stato di freschezza.

I prodotti non dovranno risultare trattati con antisettici o antibiotici, né denunciare indizi di interruzione, anche parziale, della catena del freddo e quindi non deve presentare segni di scongelamento.

Tutti i prodotti forniti dovranno essere sempre completamente sviscerati, deliscati (del tutto privi di lische e spine), sgrassati, privi di pelle, squame, cartilagini e dovranno essere surgelati individualmente (I.Q.F.) o interfogliati.

I filetti dichiarati senza spine possono presentare una sola spina inferiore ai 5 mm.

Non devono essere presenti: corpi estranei, anche solo parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari (colorazioni anomale), macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

Tutti i prodotti dovranno essere conformi alla normativa vigente.

I prodotti ittici surgelati devono essere confezionati e conservati nell'osservanza di quanto stabilito dalla legge 27 Gennaio 1968 n. 32 e dal DM 493 del 25 settembre 1995

I prodotti devono essere contenuti in buste originali, impermeabili e sigillate dal produttore, in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto, così che non sia possibile la manomissione del prodotto senza che le confezioni stesse risultino alterate. Anche l'imballo secondario deve essere secondo la normativa attuale.

L'etichetta deve riportare anche la denominazione scientifica del pesce (D. Lgs. 531/92 allegato cap. VII).

Il prodotto surgelato deve essere a glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso del prodotto totale lordo. La glassatura deve esclusivamente proteggere il pesce contro la disidratazione dovuta al freddo. La percentuale di glassatura deve essere riportata sulla confezione.

Per la determinazione della glassatura si utilizzerà il metodo della fusione del ghiaccio di glassatura in corrente di acqua e sgocciolamento del prodotto su setaccio tarato.

Procedimento: si preleva un campione di pesce surgelato dalla confezione, lo si pesa (peso campione con glassatura = A) e si sottopone immediatamente ad un getto delicato di acqua fredda. Si agita delicatamente il campione, evitando di romperlo, sotto il getto d'acqua fino a completa eliminazione del ghiaccio di rivestimento (glassatura). Si trasferisce il campione sul setaccio circolare n. 8 (maglie di 2,4 mm) precedentemente tarato (tara setaccio = B) di diametro pari a 20 cm per campioni di peso inferiore o uguale a 900 g; si inclina il setaccio, contenente il campione, di circa 20° per facilitare il drenaggio. Si lascia sgocciolare per 2 minuti esatti. A questo punto si pesa il setaccio contenente il campione (peso setaccio più campione = C).

Peso campione al netto della glassatura = D = C – B.

Differenza di peso del campione = E = A – D.

Percentuale glassatura sul lordo = $(E \times 100)/A$.

Le pesate devono essere effettuate con una bilancia semianalitica precisione + 0.050g.

L'analisi microbiologica dovrà dare i seguenti risultati:

STANDARD MICROBIOLOGICI

Parametri	N° campioni	Limite di accettabilità
CBT	5	$10^3/g$
<i>Escherichia Coli</i>	5	$10^2/g$
Coliformi Coliformi fecali	5	$< 10^3/ufc/g$ $< 10^2/ufc/g$
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	$10^2/g$
Anaerobi solfito riduttori	5	$10^2/g$
<i>Salmonella</i> diversi sierotipi	5	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogens</i>	5	Assenza in 25 g
Parassiti	5	Assenza
Istamina	5	Assenza
<i>Vibrio parahaemoliticus</i>	5	Assenza

I parametri chimici dovranno essere i seguenti:

Ph	Compreso fra 6.2 e 7
Trimetilammina	< 1 mg/100 g
Basi azotate volatili	< 30 mg/100g

Elenco delle caratteristiche dei generi alimentari più frequentemente utilizzati:

BASTONCINI DI MERLUZZO PANATI: i bastoncini di merluzzo saranno ottenuti da tranci di merluzzo con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. Dovranno essere stati impanati in pane grattugiato e uovo (impanatura non superiore al 20% del peso netto totale). La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto. Dovranno avere peso netto individuale di 30 g circa.

COTOLETTE DI MERLUZZO PANATE: dovranno avere peso netto individuale di 80- 100 grammi circa, dovranno essere stati impanati in pane grattugiato e uovo (impanatura non superiore al 20% del peso netto totale).

FILETTI DI PLATESSA PANATI: i filetti di platessa dovranno essere perfettamente spinati ed esenti da residui di pelle; la provenienza deve essere esclusivamente dal dorso del pesce; dovranno avere peso netto individuale di 120 grammi circa. Dovranno essere stati impanati in pane grattugiato e uovo (impanatura non superiore al 20% del peso netto totale).

FILETTI DI PANGASIO: dovranno avere peso netto individuale di 120 grammi circa; la provenienza deve essere esclusivamente dal dorso del pesce (glassatura non superiore al 20% del peso netto totale).

CUORICINI DI MERLUZZO: dovranno avere peso netto individuale di 100 grammi circa.

TRANCI DI PALOMBO: dovranno essere perfettamente spinati ed esenti da residui di pelle; dovranno avere peso netto individuale di 140 grammi circa.

TRANCI DI PESCE SPADA: dovranno essere perfettamente spinati ed esenti da residui di pelle; dovranno avere peso netto individuale di 140 grammi circa.

TRANCI DI VERDESCA: dovranno essere perfettamente spinati ed esenti da residui di pelle; dovranno avere peso netto individuale di 140 grammi circa.

CODE DI GAMBERO SGUSCIATE: dovranno essere completamente privi della corazza esterna (guscio), calibro 30/40 e 40/50.

La legislazione di riferimento per questi prodotti è la seguente:

- ❑ Legge n. 32 del 27/01/68
- ❑ DM 493 del 25/09/1995
- ❑ Direttiva CEE 91/43
- ❑ D.Lgs. n. 110/92
- ❑ D.Lgs. 531/92
- ❑ D.M. 9/12/93
- ❑ D.Lgs. n. 524/95.

Prodotti vari surgelati

Tutti i prodotti devono essere esenti da additivi, coloranti e conservanti secondo All. IV D.M. 209/27/02/96 e successive modifiche e integrazioni

Devono essere forniti in confezioni chiuse e di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti surgelati.

In etichetta deve essere riportato il nome merceologico del prodotto, il peso netto, il produttore, gli ingredienti in ordine decrescente in quantità, il lotto o la data di produzione, le modalità di conservazione e la data di scadenza.

La pasta per pizza surgelata arrotolata deve essere preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale. Confezionata secondo richiesta in conformità alle vigenti normative. Etichettatura conforme alla vigente normativa.

Devono essere privi d'infestanti e microbiologicamente non contaminati.

All'analisi microbiologica, secondo la legge 283/62, art. 5, secondo O.M. 07/12/93 e secondo la Circ. Min. San. 03/08/85, dovrà risultare:

<i>Parametri</i>	N° campioni	Limite di accettabilità
CBT	5	< 10 ⁶ UFC/g su 2 u. c. < 10 ⁵ UFC/g su 3 u. c.
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	< 5 x 10 ² UFC/g su 1 u. c. < 10 ² UFC/g su 4 u. c.
<i>Clostridium perfringens</i>	5	< 10 ³ UFC/g su 1 u. c. < 10 ² UFC/g su 4 u. c.
<i>Salmonella</i> diversi sierotipi	5	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogens</i>	5	< 11/g in 1 u. c. < 110/g in 2 u. c.
<i>Bacillus Cereus</i>	5	< 10 ⁴ UFC/g

Verdure surgelate

I prodotti ortofrutticoli devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato.

Tutte le verdure devono avere aspetto sano, mantenere il colore brillante ed omogeneo tipico del prodotto ed inoltre paragonabile a quello della verdura fresca a giusto punto di maturazione che lo renda adatto al consumo.

I cuori di carciofo devono essere prodotti ottenuti dalla lavorazione di *Cynara scolymus*, lavati e surgelati individualmente. Colore verde e sapore caratteristico, assenza di note estranee e di retrogusto estranei, consistenza tipica.

Le carote a disco devono avere rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.

I funghi Champignons tagliati devono essere ottenuto dalla lavorazione di funghi *Agaricus bipsorus*, lavorati e affettati surgelati. Colore beige, bruno caratteristico, sapore intenso, consistenza tipica.

I fagiolini devono essere giovani, teneri, chiusi e con semi poco sviluppati e con un diametro massimo, per i fagiolini fini, di 9 mm.

I legumi surgelati devono avere forma e colorazione tipici della varietà. I piselli fini possono avere un diametro massimo di 8,75 mm.

Il minestrone di verdure deve essere di produzione italiana (12 varietà), a pezzi, costituito da una miscela di verdure delle migliori varietà, accuratamente scelte, lavate, tagliate, scottate e surgelate immediatamente per mantenere inalterate le qualità organolettiche naturali; la miscela deve risultare così composta: carote 20%, zucchine 20%, fagiolini 13%, piselli 10%, bietole o spinaci 10%, fagioli borlotti 5%, pomodori 5%, patate 5%, sedano 5%, porro 5%, prezzemolo 1%, basilico 1%. Sono ammesse oscillazioni in più o in meno del 15% rispetto alle percentuali indicate, sempre che venga mantenuta inalterata l'armonia di sapori e le qualità organolettiche richieste con il citato mix e che, comunque, l'oscillazione sia proporzionale a tutte le verdure e non riguardi prevalentemente una sola voce. Il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm. 10 x 10 (esclusi i legumi). In etichetta devono essere specificate le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso.

Tutti i vegetali oggetto del capitolato dopo scongelamento dovranno presentare in maniera rilevabile il sapore e l'odore tipici di ciascuna specie.

Deve esserci completa assenza di corpi estranei e di inclusioni terrose.

Dovranno rispondere ai requisiti di cui al D.Lgs. n. 110 del 1992, in confezioni originali intatte.

La presenza di impaccamenti o di brina verrà considerata segno di interruzione della catena del freddo e il prodotto verrà quindi rifiutato.

Dopo scongelamento il prodotto non dovrà presentarsi spappolato o legnoso.

Il calo del peso dopo scongelamento dovrà essere sempre inferiore al 20%.

All'analisi microbiologica, secondo la legge 283/62, art. 5 e secondo O.M. 07/12/93, dovrà risultare:

STANDARD MICROBIOLOGICI

<i>Parametri</i>	N° campioni	Limite di accettabilità
CBT	5	< 10 ⁶ /g
<i>Escherichia Coli</i>	5	< 10 ² /g
<i>Listeria monocytogens</i>	5	< 11/g in 2 u. c. < 110/g in 3 u.c.

Gelati

Devono essere confezionati con latte fresco pastorizzato. La preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

In confezioni originali, in coppette di cartone poliaccoppiato da 50 cc. con cucchiaino a perdere, rispondenti alla normativa vigente (legge n° 283 del 30/04/1962 e DPR n° 54/97 e D. Lgs 193/2007).

Dovranno essere forniti nei seguenti tipi: gelato tipo fior di latte o alla frutta, e gusti vari (fior di latte, cacao, frutta, ecc...).

Alla consegna il prodotto deve avere ancora tre mesi di intervallo dalla data di scadenza che deve essere indicata in modo ben visibile su ogni confezione (D.L. 109/92 e Regolamento (UE) n. 1169/2011).

Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla consegna. La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienicosanitarie ineccepibili ed alla temperatura di -15°C).

Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di cristalli di ghiaccio e all'interno di irregolarità di tessitura.

CARNE FRESCA

Noce con spinacino

- Descrizione completa del prodotto: Noce di vitello con spinacino sottovuoto fresca
- Origine del prodotto CEE;
- Imballaggio e confezionamento:
Pezzi per singolo sacchetto sottovuoto: 1
Pezzi per cartone: 6
Peso medio per cartone: circa Kg. 20
Imballaggio primario: sacchetto sottovuoto
Imballaggio secondario: cartone
- Scadenza: 20 giorni dalla data di consegna
- Temperatura massima di conservazione: 2° C
- Colore: rosato, colore 11 - 12 - 13
- Grasso: copertura 2 - 3

Fesa

- Descrizione completa del prodotto: Fesa di vitello sottovuoto fresca
- Origine del prodotto CEE;
- Imballaggio e confezionamento:
Pezzi per singolo sacchetto sottovuoto: 1
Pezzi per cartone: 4
Peso medio per cartone: circa Kg. 20
Imballaggio primario: sacchetto sottovuoto
Imballaggio secondario: cartone
- Scadenza: 20 giorni dalla data di consegna
- Temperatura massima di conservazione: 2° C
- Colore: rosato, colore 11 - 12 - 13
- Grasso: copertura 2 - 3

Coscia quattro tagli

- Descrizione completa del prodotto: Coscia di vitello quattro tagli sottovuoto fresca (fesa, sottofesa con magatello e campanello, noce con spinacino, scamone con codone);

- Origine del prodotto CEE;
- Imballaggio e confezionamento:
Pezzi per singolo sacchetto sottovuoto: 1
Pezzi per cartone: 4
Peso medio per cartone: circa Kg. 20
Imballaggio primario: sacchetto sottovuoto
Imballaggio secondario: cartone
- Scadenza: 20 giorni dalla data di consegna
- Temperatura massima di conservazione: 2° C
- Colore: rosato, colore 11 - 12 - 13
- Grasso: copertura 2 - 3

Coscia tre tagli

- Descrizione completa del prodotto: Coscia di vitello tre tagli sottovuoto fresca (sottofesa con magatello e campanello, noce con spinacino, scamone con codone);
- Origine del prodotto CEE;
- Imballaggio e confezionamento:
Pezzi per singolo sacchetto sottovuoto: 1
Pezzi per cartone: 6
Peso medio per cartone: circa Kg. 20
Imballaggio primario: sacchetto sottovuoto
Imballaggio secondario: cartone
- Scadenza: 20 giorni dalla data di consegna
- Temperatura massima di conservazione: 2° C
- Colore: rosato, colore 11 - 12 - 13
- Grasso: copertura 2 - 3

Sottofesa

- Descrizione completa del prodotto: Sottofesa con magatello e campanello sottovuoto fresca
- Origine del prodotto CEE;
- Imballaggio e confezionamento:
Pezzi per singolo sacchetto sottovuoto: 1

Pezzi per cartone: 4
Peso medio per cartone: circa Kg. 20
Imballaggio primario: sacchetto sottovuoto
Imballaggio secondario: cartone

- Scadenza: 20 giorni dalla data di consegna
- Temperatura massima di conservazione: 2° C
- Colore: rosato, colore 11 - 12 - 13
- Grasso: copertura 2 - 3

Scamone con codone senza spinacino

- Descrizione completa del prodotto: Scamone di vitello sottovuoto fresco
- Origine del prodotto CEE;
- Imballaggio e confezionamento:
Pezzi per singolo sacchetto sottovuoto: 1
Pezzi per cartone: 8
Peso medio per cartone: circa Kg. 20
Imballaggio primario: sacchetto sottovuoto
Imballaggio secondario: cartone
- Scadenza: 20 giorni dalla data di consegna
- Temperatura massima di conservazione: 2° C
- Colore: rosato, colore 11 - 12 - 13
- Grasso: copertura 2 - 3

Reale senza osso

- Descrizione completa del prodotto: Reale di vitello senza osso, sottovuoto, fresco
- Origine del prodotto CEE;
- Imballaggio e confezionamento:
Pezzi per singolo sacchetto sottovuoto: 1
Pezzi per cartone: 3
Peso medio per cartone: circa Kg. 20
Imballaggio primario: sacchetto sottovuoto
Imballaggio secondario: cartone
- Scadenza: 20 giorni dalla data di consegna

- Temperatura massima di conservazione: 2° C
- Colore: rosato, colore 11 - 12 - 13
- Grasso: copertura 2 - 3

Tutti i prodotti devono essere conformi alle vigenti norme igienico-sanitarie ed alle ulteriori vigenti disposizioni in materia.

Le carni fresche in confezione sottovuoto devono essere di VITELLO V8 con età inferiore agli otto mesi.

Le carni devono essere di origine CEE e devono recare il bollo sanitario come previsto dal Decreto Legislativo 18 aprile 1994, n° 286 e successive modifiche.

Le carni devono provenire da vitelli di ambo i sessi, nutriti prevalentemente con alimentazione vegetale a base di mais e soja, con tutti i denti incisivi da latte, di età inferiore agli 8 mesi, ben formati e con cosce piene, in buono stato di nutrizione, classificati per conformazione con le lettere "O" ed "R".

Le carni devono essere di prima qualità, provenienti da vitelli di peso vivo compreso tra Kg. 200 e Kg. 250 e peso carcassa compreso tra Kg. 130 e Kg. 160, di colore rosato, grasso bianco e scarso, tessitura muscolare fine. Inoltre le carni devono essere esenti da sostanze estrogene ed inibenti. Le carni devono avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

Odore	Caratteristico di carne fresca
Colore del grasso	Bianco, sottile
Colore del muscolo	Rosato
Corpi estranei e malformazioni	Assenti
Grana del muscolo	Finissima
Essudato del sottovuoto	1 - 2%
Scarto di lavorazione	2%

STANDARD MICROBIOLOGICI

Parametri	N° Campioni	Limite di accettabilità
CBT	5	10 ³ /g
Escherichia Coli	5	100/g
Staphylococcus aureus	5	10/g
Anaerobi solfito riduttori	5	2/g
Salmonella diversi sierotipi	5	Assenza in 25 g
Listeria monocytogens	5	Assenza in 25 g
Mesofili aerobi totali	5	<10 ⁶ UFC/g
Coliformi totali	5	<10 ³ UFC/g
Streptococchi fecali	5	<10 ³ UFC/g

Le carni devono provenire da animali allevati e macellati conformemente alle norme comunitarie. Ogni partita deve essere accompagnata dai documenti di legge. Ogni singolo pezzo deve essere rintracciabile sia dall'etichetta sia dalla documentazione accompagnatoria.

Tutti i prodotti devono essere di prima qualità dal punto di vista nutrizionale, igienico, organolettico e merceologico.

Tutti i prodotti devono essere consegnati in confezione sottovuoto. Su ogni confezione deve esservi una etichetta indicante la denominazione del prodotto, la data di scadenza e gli altri dati prescritti dalle vigenti norme.

Le confezioni sottovuoto devono essere integre, senza difetti, rotture e anomalie di sorta.

I singoli tagli confezionati sottovuoto devono essere consegnati in cartoni nuovi del peso di circa Kg. 20.

I prodotti giudicati non accettabili verranno respinti e dovranno essere sostituiti in giornata con altrettanti della stessa specie e qualità.

PRODOTTI AVICOLI FRESCHI

CARATTERISTICHE E REQUISITI DEI PRODOTTI

FESA DI TACCHINO

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Categoria

Taglio anatomico Tipologia Provenienza

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale 30° c

Coliformi totali

Escherichia Coli B glucuronidasi positivi Stafilococchi coag. Positivi

Clostridi solfito riduttori

Salmonella spp.

Listeria monocytogenes

Listeria monocytogenes*

- da eseguire solo in presenza di Listeria monocytogenes

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezionamento Etichettatura imballo

Temperatura di conservazione Tempo di conservazione Modalità di utilizzo

Modalità di trasporto

TACCHINO fesa

fresco

Unione Europea

< 1x10⁵ UFC/g < 1x10³ UFC/g < 1x10² UFC/g < 1x10² UFC/g < 1x10² UFC/g assente/25g
assente/25g <100 ufc/g

sottovuoto come da norme vigenti gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati, devono risultare conformi alle vigenti norme

da -1 a+ 4° C

da 12 a 16 giorni

previa cottura

Automezzo refrigerato con controllo della temperatura {DPR n. 327 del 26.03.1980}

POLLO INTERO

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Categoria

Taglio anatomico Tipologia Provenienza Pezzatura

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale 30° c

Coliformi totali

Escherichia Coli B glucuronidasi positivi Stafilococchi coag. Positivi

Clostridi solfito riduttori

Salmonella spp.

Campylobacter jejuni

Listeria monocytogenes

Listeria monocytogenes*

- da eseguire solo in presenza di Listeria monocytogenes

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezionamento Etichettatura Imballo

Temperatura di conservazione Tempo di conservazione Modalità di utilizzo

Modalità di trasporto

POLLO

intero

fresco

Unione Europea da kg. 1,00 -1,20

$< 1 \times 10^5$ UFC/g $< 5 \times 10^5$ UFC/g $< 1 \times 10^2$ UFC/g $< 3 \times 10^2$ UFC/g $< 1 \times 10^2$ UFC/g assente/25g
assente/25g assente/25g < 100 ufc/g

sottovuoto

come da norme vigenti

gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati, devono risultare conformi alle vigenti norme
da -1 a+ 4° C

da 12 a 16 giorni

previa cottura

Automezzo refrigerato con controllo della temperatura {DPR n. 327 del 26.03.1980}

FUSI DI POLLO

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Categoria

Taglio anatomico Tipologia Provenienza Pezzatura

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale 30° c Coliformi totali

Escherichia Coli Stafilococco aureo

Clostridi solfito riduttori Salmonella spp.

Listeria monocytogenes

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezionamento Etichettatura Imballo

Temperatura di conservazione Tempo di conservazione Modalità di utilizzo

Modalità di trasporto

POLLO

fusi

fresca

Unione Europea kg 0,500

$< 1 \times 10^5$ UFC/g $< 1 \times 10^3$ UFC/g $< 11 \times 10^5$ UFC/g $< 4 \times 10^2$ UFC/g < 10 UFC/g assente/25g
assente/25g

sottovuoto

come da norme vigenti

gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati, devono risultare conformi alle vigenti norme
da -1 a+ 4° C

12 giorni

previa cottura

Automezzo refrigerato con controllo della temperatura {DPA n. 327 del 26.03.1980}

PETTI DI POLLO

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Categoria

Taglio anatomico Tipologia Provenienza Pezzatura Aspetto

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale 30° c

Coliformi totali

Escherichia Coli B glucuronidasi positivi Stafilococchi coag. Positivi

Clostridi solfito riduttori

Salmonella spp.

Campylobacter jejuni

Listeria monocytogenes

Listeria monocytogenes*

- da eseguire solo in presenza di Listeria monocytogenes

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezionamento Etichettatura Imballo

Temperatura di conservazione Tempo di conservazione Modalità di utilizzo

Modalità di trasporto

POLLO

petto

fresco

Unione Europea

non essere inferiore, ciascun petto intero, al peso di circa 300 g. essere ben pulito, senza pelle e senza osso

< 1x10⁵ UFC/g < 5x10² UFC/g < 1x10² UFC/g < 3x10² UFC/g < 1x10² UFC/g assente/25g
assente/25g assente/25g <100 ufc/g

sottovuoto

come da norme vigenti

gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati, devono risultare conformi alle vigenti norme

da -1 a+ 4° C

da 12 a 16 giorni

previa cottura

Automezzo refrigerato con controllo della temperatura {DPR n. 327 del 26.03.1980}

COSCE DI POLLO

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Categoria

Taglio anatomico Tipologia Provenienza

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale 30° c Coliformi totali

Escherichia Coli Stafilococco aureo

Clostridi solfito riduttori Salmonella spp.

Listeria monocytogenes

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezionamento Etichettatura Imballo

Temperatura di conservazione Tempo di conservazione Modalità di utilizzo

Modalità di trasporto

POLLO

cosce

fresca

Unione Europea

< 1x10° UFC/g < 1x103 UFC/g < 1x102 UFC/g < 4x102 UFC/g < 10 UFC/g assente/25g
assente/25g
sottovuoto
come da norme vigenti
gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati, devono risultare conformi alle vigenti norme
da -1 a+ 4°C
12 giorni
previa cottura
Automezzo refrigerato con controllo della temperatura {DPR n. 327 del 26.03.1980}

ALI DI POLLO

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Categoria

Taglio anatomico Tipologia Provenienza

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale 30° c

Coliformi totali

Escherichia Coli 8 glucuronidasi positivi Stafilococchi coag. Positivi

Clostridi solfito riduttori

Salmonella spp.

Listeria monocytogenes

Listeria monocytogenes*

- da eseguire solo in presenza di Listeria monocytogenes

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezionamento Etichettatura Imballo

Temperatura di conservazione Tempo di conservazione Modalità di utilizzo

Modalità di trasporto

POLLO

ali

fresca

Unione Europea

< 1x10° UFC/g < 1x103 UFC/g < 1x102 UFC/g < 1x102 UFC/g < 1x102 UFC/g assente/25g
assente/25g <100 ufc/g

sottovuoto

come da norme vigenti

gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati, devono risultare conformi alle vigenti norme
da -1 a+ 4° C

da 12 a 16 giorni

previa cottura

Automezzo refrigerato con controllo della temperatura (DPR n. 327 del 26.03.1980)

TECNICA UOVA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Categoria A

Calibrazione gr. 53/63

Guscio pulito integro

Consistenza albume gelatinosa densa, tuorlo compatto ben trattenuto Colore albume limpido chiaro

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp (tuorlo) in 25 ml Assenti in 25 ml Assenti Salmonella spp (guscio) in 25 g Assenti
CARATTERISTICHE TECNICHE

Consegnate in imballaggi da 80/100 uova. Sulle singole confezioni e sull'imballaggio dovrà essere indicato il lotto di produzione o la data di confezionamento che non dovrà risalire ad oltre cinque giorni al momento della consegna. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

PRODOTTI ALIMENTARI VARI

Crackers, fette biscottate e grissini

Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. n° 283 del 23/06/1993. I prodotti in oggetto dovranno essere preparati con impiego di farina di grano tenero di tipo 0 oppure 00. Dovranno essere prodotti facendo esclusivo uso di zucchero (saccarosio). Non potrà invece essere impiegato per la produzione lo strutto o e grassi idrogenati di origine animale. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992 e non devono presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Farine

I prodotti oggetto della fornitura devono essere di prima qualità e devono essere conformi a quanto prescritto dalla vigente normativa in materia.

Farina di tipo 00 tipo "0" o "00" o "integrale"

Tale farina deve rispondere a tutti i requisiti previsti dalla Legge n. 580 del 04/07/67

Di grano tenero di tipo "0" o "00" o "integrale", rispondente ai requisiti del DPR n°187/2001 capo I.

La farina non deve aver subito nessun trattamento con agenti fisici o chimici, deve essere esente da qualsiasi sostanza organica o inorganica che ne possa modificare il colore o comunque alterarne o variarne la composizione naturale.

Deve essere ben conservata e avere, su 100 g di sostanza secca, le seguenti caratteristiche:

STANDARD CHIMICO-FISICI

<i>Umidità</i>	<i>14,5% max</i>
<i>Ceneri</i>	<i>0,5% max</i>
<i>Cellulosa</i>	<i>0,5% max</i>
<i>Glutine secco</i>	<i>0,5% max</i>

STANDARD BATTERIOLOGICI

<i>Filth test</i>	<i><50 insetti o loro frammenti/50 g su 6 u.c. <1 pelo di roditore/50 g su 6 u.c.</i>
-------------------	---

Le confezioni dovranno essere sigillate senza difetti o rotture. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

L'etichettatura deve riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da DL 109/92 e successive modificazioni.

Farina di mais

Ottenuta mediante macinazione di mais, non avariato per eccesso di umidità o di altra causa.

La farina bramata per polenta deve presentarsi ben secca esente da ammuffimento e da altre alterazioni.

Deve presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza.

Le confezioni dovranno essere sigillate senza difetti o rotture. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

Tale farina deve rispondere a tutti i requisiti previsti dalla Legge n. 580 del 04/07/67 e le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione come da DL 109/92 e successive modificazioni.

Semolino

Prodotto ottenuto dalla macinazione e successiva raffinazione del grano duro. Dovrà essere di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, non deve avere odore di muffa e di stantio, né altro odore diverso da quello che gli è proprio. Dovrà essere privo di conservanti, antiparassitari e additivi in genere.

Semolino di riso

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nel DPR n° 187/200 capo I. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

Pasta alimentare secca

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa concernente la disciplina del commercio, la denominazione e la caratteristiche della pasta secca alimentare (conformità alla legge n° 580/67).

La farina utilizzata per la produzione della pasta secca alimentare è la semola esclusivamente di grano duro conforme al DPR n° 187/2001 capo II, in confezioni originali da 5 chilogrammi chiuse dal fabbricante o dal confezionatore.

La pasta integrale dovrà preferibilmente derivare da farine di semola di grado duro integrale ottenute da coltivazione biologiche.

E' richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI:

<i>Sapore e odore</i>	<i>Gradevole</i>
<i>Colore</i>	<i>Giallo ambrato</i>
<i>Aspetto</i>	<i>Uniforme, translucido</i>
<i>Impurità</i>	<i>Assenti</i>
<i>Imperfezioni</i>	<i>Assenti</i>
<i>Corpi estranei</i>	<i>Assenti</i>

Priva di odori e sapori aciduli anche lievi, e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compatezza. Di perfetta essiccazione e conservazione e corrispondente alle vigenti disposizioni di legge. Non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente. Dovrà essere immune in modo assoluto da insetti.

Allorché fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

STANDARD CHIMICO-FISICI su cento parti di sostanza secca:

Denominazione	Umidità Max	Ceneri Min.	Ceneri Max	Cellulosa Min.	Cellulosa Max	Sostanze azotate (azoto totale x 5.70)	Acidità Max espressa in gardi
<i>Pasta di semola di grano duro</i>	12.5%	0.70%	0.85%	0.20%	0.45%	11,0 ± 0,5	4

Per quanto riguarda le valutazioni microbiologiche i valori guida sono i seguenti:

STANDARD MICROBIOLOGICI (allegato 1 della Circ. Min. San. 3.08.1985/32):

Parametri microbiologici	Limiti o valori guida	Riferimenti normativi
<i>CBT</i>	<input type="checkbox"/> 10^4 UFC/g su 3 u.c. <input type="checkbox"/> 10^6 UFC/g su 2 u.c.	- Circ. Min San. 03/08/85 n° 32 - Rapporto ISTISAN 89/9
<i>Stafilococcus aureus</i>	<input type="checkbox"/> 10^2 UFC/g su 3 u.c. <input type="checkbox"/> 10^3 UFC/g su 2 u.c.	- Circ. Min San. 03/08/85 n° 32 - Rapporto ISTISAN 89
<i>Salmonella</i>	Assenza in 25 g su 5 u.c.	- Circ. Min San. 03/08/85 n° 32 - Rapporto ISTISAN 89/9 - Legge 283/62, Art.5
<i>Lysteria monocytogens</i>	<input type="checkbox"/> 11/g in 1 u.c. <input type="checkbox"/> 110/g su 2 u.c.	- O.M. 07/12/93

La pasta deve essere consegnata in confezioni integre.

La pasta di semola di grano duro di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 minuti, 20 minuti quella di formato grosso. La prova della cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. Una volta bollita in acqua non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua che deve restare chiara e limpida il più possibile (tutt'al più opalescente). I singoli pezzi (per qualsiasi tipo di formato) devono rimanere integri, ben separati tra loro, senza presentare collosità amidacea in superficie. La momento della distribuzione deve avere consistenza, elasticità e non essere molliccia. L'etichetta deve riportare i seguenti dati:

- il nome commerciale e la descrizione del prodotto (tipo di pasta e formato),
- la ditta produttrice e confezionatrice,
- il lotto o la data di confezionamento,
- la data di consumazione raccomandata,
- le modalità di conservazione,
- il peso netto,
- il tempo di cottura e

tutte le ulteriori informazioni previste dal D Lgs n° 109/92.

La pasta di semola di grano duro deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate:

- Legge n° 283 del 30/04/62
- Legge n° 580 del 04/07/67
- D. P. R. n° 327 del 26/03/80
- D. L. n° 108 del 25/01/92

- D. M. 27/09/67
- D. M. 21/03/73
- D. M. n° 140 del 24/05/90
- D. Lgs. n° 109 del 27/01/92
- Circ. Min. Sanità n° 32 del 03/08/85
- Circ. Min. Sanità n° 131149/R del 02/11/92
- DPR n° 187/2001.

Pasta all'uovo

Deve presentare le caratteristiche riferite dall'art. 31 della L. 4.07.1965/580. Pertanto, deve essere prodotta con semola e con l'aggiunta di alimento 4 uova intere, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200 g di uova per ogni Kg di semola.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

STANDARD CHIMICO-FISICI su cento parti di sostanza secca:

Denominazione	Umidità Max	Ceneri Min.	Ceneri Max	Cellulosa Min.	Cellulosa Max	Sostanze azotate minime (azoto totale x 5.70)	Acidità Max espress a in gardi
<i>Pasta all'uovo</i>	12.5%	0.85%	1.05%	0.20%	0.45%	13,0	5

Le confezioni di pasta all'uovo devono essere di 5 Kg circa.

Per la pasta all'uovo è previsto il possesso dei requisiti di cariche microbiche di cui all'allegato 1 della Circ. Min. San. 3.08.1985/32.

STANDARD MICROBIOLOGICI:

Parametri microbiologici	Limiti o valori guida	Riferimenti normativi
CBT	<input type="checkbox"/> 10^4 UFC/g su 3 u.c. <input type="checkbox"/> 10^6 UFC/g su 2 u.c.	- Circ. Min San. 03/08/85 n° 32 - Rapporto ISTISAN 89/9
<i>Stafilococco aureo</i>	<input type="checkbox"/> 10^2 UFC/g su 3 u.c. <input type="checkbox"/> 10^3 UFC/g su 2 u.c.	- Circ. Min San. 03/08/85 n° 32 - Rapporto ISTISAN 89
<i>Salmonella</i>	Assenza in 25 g su 5 u.c.	- Circ. Min San. 03/08/85 n° 32 - Rapporto ISTISAN 89/9 - Legge 283/62, Art.5
<i>Lysteria monocytogens</i>	<input type="checkbox"/> 11/g in 1 u.c. <input type="checkbox"/> 110/g su 2 u.c.	- O.M. 07/12/93

L'etichetta deve riportare i seguenti dati:

- il nome commerciale e la descrizione del prodotto (tipo di pasta e formato),
- la ditta produttrice e confezionatrice,
- il lotto o la data di confezionamento,
- la data di consumazione raccomandata,

- le modalità di conservazione,
- il peso netto,
- il tempo di cottura e

tutte le ulteriori informazioni previste dal D Lgs n° 109/92.

Pasta lievitata

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo “0” e/o “00”, acqua, sale, olio extra-vergine di oliva, lievito di birra. Se congelata, la confezione e l’etichettatura devono rispondere a quanto dichiarato nel D.M. 25/9/95 n° 493 e successive modificazioni. Deve essere consegnata, a cura del fornitore dietro specifico ordine (con idonea etichettatura da D.L. 109 del 27/1/1992), in recipienti lavabili, muniti di coperchio atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un’adeguata igiene del prodotto fino al consumo.

Riso

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa concernente la disciplina del commercio, la denominazione e le caratteristiche di ciascuna coltura del riso. Tale normativa è evidenziata nella L. 18/03/58, n. 325 “Disciplina del commercio interno del Riso” e nella L. 05/06/62, n. 586.

Sono ammesse esclusivamente le seguenti varietà:

- 1) Fino
- 2) Superfino
- 3) Parboiled
- 4) Integrale.

Il prodotto oggetto della fornitura deve essere di prima qualità, del tipo raffinato (lavorazione di 2° grado) o integrale (quindi avente subito una lavorazione di 1° grado), essere ben maturo e di fresca lavorazione, sano, fresco di pila, ben spagliato, pulito, secco, senza odori, provenire dall’ultimo raccolto, esente da difetti, immune da parassiti o infestato da larve di alcun genere, privo di corpi estranei e di impurezze varie (semi estranei) e di coloriture e deve essere conformi a quanto prescritto dalla vigente normativa.

Non potrà essere sottoposto a trattamenti con agenti chimici o fisici o con qualsiasi sostanza capace di modificarne il colore naturale o alterarne la composizione naturale. Non dovrà contenere oltre i limiti di tolleranza fissati dalla L. 325/1958 e relative modifiche apportate con la L. 586/1962 grani striati, rossi, rotti (corpetti a mezzagrana). Non dovrà inoltre contenere risina e pastina, grani vaiolati, grani ambrati, corpi estranei ed impurità varie.

Il riso non deve presentare odore di muffa, né altro odore diverso da quello suo proprio.

Ai sensi dell’art. 3 L. 586/1962 il riso dovrà essere contenuto in appositi imballaggi recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. I sigilli devono essere confezionati in modo che, in seguito all’apertura, siano resi inutilizzabili. S’intendono sigillate anche quelle confezioni la cui chiusura impone per l’apertura la lacerazione dell’involucro.

Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni da 1 Kg, da 5 Kg e da 25 kg. Deve avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI:

<i>Sapore e odore</i>	<i>Gradevoli</i>
<i>Colore</i>	<i>Bianco uniforme</i>
<i>Polvere biancastra</i>	<i>Assente dopo fregatura</i>
<i>Corpi estranei</i>	<i>Assenti</i>
<i>Grani spuntati</i>	<i>2% max</i>
<i>Grani rotti</i>	<i>5% max</i>
<i>Grani neri e vaiolati</i>	<i>0,5% max</i>
<i>Grani gialli e rossi</i>	<i>2% max</i>

STANDARD CHIMICO-FISICI:

<i>Umidità</i>	<i>14% max</i>
<i>Metalli pesanti</i>	<i>Assenti</i>
<i>Cloroderivati</i>	<i>Assenti</i>
<i>Carbonati</i>	<i>Assenti</i>

Il prodotto dovrà essere resistente alla cottura. Il riso deve cuocere in almeno 15' circa e sopportare una sovracottura di almeno 1' e l'acqua, nel quale è stato cotto, deve risultare chiara o tutt'al più opalescente. Dopo la cottura i chicchi dovranno presentarsi cotti uniformemente, integri e ben separati tra loro, non incollati o spappolati.

L'etichetta deve riportare i seguenti dati:

- la denominazione commerciale
- la ditta produttrice e confezionatrice
- il lotto o la data di confezionamento
- la data di consumazione raccomandata
- le modalità di conservazione
- il peso netto
- il tempo di cottura e

tutte le ulteriori informazioni previste dal D Lgs n° 109/92.

Il riso deve possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi qui di seguito elencate:

- Legge n° 325 del 18/03/58
- D. M. 27/04/70
- D. M. 20/07/72
- D. L. n° 108 del 25/01/92
- D. Lgs n° 109 del 27/01/92.

Prodotti dolciari preconfezionati (biscotti, merendine)

I prodotti da fornire devono essere prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, prodotti con farine di grano tenero tipo "0" o "00" od integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero (saccarosio). Non possono invece essere impiegati per la produzione strutto e/o grassi idrogenati di origine vegetale o animale.

Devono quindi possedere i seguenti requisiti:

CARATTERISTICHE GENERALI

<i>Additivi</i>	<i>Assenti</i>
<i>Dolcificante</i>	<i>Esclusivamente zucchero (saccarosio)</i>
<i>Olio e grassi idrogenati</i>	<i>Non utilizzati</i>

Dovranno inoltre essere confezionati e sigillati in involucri aventi i requisiti prescritti dalla legislazione vigente in materia di contenimento dei prodotti alimentari (D.L. 109/92). Anche l'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92.

Su ciascuna confezione monodose devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso. Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

FORNITURA DI OLI

Si richiedono queste tipologie differenti di prodotto:

- 1) *OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE*
- 2) *OLIO DI ARACHIDI*
- 3) *OLIO DI GIRASOLE*
- 4) *OLIO DI MAIS*
- 5) *OLIO DI SOIA*
- 6) *OLIO DI SEMI VARI*

I prodotti oggetto della fornitura devono essere di prima qualità e devono essere conformi a quanto previsto dalle vigenti norme e prescrizioni in materia.

Olio di oliva extra-vergine

Prodotto ottenuto esclusivamente per sgocciolamento dalla spremitura meccanica a freddo delle olive senza aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

L'olio, di produzione nazionale, dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, di gusto netto sapido, che ricorda quello dell'oliva; non dovrà, quindi, rivelare odori e/o sapori disgustosi anomali come di rancido, di putrido, di muffa, ecc. Non deve presentare torbidità.

Il contenuto d'acidità, espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1% come previsto dal D.M. 31.10.87, n. 509.

Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n° 81 del 21 ottobre 1991.

Il confezionamento deve essere in contenitori metallici o PET e l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992. La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D.M. del 18 febbraio 1984. Tutti i contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. Durante il periodo di stoccaggio deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore, in luogo fresco, per evitare fenomeni di ossidazione o irrancidimento.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati:

- la denominazione commerciale,
- la ditta produttrice,
- la ditta confezionatrice,
- il lotto di produzione,
- la data di consumazione raccomandata,
- le modalità di conservazione,
- il volume netto.

La legislazione di riferimento è la seguente:

- R.D.L. n.2033 del 15/10/25
- R.D. n. 1361 del 01/07/26
- Legge n. 1407 del 13/11/60
- Legge n. 1104 del 24/07/62

- Legge n.35 del 27/01/68
- Reg. CEE 1915/87
- Reg. CEE 2568/91
- Reg. CEE 356/92
- D.L. n. 109 del 27/01/92
- Legge n. 169 del 05/02/92
- D.M. n. 573 del 04/11/93
- D.M. n. 509 del 31/10/97.

C'è l'obbligo di sigillare le confezioni d'olio ponendo la sigla del confezionatore sul sigillo stesso.

Olio di semi di arachidi, girasole, mais e soia

La produzione di oli di semi è disciplinata dal R.D.L. 15/10/1925 n° 2033 e dal R.D. n° 1361 dell'1/7/1926.

L'olio in oggetto dovrà essere raffinato, non dovrà avere una acidità espressa in acido oleico superiore allo 0,5%. Non dovrà presentare difetti all'esame organolettico, quale cattivo odore e sapore, ed altri comprovabili attraverso le caratteristiche indicate nei metodi ufficiali di analisi, e attraverso le ricerche normalmente usate nei laboratori chimici (art. 18, D.P.R. 22.12.54/1217). E' vietata l'aggiunta di rivelatori (olio di sesamo), ex art. 54 L. 19.02.1992/142.

L'olio di girasole dovrà avere un alto contenuto in acido oleico pari al 70% minimo.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati:

- la denominazione commerciale,
- la ditta produttrice,
- la ditta confezionatrice,
- il lotto di produzione,
- la data di consumazione raccomandata,
- le modalità di conservazione,
- il volume netto.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di adeguata autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie.

La legislazione di riferimento è la seguente:

- R. D. n. 2033 del 15/10/25
- R. D. n. 1361 del 01/07/26
- Legge 283 del 30/04/62
- D. M. 21/03/73
- D. P. R. n. 77 del 23/08/82
- D. M. 18/02/84
- D. Lgs: 109/92.

Aceto di vino

L'aceto dovrà essere esclusivamente di vino bianco o rosso.

L'aceto è disciplinato dalle disposizioni normative di cui al D.P.R. 12.02.1965/162 "Norme per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini ed aceti" e norma di attuazione (D.P.R. 14.03.1968/773). L'aceto pertanto dovrà presentare un'acidità non inferiore a 6 g per 100 ml, un quantitativo di alcole non superiore all'1,5 % in volume, conformemente al disposto di cui all'art. 4 D.P.R. 162/65.

Riassumendo dovrà avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

<i>Acidità totale espressa in acido acetico</i>	<i>Non inferiore a 6g/100ml</i>
<i>Alcool</i>	<i>Non superiore all'1,5% in volume</i>

La produzione dell'aceto dovrà avvenire previa ottenimento dell'autorizzazione ministeriale di cui all'art. 42 D.P.R. 162/65. Lo stesso dovrà essere riportato sulle etichette dei recipienti accompagnato dalle indicazioni della dicitura ACETO, nome della sede, ditta produttrice, stabilimento di produzione, località di produzione, la quantità del contenuto reale con indicazione di gradazione di acidità così espresso "contenuto minimo litri ...grado di acidità con tolleranza del 2,5%" art. 45 D.P.R. 162/65). L'aceto oggetto della presente fornitura, dovrà essere contenuto in bottiglie di vetro da 1 litro. Prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

La legislazione di riferimento è la seguente:

- Legge n. 991/64
- D. P. R. 162/65.

Cacao

Deve essere definito secondo il D. Lgs. n° 178 del 12/6/2003. I prodotti confezionati devono riportare sulle confezioni quanto previsto dal D. Lgs. n° 178 del 12/6/2003.

Caffè solubile istantaneo

Il caffè soggiace per quanto attiene alle regole di produzione, commercio e qualificazione caratteriale, alle disposizioni di cui alla L. 30.04.1962/283 ed in particolare alle disposizioni di cui al D.P.R. 16.02.1973/470 "Regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio del caffè e dei suoi derivati".

Composizione: miscela di caffè solubile granulare (60% minimo), tostati naturali solubili (orzo, segale, cicoria), eventuale zucchero caramellato.

Contenuto in caffeina massimo pari al 3%.

Caffè macinato

Il caffè soggiace per quanto attiene alle regole di produzione, commercio e qualificazione caratteriale, alle disposizioni di cui alla L. 30.04.1962/283 ed in particolare alle disposizioni di cui al D.P.R. 16.02.1973/470 "Regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio del caffè e dei suoi derivati" e successive modifiche.

Devono essere forniti:

- caffè 100% varietà arabica
- caffè miscela.

La miscela di caffè può essere preparata partendo dalle seguenti specie: coffea Arabica, Canephora (o Robusta) e Liberica; la composizione della miscela deve essere indicata al momento della fornitura;

La granulometria deve essere omogenea, e non troppo fine.

È vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria.

Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare odore, colore e sapore anomali; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Il confeziona sottovuoto, deve garantire un'adeguata protezione del prodotto; gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Confezione da 500 g.

Camomilla

La fornitura di camomilla dovrà avvenire sottoforma di confezioni ed imballaggi che contengono tali infusi in bustine monouso da 1,5 g debitamente sigillate.

Le bustine devono risultare integre; il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e privo di corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

Questi beni sono sottoposti alla disciplina generale di cui agli art. 2 - 11 della L. 283/62 per quanto concerne le autorizzazioni sanitarie e le regole d'imballaggio.

La raccolta e vendita della camomilla è sottoposta alla disciplina di cui alla L. 30.04.1940/1724. Particolare attenzione dovrà essere posta in relazione alle date d'inizio e fine raccolto, alle necessarie autorizzazioni del Sindaco e alle caratteristiche e modalità di vendita di cui agli artt. 1 - 2 - 3 - 5 - 6 della presente legge.

Cioccolato

Il prodotto è definito dal D. Lgs. n° 178 del 12/6/2003. Il cioccolato dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse, che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80 e dal D.L. 109/92. Il prodotto deve essere composto da pasta di cacao, burro di cacao, zucchero ed eventualmente aromi naturali e lecitina vegetale. Non sono ammessi i surrogati di cioccolato.

Capperi sotto sale

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge, D.P.R. n°327 30 giugno 1980 art. 64 e D.L. 109/92. In confezione massima da 1 kg. Calibro dei capperi 13/14. Produzione comunitaria.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati e privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie; devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffe ed altre alterazioni.

Carne in scatola

Il prodotto in oggetto, deve rispettare i requisiti di cui al D.Lgs. 537/92 con particolare riferimento a quanto disposto nel paragrafo della carne bovina fresca. Il conduttore dello stabilimento in cui si fabbricano prodotti a base di carne in recipienti ermeticamente chiusi deve controllare la bontà del trattamento termico (anche mediante verifiche di laboratorio) e l'efficacia della chiusura.

Doppio concentrato di pomodoro

Il doppio concentrato di provenienza nazionale, dovrà essere del tipo derivato dal processo di concentrazione di succo di pomodoro il cui residuo secco, al netto del sale aggiunto, non sia inferiore al 28 % (art. 1 D.P.R. 428/75).

Estratto per brodo vegetale

Deve possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n° 567 30/5/1953 art. 14.

Deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale.

Deve rispondere ai seguenti requisiti:

- residuo secco a 100 °C: non inferiore all'80%
- cloruro sodico totale calcolato dal cloro presente: non superiore al 35% su sostanza secca.
- azoto totale non meno del 5.8% su sostanza secca;
- ceneri non più del 42% su sostanza secca;
- sostanze insolubili totali: non superiori all'1% su sostanza secca;
- ammoniaca non più dell'1% su sostanza secca

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste per ogni prodotto dal D.P.R. n° 567 30/05/1953 art. 19 e dal D. Lgs. 10/92.

Si devono utilizzare prodotti senza glutammato e grassi, altrimenti con grassi vegetali non idrogenati (preferibilmente olio extravergine d'oliva o olio monoseme).

Filetti di acciughe

Confezionate in Italia, all'olio di oliva, fornite in confezioni da 0,700 Kg c.ca, peso netto sgocciolato, stivate all'interno delle stesse con olio traboccante con percentuale minima di prodotto pari al 70% del peso totale.

Frutta sciropata (albicocche, ananas, macedonia di frutta mista, pesche)

Da fornire in latte da 3 Kg circa (peso netto non sgocciolato). Di produzione comunitaria.

I contenitori in bagna stagna dovranno essere integri, con fondelli piatti e esenti da difetti come bombaggio, ruggine, macchie, ammaccature, colorazioni anomale, distacco della vernice, corrosione sia all'interno che all'esterno.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs.109/92.

Funghi Champignons

Al naturale, tagliati, in confezioni di latta. I contenitori in bagna stagna dovranno essere integri, con fondelli piatti e esenti da difetti come bombaggio, ruggine, macchie, ammaccature, colorazioni anomale, distacco della vernice, corrosione sia all'interno che all'esterno.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati e privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie; devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffe ed altre alterazioni.

Giardiniera

All'aceto agro di vino (8/12 verdure). Di produzione comunitaria.

I contenitori in bagna stagna dovranno essere integri, con fondelli piatti e esenti da difetti come bombaggio, ruggine, macchie, ammaccature, colorazioni anomale, distacco della vernice, corrosione sia all'interno che all'esterno.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs.109/92.

Maionese

Prodotta con olio di semi di girasole (55/60%), uova fresche pastorizzate (10/15%), in confezioni di vetro da 1 Kg.

Marmellate

Devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs n° 50 del 20/02/2004.

Le marmellate devono presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta, gelificata; l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificati, ben cotta e traslucida. L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione e cristallizzazione degli zuccheri,
- separazione della parte liquida da quella solida,
- sapori estranei,
- muffe,
- presenza di materiali estranei.

Non dovranno contenere coloranti e/o educoloranti artificiali.

Le confetture devono avere un quantitativo di frutta superiore al 45%.

I prodotti dovranno essere forniti in confezioni alberghiere (monorazione) da 25 g e in vasi da 2,5 Kg ed esclusivamente ai seguenti gusti:

- pesca
- albicocca
- ciliegia
- fragola.

Miele

Di nettare, gusto millefiori o acacia in confezionamento monodose da 20 g.

Il miele d'api, del tipo «millefiori o acacia», deve essere vergine, integrale, di produzione nazionale, confezionato a norma di legge, di buona qualità, non deve presentare aroma troppo spiccato e la consistenza deve essere semi-liquida, deve essere fornito in contenitori igienicamente ineccepibili e confezionato a norma di legge, non sottoposto ad alcun trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti del D. Lgs n° 179 del 21/05/2004.

Non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione come muffe, insetti o parti di insetti, covate o granelli di sabbia.

Il miele non deve:

- avere odore e sapore estranei,
- avere iniziato un processo di fermentazione,
- essere stato sottoposto a trattamento termico in modo da disattivare gli enzimi,
- presentare un'acidità modificata artificialmente,
- essere stato sottoposto a processi di filtrazione che rendono impossibile la

determinazione dell'origine.

Mousse o Purea di frutta in monoporzioni (frutti vari)

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico della frutta fresca ed essere senza zucchero aggiunto.

Questi prodotti sono regolamentati dal D.P.R. n° 489 del 18 maggio 1982 e successive modificazioni.

La purea è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati.

Le confezioni devono rispondere alle caratteristiche previste dal D.Lgs.109/92.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti, nonché privo di additivi.

Deve essere prodotto con la sola tipologia di frutta dichiarata in etichetta.

Non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Il confezionamento in monoporzione deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Olive nere e verdi in salamoia (snocciolate e non snocciolate)

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Deve essere ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni; il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico; il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto. I contenitori in bagna stagna dovranno essere integri, con fondelli piatti e esenti da difetti come bombaggio, ruggine, macchie, ammaccature, colorazioni anomale, distacco della vernice, corrosione sia all'interno che all'esterno.

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal D.P.R. n° 327/80 e dal D.L. 109 del 27 gennaio 1992. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs.109/92.

Omogeneizzati

I prodotti dietetici alimentari sono disciplinati dalle disposizioni di cui al D.Lgs.27.01.1992/111 che dispone l'attuazione della Dir. Cee 89/398 relativa ai prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare. Fatte salve le regole di cui sopra, detti alimenti devono comunque essere conformi alle disposizioni previste per i prodotti alimentari di uso comune.

Particolare importanza ha per tali prodotti, il rispetto delle regole relative all'etichettatura.

Per quanto concerne la fornitura di prodotti destinati all'alimentazione di lattanti o per il proseguimento, si rinvia alla D.M. 6.04.1994/500, in particolare alle norme che regolano la produzione di tali prodotti (art. 4), sostanze estranee (art. 5) ed etichettatura (art. 6).

I prodotti oggetto della fornitura devono essere di prima qualità e devono essere conformi a quanto prescritto dalla vigente normativa in materia.

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D. Lgs. 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. n° 131/1998 sui prodotti dietetici.

Devono essere sterilizzati e confezionati sottovuoto.

Gli omogeneizzati di carne e di pesce devono essere prodotti con carne di primissima qualità, senza glutine, senza proteine del latte, senza conservanti né coloranti in vasetti da 80 grammi.

Gli omogeneizzati di frutta devono essere prodotti con frutta gusti vari senza glutine, senza proteine del latte, senza conservanti né coloranti in vasetti da 80 grammi.

Orzo solubile

Si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

Passata di pomodoro

Deve presentare colore rosso, sapore ed odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privo di odore e sapore estranei; non devono contenere bucce e semi. Devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Devono essere conservati in confezioni originali in banda stagna con superficie intera, fondi e tondelli verniciati esenti da fenomeni di alterazione. I contenitori devono, quindi, essere integri e non devono presentare alcun difetto come bombaggio, ruggine, macchie, ammaccature, colorazioni anomale, distacco della vernice, corrosione sia all'interno che all'esterno.

Pesto

Il prodotto da utilizzare deve essere preparato con basilico, pinoli, olio d'oliva, grana, aglio e sale.

Non deve contenere conservanti e/o aromi e/o additivi e deve essere contenuto in barattoli di vetro conservati a T° tra 0°C e 4°C.

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inacidimento.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109 del 27/01/1992.

Pomodori pelati

Il prodotto deve essere in conformità a quanto disposto dagli artt. 1 - 2 del D.P.R. 11.04.1975/428 che approva il Regolamento di esecuzione della L. 10.03.1969/96 "Concernente l'istituzione di un controllo quantitativo e qualitativo sulle esportazioni di pomodori pelati e concentrati di pomodoro ed estensione di determinate norme ai medesimi prodotti destinati al mercato interno".

I pomodori pelati privati della buccia dovranno:

- 1 essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo di odore e sapore caratteristici del pomodoro senza odori o sapori estranei, dovrà essere tagliato a pezzi e conservato nel suo liquido (acqua di vegetazione).

- 2 essere privi di larve - parassiti e alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche.

Ai sensi dell'art. 7 del presente D.P.R., i contenitori dei prodotti fabbricati in Italia destinati al consumatore, oltre alle menzioni obbligatorie generali relative alla materia etichettatura dei prodotti alimentari, devono riportare indicate:

- nome e ragione sociale, o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante;
- la sede dello stabilimento;
- una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura (Circ. Min. Ind. e Artig. 13.06.1991/138 art. 1).

La polpa di pomodoro, di provenienza nazionale, oggetto della fornitura dovrà essere fornita in latte 3/1 da 2,600 kg netti.

I frutti devono presentarsi interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, immersi in liquido di governo nelle quantità previste dalla normativa vigente.

I pomodori pelati dovranno provenire dall'ultimo raccolto e il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto.

Il prodotto deve essere esente da antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali. Devono essere conservati in confezioni originali in banda stagna con superficie intera, fondi e tondelli verniciati esenti da fenomeni di alterazione. I contenitori devono, quindi, essere integri e non devono presentare alcun difetto come bombaggio, ruggine, macchie, ammaccature, colorazioni anomale, distacco della vernice, corrosione sia all'interno che all'esterno.

Dovrà avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

<i>Colore</i>	<i>Rosso vivo, uniforme</i>
<i>Odore e sapore</i>	<i>Caratteristici</i>
<i>Forma e struttura del frutto</i>	<i>Consistenti, simili al frutto fresco</i>
<i>Necrosi e parassitarie</i>	<i>Assenti</i>
<i>Residuo secco al netto (sale aggiunto)</i>	<i>< 5%</i>
<i>Marciumi</i>	<i>Max 1%</i>
<i>Frammenti di buccia</i>	<i>Assenti</i>
<i>Corpi estranei</i>	<i>Assenti</i>
<i>Corpi vegetali estranei</i>	<i>Assenti</i>
<i>NaCl sul secco</i>	<i>Max 0,35%</i>
<i>NaCl su prodotto finito</i>	<i>Max 0,12%</i>
<i>Howard Mould sul frullato</i>	<i><35%</i>
<i>Residuo ottico sul frullato</i>	<i>6,5+/-Brix</i>
<i>Filth test</i>	<i>Negativo</i>

Non devono essere inoltre essere presenti sali di calcio aggiunti.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

La legislazione di riferimento è la seguente:

- Legge n. 96 del 10/03/69
- D. P. R. n. 327/80
- D. P. R. n. 428/75.

Preparato disidratato per fumetto di arrosto di vitello

Ingredienti: farina di grano, amido, sale, lattosio, oli vegetali, estratto di lievito, aromi, estratto di carne, cipolla desidratata, zuccheri. Senza glutammato e oli vegetali idrogenati. Confezione in barattolo da 500 g.

Preparato per brodo con estratto di carne

Residua a secco a 10°C, non meno di 80% azoto totale, non meno di 10,5% ammoniaca, non più del 1% creatinina totale, non meno di 7,4% ceneri totali, non più del 29% cloruro sodico. Tutto su sostanza secca. Non devono essere presenti grassi idrogenati.

Preparato per insalate di riso al naturale

Ingredienti: ortaggi misti in proporzione variabile (peperoni rossi e gialli, sedano, rapa, carote, cetrioli, olive verdi, cipolline, funghi, mais in grani, piselli, capperi), acqua, aceto, sale, aromi naturali. Confezionato in latte da 1,50 Kg circa (peso netto sgocciolato). Produzione comunitaria.

Preparato per purè

Confezione da 4 Kg al massimo, è consentito esclusivamente l'uso di acido ascorbico come conservante.

Purea di mele al naturale

La purea deve essere il prodotto dalla setacciatura della parte commestibile di mele pelate. La produzione e la vendita di questi prodotti sono regolate dal D.P.R. 489 del 18 maggio 1982.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico della frutta fresca ed essere senza zucchero aggiunto.

I contenitori in bagna stagna dovranno essere integri, con fondelli piatti e esenti da difetti come bombaggio, ruggine, macchie, ammaccature, colorazioni anomale, distacco della vernice, corrosione sia all'interno che all'esterno.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs.109/92.

Sale fino e grosso

Il prodotto deve essere conforme al D. M. 562 del 10/8/95 e alla Legge n. 55 del 21/3/2005, pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica ed ambientale.

Il sale oggetto della presente fornitura viene distinto nei due tipi di sale fino e grosso. Il sale fino dovrà essere del tipo iodato in quanto addizionato da iodato di potassio. Esso dovrà essere prodotto e commercializzato in conformità alle disposizioni di cui al D.M. 10.08.1955/562 "Regolamento concernente la produzione e il commercio di sale da cucina iodurato, di sale iodato e di sale iodurato e iodato". Sulle confezioni, oltre alle varie indicazioni relative al produttore dovranno essere chiaramente indicate le diciture: SALE FINO IODATO O ADDIZIONATO CON IODATO DI POTASSIO, nonché la percentuale di detta addizione. Il prodotto dovrà essere fornito in scatole da 1 kg di materiale adatto alla protezione del prodotto da luce e umidità.

Il sale grosso del tipo comune dovrà essere di estrazione marina. La sua produzione e commercializzazione è disciplinata dal D.M. 31.01.1997/106 "Regolamento concernente la produzione e la commercializzazione del sale alimentare comune" con particolare riferimento all'etichettatura (art. 5). La confezione, idonea a proteggere il prodotto da luce ed umidità dovrà recare scritta la dicitura di SALE MARINO GROSSO e tutte le indicazioni relative all'identificazione della ditta produttrice.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

FORNITURA DI SPEZIE ED AROMI

Devono rispondere ai requisiti previsti dal DL del 25/01/1992. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale e le confezioni devono essere intatte, conformi alla normativa vigente.

Le spezie (cannella, chiodi di garofano, noce moscata, pepe bianco, pepe nero, peperoncino) oggetto di fornitura sono soggette alla disciplina igienico sanitaria di cui al R.D.L. 3.08.1890/7045 e a tutte le norme che vietano la sofisticazione ed alterazione delle stesse (art. 9 L. 283/62).

Il pepe nero, la noce moscata dovranno essere macinate, la cannella in polvere.

Pepe bianco, pepe nero

Le caratteristiche dovranno essere conformi a quanto indicato dal Regio Decreto n. 7045 del 03.08.1890, art. 160 (Regolamento sulla vigilanza igienica degli alimenti e bevande) e Legge n. 283 del 30.04.1962, art. 9 - Sofisticazioni ed alterazioni.

Noce moscata

Le caratteristiche dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.L. n. 107 del 25.01.1992 - Attuazione delle Direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari ed ai materiali di base per la loro preparazione ed al Regio Decreto n. 7045 del 03.08.1890.

Regolamento sulla vigilanza igienica degli alimenti e bevande - art. 160.

Zafferano

Lo zafferano soggiacerà invece a tutte le disposizioni che ne regolano la vendita sigillata e l'etichettatura di cui agli artt. 2 - 3 del R.D.L. 12.11.1936/2217 "Norme per la tutela della denominazione zafferano *Crocus stivus L.*".

Lo zafferano dovrà essere fornito in bustine da 0,12 g e nel barattolo da 100 g.

Il prodotto richiesto deve essere in polvere e consegnato in involucri sigillati, recanti la denominazione, il peso netto, il nome e la sede della ditta preparatrice.

Proveniente preferibilmente dalle zone di produzione della provincia dell'Aquila. Non è ammesso quello di produzione estera.

Erbe aromatiche seccate

Le erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.) devono provenire da agricoltura biologica.

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Devono provenire da coltivazioni biologiche o, se spontanee, da zone non inquinate (vicinanza di strade di grande traffico, margini dei fossi di scolo di un qualunque scarico, ecc.).

Succhi d'arancia

Al 100% naturale senza zucchero in confezioni tetrapack da 1 l.

Succhi di frutta

Il succo è il prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, avente il colore, l'aroma, ed il gusto caratteristici del succo dei frutti da cui proviene.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti.

Conformi alla normativa vigente e successive integrazioni. Devono contenere un tenore minimo di succo pari al 40-60% di frutta, essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti ad eccezione di acido citrico o ascorbico come antiossidanti. Si potranno richiedere anche succhi non zuccherati.

I succhi di frutta dovranno essere forniti in confezioni tetrabrik da 200 ml o in bottiglia di vetro da 125 ml (per i monoporzionati) e in bottiglie o confezioni tetrapak da 1 l e da 1.5 l ed esclusivamente ai seguenti gusti:

- Pesca,
- Albicocca,
- Pera,
- Mela.

Dovrà essere fabbricato in conformità alle norme igienico - sanitarie generali, e riportare su ogni bottiglia tutte le indicazioni disposte dalla legislazione vigente:

- la denominazione a loro riservata;
- per i nettari di frutta, il tenore minimo effettivo di succo di frutta, mediante la menzione "frutta minima";
- l'elenco degli ingredienti compresi gli additivi;
- il nome o la ragione sociale;
- la sede dello stabilimento;
- la menzione con polpa;
- il termine di conservazione;
- l'aggiunta di acido l-ascorbico.

Questi prodotti sono regolamentati dal D.P.R. n° 489 del 18 maggio 1982 e successive modificazioni.

Tè in bustine

La fornitura di tè, dovrà avvenire sottoforma di confezioni ed imballaggi che contengono tali infusi in bustine monouso da 1,5 g debitamente sigillate.

Questi beni sono sottoposti alla disciplina generale di cui agli art. 2 - 11 della L. 283/62 per quanto concerne le autorizzazioni sanitarie e le regole d'imballaggio. La produzione, il commercio e le norme igieniche di produzione del te oggetto della presente fornitura sono sancite dal R.D. 3.08.1890/7045.

Le bustine devono risultare integre; il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e privo di corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

Tonno in scatola all'olio di oliva

Si intende il prodotto ai sensi del Regio Decreto Legge 07/07/27 n. 1548.

Il prodotto deve essere di prima scelta, a tranci, in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazioni anche visibile. Provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

E' tollerata la presenza di briciole fino al 18% del peso del pesce. Il peso netto non dovrà essere inferiore al 65% del lordo.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme (rosa all'interno), consistenza compatta e uniforme, non stopposa, deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue), assenza di macchie ed anomalie.

Il prodotto dovrà inoltre possedere i seguenti requisiti:

CARATTERISTICHE GENERALI

<i>Colore</i>	<i>Rosa uniforme all'interno</i>
<i>Consistenza polpa</i>	<i>Compatta e uniforme, non stopposa</i>
<i>Parti estranee (pelle, spine, squame)</i>	<i>Assenti</i>
<i>Grumi di sangue</i>	<i>Assenti</i>

Il limite di contaminazione da mercurio non deve essere superiore a 1mg/Kg. A richiesta la ditta produttrice dovrà fornire un certificato recente comprovante la conformità ai limiti di legge.

L'olio di governo deve avere valori di acidità e pressori conformi, deve essere di colore paglierino, privo di torpidità.

I contenitori in bagna stagna dovranno essere integri, con fondelli piatti e esenti da difetti come bombaggio, ruggine, macchie, ammaccature, colorazioni anomale, distacco della vernice, corrosione sia all'interno che all'esterno.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs.109/92.

Tonno in scatola al naturale

Tonno "yellow finn" di prima scelta, di produzione nazionale o comunitaria, confezionato in scatole di banda stagnata.

Tonno della specie di cui all'articolo 6 del R.D.L. 1548/27 inscatolato in contenitori metallici o di vetro. Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore uniforme roseo caratteristico, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee, contenitore in ottimo stato.

Devono essere assenti i seguenti difetti:

-macchie molto scure derivanti da cattivo dissanguamento

-porzioni di pelli parti di vasi sanguinei, frammenti intestinali, cartilagini, pezzi di spine.

Vino

Il prodotto fornito deve essere di prima qualità e in perfetto stato di conservazione e devono essere conformi a quanto prescritto dalla vigente normativa.

La fornitura di vino bianco e rosso soggiace a tutte le norme che regolano la repressione delle frodi nella preparazione, commercializzazione dei vini, mosti, aceti, di cui al D.P.R. 12.02.1965/162, nonché alle disposizioni di cui al D.M. 26.12.1986 che sancisce i limiti di

determinate sostanze nei vini. Il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore ai 210 mg/litro (per i vini bianchi) e 160/mg/litro nei vini rossi secondo Reg. CEE n° 1493/99 e l'alcool metilico non deve superare, nei vini rossi, 0.30 mg ogni 100 ml di alcool complessivo e 0,20 mg nei vini bianchi, D.P.R. 12/2/65 n° 162 (convertito con modificazione nella legge n.462/86). Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel DM 29/12/1986 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro.

Su ogni confezione devono essere riportate chiaramente le specifiche indicate dal D.L. 27 Gennaio 1992, n. 109.

Il vino non deve presentare difetti (colorazione, odore e sapore anomali), né intorbidamenti, né sofisticazioni.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

Le analisi chimiche cui potrà essere sottoposto il vino hanno il fine di verificarne la genuinità e la rispondenza ai valori legali.

In particolare, le analisi potranno essere le seguenti:

- determinazione della gradazione alcolica, al fine di appurare la rispondenza ai valori riportati in etichetta ed ai valori legali.
- determinazione dell'acidità totale e volatile.
- determinazione dell'estratto secco al fine di valutare la presenza di annacquamento.
- determinazione dell'alcool metilico al fine di valutare la presenza di sofisticazioni.

Il vino oggetto della presente fornitura dovrà presentare una gradazione compresa tra 10° e 11° ed essere fornito in contenitori in vetro a perdere o tetrapak.

Il confezionamento in tetrapak dovrà essere in contenitori di poliaccoppiato multistrato, composto da cartoncino di cellulosa, alluminio e polietilene a bassa densità, conformemente al D.M. 16.12.91, relativo all'autorizzazione al confezionamento e commercializzazione del vino conservato in contenitori alternativi al vetro.

Zucchero semolato

Lo zucchero deve essere costituito esclusivamente da semolato raffinato ed omogeneo con la seguente composizione chimica:

<i>Saccarosio</i>	99,6-99,8%
<i>Umidità</i>	<0,1%

In confezioni originali da 1 Kg conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

Dovrà essere garantita la conformità del prodotto alle disposizioni normative di cui alla L. 31.03.1980/139 "Recepimento Dir. Cee riguardante l'armonizzazione delle legislazioni degli stati membri, relativi a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana". Conformemente al disposto di cui all'art. 7 della presente norma, i prodotti devono riportare sugli imballaggi, sulle confezioni, sui recipienti o su etichette appostevi, a caratteri ben visibili:

- la denominazione loro riservata;
- il peso netto;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del confezionatore o

di un venditore stabiliti all'interno della CEE;

- la sede dello stabilimento di produzione e di confezionamento per prodotti fabbricati o

confezionati per la vendita in Italia;

- il paese di origine per i prodotti fabbricati al di fuori della CEE.

PRODOTTI DIETETICI A FINI SPECIALI

Quantitativo presunto annuo

- Acqua gel vasetto monoporzione da gr. 125	n° 50.000
- Addensante barattolo da 500 gr.	n° 1.300
- Budini ipercalorici/iperproteici vasetto monoporzione da 125 grammi	n° 5.000
- Pasta senza glutine vari formati	Kg. 60
- Biscotti senza glutine	Kg. 15
- Pane senza glutine	Kg. 15
- Fette biscottate senza glutine	Kg. 5
- Plum cake senza glutine	n° 50 confezioni
- Gallette di riso	n° 50 confezioni
- Pasta aproteica vari formati	Kg. 25
- Fette biscottate aproteiche	Kg. 5
- Aspartame confezione da 300 cpr	n° 450

	RSA F. PERTUSATI - CUCINA CENTRALE						<u>ALLEGATO 8</u>
	RIF.: Cucina Centrale Pertusati e SM attrezzature						
	APPARECCHIATURE	MARCA	MODELLO	QUANTITA'	ALIMEN.	POSIZIONE	STATO CONSERVAZIONE
1	Lavapentole	Zanussi		1	elettr.	acquaio	
2	Forno elettrico	Nilma	convection 24	1	elettr.	cottura	16 resistenze su 18
3	Brasiera	Zanussi		2	gas	cottura	una con volantino storto
4	Abbattitore di calore	Zoppas		1	elettr.	cottura	
5	Abbattitore di calore	Zoppas		1	elettr.	cottura	da smaltire
6	Forno	Electrolux		1	elettr.	cottura	
7	Forno vapor	Zanussi	FC220F8G2	1	gas	cottura	
8	Salsamat	Nilma		1	elettr.	cottura	guasta scheda e ribaltamento
9	Pentola	Zanussi	798SGHIRFO	1	gas	cottura	
10	Pentola	Zanussi		2	gas	cottura	
11	4 fuochi + forno	Electrolux		1	gas	cottura	
12	Piastra	Siabs		1	gas	cottura	
13	4 fuochi + forno	Siabs		1	gas	cottura	
14	Centrifuga	Zanussi	ELX 65	1	elettr.	verdure	
15	Lavaverdure	Nilma	atir	1	elettr.	verdure	
16	Kutter	Electrolux	K 120 S	1	elettr.	verdure	
17	giraffa	Nilna	mixer 200	1	elettr.	verdure	guasta scheda
18	bilancia da banco	Luxer		1		verdure	
19	Apriscatole			1	manuale	carne	
20	Tritacarne	Fimar		1	elettr.	carne	
21	grattuggia			1	elettr.	carne	
22	termo chiusura	J Pack		1	elettr.	carne	
23	Frigor tre ante	Electrolux		1	elettr.	preparazione	
24	affettatrice			1	elettr.	preparazione	
25	cella n. 1 Latticini			1	elettr.	magazzino	compressore esterno
26	cella n. 2 Carne - Uova			1	elettr.	magazzino	compressore esterno
27	cella n. 3 frutta - verdura			1	elettr.	magazzino	compressore esterno
28	cella n. 4 freezer			1	elettr.	magazzino	compressore esterno + uno di scorta
29	cella n. 5 freezer			1	elettr.	magazzino	compressore esterno + uno di scorta
30	cella n. 6 freezer - pesce			1	elettr.	mag/ufficio	compressore interno
31	affettatrice	OMS		1	elettr.	magazzino	scorta - un piede mancante
32	bilancia pavimento	Luxer		1		magazzino	
33	emulsionatore a immersione	Bosch	ergo mixx	1	elettr.	ufficio	
34	emulsionatore a immersione	Fimar	mx-fx 40	1	elettr.	ufficio	
35	carrello termico tipo lungo			6	elettr.	riscaldamento	
36	carrello termico tipo compatto			11	elettr.	riscaldamento	
37	carrello termico tipo lungo			2	elettr.	anticamera	scorta - da riparare
38	compressori celle frigor			5	elettr.	esterni	

	APPARECCHIATURE	MARCA	MODELLO	QUANTITA'	ALIMEN.	POSIZIONE	STATO CONSERVAZIONE
	carrello termico		1			CDI	
	carrello termico		2			HALZ	
	carrello termico		3			D1	
	carrello termico		4			D2	
	carrello termico		5			M1	
	carrello termico		6			D3	
	carrello termico		7			R1	
	carrello termico		8			R2	
	carrello termico		9			R2A	
	carrello termico		10			SP 1	
	carrello termico		11			SP2	
	carrello termico		12			SP3	
	carrello termico		13			SP4	
	carrello termico		14			SP 5	
	carrello termico		15			SC 1	
	carrello termico		16			SC2	
	carrello termico		17			SC 3	
	carrello termico		18			SC 4	
	carrello termico		19			Scorta	
	carrello termico		20			Scorta	

	ISTITUTO SANTA MARGHERITA - LOCALE PARTIZIONE PASTI						
	RIF.: Cucina Centrale Pertusati e SM attrezzature						
riferi	APPARECCHIATURE	MARCA	MODELLO	QUANTITA'	ALIMEN.	POSIZIONE	STATO CONSERVAZIONE
1	Bilancia a pavimento	OMEGA		1		partizione	
2	carrello termico tipo compatto			11	elettr.	partizione	
3	carrello termico tipo compatto			1	elettr.	mensa	
4	carrello termico tipo compatto			1	elettr.	mensa	scorta
5	Frigor due ante n. 1 - 2	Zanussi		1	elettr.	partizione	
6	Frigor una anta n. 3	Electrolux		1	elettr.	partizione	da riparare
7	Frigor una anta n. 4	OLIS		1	elettr.	partizione	
8	Lavapentole	Zanussi	ZPPWELG	1	elettr.	acquaio	
9	Microonde	Samsung		1	elettr.	mensa	
10	Microonde	Haier		1	elettr.	mensa	
	carrello termico		1			CDI	
	carrello termico		2			Halzheimer	
	carrello termico		3			E	
	carrello termico		4			D	
	carrello termico		5			Hospice	
	carrello termico		6			A	
	carrello termico		7			B	
	carrello termico		8			C	
	carrello termico		9			G1	
	carrello termico		10			G2	
	carrello termico		11			G3	
	carrello termico		12			Mensa	
	carrello termico		13			Scorta	

ALLEGATO 9

SCHEDA RILEVAZIONE DATI **PER L'ACQUISIZIONE DEL D.U.R.C. TRAMITE**

www.sportellounicoprevidenziale.it

Riferimenti:

I.N.A.I.L. Circolare n° 22 del 24 marzo 2011
I.N.P.S. Circolare n° 59 del 28 marzo 2011

DENOMINAZIONE E RAGIONE SOCIALE

CODICE FISCALE

PARTITA IVA

SEDE LEGALE (Via/Piazza e n° civico)

CAPLOCALITA' E PROVINCIA

TELEFONO FAX

E-MAILP.E.C.

SEDE OPERATIVA (se diversa dalla sede legale)

(Via/Piazza e n° civico)

CAPLOCALITA' E PROVINCIA

TELEFONO FAX

RECAPITO CORRISPONDENZA (se diversa dalla sede legale)

(Via/Piazza e n° civico)

CAPLOCALITA' E PROVINCIA

TELEFONO FAX

ISCRITTA PRESSO LA C.C.I.A.A. DI

N° DI ISCRIZIONE

CODICE ATTIVITA'

INAIL (indicare codice impresa, sede competente e relative PAT riferite alla copertura dello specifico rischio)

INPS - (Indicare matricola aziendale riferita all'attività svolta o da svolgere e la sede competente)

DIMENSIONE AZIENDALE (Numero dei dipendenti)

☐ Da 1 a 5

☐ Da 6 a 15

☐ Da 16 a 50

☐ Da 51 a 100

☐ Oltre 100

C.C.N.L. APPLICATO AI DIPENDENTI

Luogo, data

Firma del Legale Rappresentante

e timbro della Ditta

.....

ALLEGATO 10

MODELLO DI FORMULARIO PERIL DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)

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

INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA DI APPALTO

Le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE in formato elettronico. In caso contrario tali informazioni devono essere inserite dall'operatore economico.

Identità del committente ⁽¹⁾	Risposta:
Nome: Codice fiscale	A.S.P. ISTITUZIONI ASSISTENZIALI RIUNITE DI PAVIA 02030350181
Di quale appalto si tratta?	GARA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO QUINQUENNALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A FAVORE DELLA AZIENDA DI SERVIZI ALLA PERSONA ISTITUZIONI ASSISTENZIALI RIUNITE DI PAVIA.
Titolo o breve descrizione dell'appalto ⁽²⁾ :	SERVIZIO DI RISTORAZIONE.
Numero di riferimento attribuito al fascicolo dall'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore (ove esistente) ⁽³⁾ :	[]
CIG CUP (ove previsto) Codice progetto (ove l'appalto sia finanziato o cofinanziato con fondi europei)	81016014A4

Tutte le altre informazioni in tutte le sezioni del DGUE devono essere inserite dall'operatore economico

⁽¹⁾ Le informazioni devono essere copiate dalla sezione I, punto I.1 del pertinente avviso o bando. In caso di appalto congiunto indicare le generalità di tutti i committenti.
⁽²⁾ Cfr. punti II.1.1. e II.1.3. dell'avviso o bando pertinente.
⁽³⁾ Cfr. punto II.1.1. dell'avviso o bando pertinente.

A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

(4) Ripetere le informazioni per ogni persona di contatto tante volte quanto necessario.

(5) Cfr. raccomandazione della Commissione, del 6 maggio 2003, relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese (GU L 124 del 20.5.2003, pag. 36). Queste informazioni sono richieste unicamente a fini statistici.

Microimprese: imprese che occupano meno di 10 persone e realizzano un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di EUR.

Piccole imprese: imprese che occupano meno di 50 persone e realizzano un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiori a 10 milioni di EUR.

Medie imprese: imprese che non appartengono alla categoria delle microimprese né a quella delle piccole imprese, che occupano meno di 250 persone e il cui fatturato annuo non supera i 50 milioni di EUR e/o il cui totale di bilancio annuo non supera i 43 milioni di EUR.

(6) I riferimenti e l'eventuale classificazione sono indicati nella certificazione.

disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro?	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione)
Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[.....][.....][.....][.....]
Si evidenzia che gli operatori economici, iscritti in elenchi di cui all'articolo 90 del Codice o in possesso di attestazione di qualificazione SOA (per lavori di importo superiore a 150.000 euro) di cui all'articolo 84 o in possesso di attestazione rilasciata da Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, non compilano le Sezioni B e C della Parte IV.	
Forma della partecipazione:	Risposta:
L'operatore economico partecipa alla procedura di appalto insieme ad altri ⁽⁷⁾ ?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
In caso affermativo, accertarsi che gli altri operatori interessati forniscano un DGUE distinto.	
In caso affermativo: a) Specificare il ruolo dell'operatore economico nel raggruppamento, ovvero consorzio, GEIE, rete di impresa di cui all' art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g) e all'art. 46, comma 1, lett. a), b), c), d) ed e) del Codice (capofila, responsabile di compiti specifici, ecc.): b) Indicare gli altri operatori economici che compartecipano alla procedura di appalto: c) Se pertinente, indicare il nome del raggruppamento partecipante: d) Se pertinente, indicare la denominazione degli operatori economici facenti parte di un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), o di una società di professionisti di cui all'articolo 46, comma 1, lett. f) che eseguono le prestazioni oggetto del contratto.	a): [.....] b): [.....] c): [.....] d): [.....]

B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO

Se pertinente, indicare nome e indirizzo delle persone abilitate ad agire come rappresentanti, ivi compresi procuratori e institori, dell'operatore economico ai fini della procedura di appalto in oggetto; se intervengono più legali rappresentanti ripetere tante volte quanto necessario.

Eventuali rappresentanti:	Risposta:
Nome completo; se richiesto, indicare altresì data e luogo di nascita:	[.....]; [.....]
Posizione/Titolo ad agire:	[.....]
Indirizzo postale:	[.....]
Telefono:	[.....]
E-mail:	[.....]
Se necessario, fornire precisazioni sulla rappresentanza (forma, portata, scopo, firma congiunta):	[.....]

C: INFORMAZIONI SULL'AFFIDAMENTO SULLE CAPACITÀ DI ALTRI SOGGETTI (Articolo 89 del Codice - Avvalimento)

Affidamento:	Risposta:
L'operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione della parte IV e rispettare i criteri e le regole (eventuali) della parte V?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
In caso affermativo:	
Indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi:	[.....]
Indicare i requisiti oggetto di avvalimento:	[.....]

⁽⁷⁾ Specificamente nell'ambito di un raggruppamento, consorzio, joint-venture o altro

In caso affermativo, indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi, i requisiti oggetto di avvalimento e presentare per ciascuna impresa ausiliaria un DGUE distinto, debitamente compilato e firmato dai soggetti interessati, con le informazioni richieste dalle **sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI**.
Si noti che dovrebbero essere indicati anche i tecnici o gli organismi tecnici che non facciano parte integrante dell'operatore economico, in particolare quelli responsabili del controllo della qualità e, per gli appalti pubblici di lavori, quelli di cui l'operatore economico disporrà per l'esecuzione dell'opera.

D: INFORMAZIONI CONCERNENTI I SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ L'OPERATORE ECONOMICO NON FA AFFIDAMENTO
(ARTICOLO 105 DEL CODICE - SUBAPPALTO)

(Tale sezione è da compilare solo se le informazioni sono esplicitamente richieste dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore).

Subappaltatore:	Risposta:
L'operatore economico intende subappaltare parte del contratto a terzi?	[] Sì [] No
In caso affermativo: Elencare le prestazioni o lavorazioni che si intende subappaltare e la relativa quota (espressa in percentuale) sull'importo contrattuale:	[.....] [.....]
Nel caso ricorrano le condizioni di cui all'articolo 105, comma 6, del Codice, indicare la denominazione dei subappaltatori proposti:	[.....]

Se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore richiede esplicitamente queste informazioni in aggiunta alle informazioni della presente sezione, ognuno dei subappaltatori o categorie di subappaltatori) interessati dovrà compilare un proprio D.G.U.E. fornendo le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI.

PARTE III: MOTIVI DI ESCLUSIONE (Articolo 80 del Codice)

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione (Articolo 80, comma 1, del Codice):

1. Partecipazione a un'organizzazione criminale ⁽⁸⁾
2. Corruzione⁽⁹⁾
3. Frode⁽¹⁰⁾;
4. Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche ⁽¹¹⁾;
5. Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo ⁽¹²⁾;
6. Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani⁽¹³⁾

CODICE

7. Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione (lettera g) articolo 80, comma 1, del Codice);

Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi stabiliti dall'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva (articolo 80, comma 1, del Codice):	Risposta:
I soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena richiesta ai sensi dell'articolo 444 del Codice di procedura penale per uno dei motivi indicati sopra con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o, indipendentemente dalla data della sentenza, in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza ovvero desumibile ai sensi dell'art. 80 comma 10?	<div><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</div> <div>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....] ⁽¹⁴⁾</div>
In caso affermativo , indicare ⁽¹⁵⁾ : a) la data della condanna, del decreto penale di condanna o della sentenza di applicazione della pena su richiesta, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'articolo 80, comma 1, lettera da a) a g) del Codice e i motivi di condanna, b) dati identificativi delle persone condannate []; c) se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare:	<div>a) Data:[], durata [], lettera comma 1, articolo 80 [], motivi:[]</div> <div>b) [.....]</div> <div>c) durata del periodo d'esclusione [.....], lettera comma 1, articolo 80 [],</div>
In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione ¹⁶ (autodisciplina o "Self-Cleaning", cfr. articolo 80, comma 7)?	<div><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</div>

⁽⁸⁾ Quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio, del 24 ottobre 2008, relativa alla lotta contro la criminalità organizzata (GU L 300 dell'11.11.2008, pag. 42).

⁽⁹⁾ Quale definita all'articolo 3 della convenzione relativa alla lotta contro la corruzione nella quale sono coinvolti funzionari delle Comunità europee o degli Stati membri dell'Unione europea (GU C 195 del 25.6.1997, pag. 1) e all'articolo 2, paragrafo 1, della decisione quadro 2003/568/GAI del Consiglio, del 22 luglio 2003, relativa alla lotta contro la corruzione nel settore privato (GU L 192 del 31.7.2003, pag. 54). Questo motivo di esclusione comprende la corruzione così come definita nel diritto nazionale dell'amministrazione aggiudicatrice (o ente aggiudicatore) o dell'operatore economico.

⁽¹⁰⁾ Ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee (GU C 316 del 27.11.1995, pag. 48).

⁽¹¹⁾ Quali definiti agli articoli 1 e 3 della decisione quadro del Consiglio, del 13 giugno 2002, sulla lotta contro il terrorismo (GU L 164 del 22.6.2002, pag. 3). Questo motivo di esclusione comprende anche l'istigazione, il concorso, il tentativo di commettere uno di tali reati, come indicato all'articolo 4 di detta decisione quadro.

⁽¹²⁾ Quali definiti all'articolo 1 della direttiva 2005/60/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 ottobre 2005, relativa alla prevenzione dell'uso del sistema finanziario a scopo di riciclaggio dei proventi di attività criminose e di finanziamento del terrorismo (GU L 309 del 25.11.2005, pag. 15).

⁽¹³⁾ Quali definiti all'articolo 2 della direttiva 2011/36/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2011, concernente la prevenzione e la repressione della tratta di esseri umani e la protezione delle vittime, e che sostituisce la decisione quadro del Consiglio 2002/629/GAI (GU L 101 del 15.4.2011, pag. 1).

⁽¹⁴⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽¹⁵⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽¹⁶⁾ In conformità alle disposizioni nazionali di attuazione dell'articolo 57, paragrafo 6, della direttiva 2014/24/UE.

<p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato? <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>2) Se la sentenza definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi? <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>3) in caso di risposta affermativa per le ipotesi 1) e/o 2), i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - hanno risarcito interamente il danno? <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No - si sono impegnati formalmente a risarcire il danno? <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <p>4) per le ipotesi 1) e 2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati? <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente <input type="checkbox"/> e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p> <p>5) se le sentenze di condanne sono state emesse nei confronti dei soggetti cessati di cui all'art. 80 comma 3, indicare le misure che dimostrano la completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata:</p> <p>[.....]</p>	
---	--

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

<p>Pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali (Articolo 80, comma 4, del Codice):</p>	<p>Risposta:</p>	
<p>L'operatore economico ha soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali, sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>	
<p>In caso negativo, indicare:</p>	<p>Imposte/tasse</p>	<p>Contributi previdenziali</p>
<p>a) Paese o Stato membro interessato</p>	<p>a) [.....]</p>	<p>a) [.....]</p>
<p>b) Di quale importo si tratta</p>	<p>b) [.....]</p>	<p>b) [.....]</p>
<p>c) Come è stata stabilita tale inottemperanza:</p>		
<p>1) Mediante una decisione giudiziaria o amministrativa:</p>	<p>c1) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>	<p>c1) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>- Tale decisione è definitiva e vincolante?</p>	<p>- <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>	<p>- <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>- Indicare la data della sentenza di condanna o della decisione.</p>	<p>- [.....]</p>	<p>- [.....]</p>
<p>- Nel caso di una sentenza di condanna, se stabilita direttamente nella sentenza di condanna, la durata del periodo d'esclusione:</p>	<p>- [.....]</p>	<p>- [.....]</p>
<p>2) In altro modo? Specificare:</p>	<p>c2) [.....]</p>	<p>c2) [.....]</p>
<p>d) L'operatore economico ha ottemperato od ottempererà ai suoi obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte, le tasse o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, avendo effettuato il pagamento o formalizzato l'impegno prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda (articolo 80 comma 4, ultimo periodo, del Codice)?</p>	<p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>	<p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
	<p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]</p>	<p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]</p>

Se la documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte o contributi previdenziali è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) ⁽¹⁷⁾ : [.....][.....][.....]
---	--

C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI ⁽¹⁸⁾

Si noti che ai fini del presente appalto alcuni dei motivi di esclusione elencati di seguito potrebbero essere stati oggetto di una definizione più precisa nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara. Il diritto nazionale può ad esempio prevedere che nel concetto di "grave illecito professionale" rientrino forme diverse di condotta.

Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali	Risposta:
<p>L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, di diritto ambientale, sociale e del lavoro, ⁽¹⁹⁾ di cui all'articolo 80, comma 5, lett. a), del Codice ?</p> <p>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o "Self-Cleaning, cfr. articolo 80, comma 7)?</p> <p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) L'operatore economico</p> <ul style="list-style-type: none"> - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno? <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni oppure è sottoposto a un procedimento per l'accertamento di una delle seguenti situazioni di cui all'articolo 80, comma 5, lett. b), del Codice:</p> <p>a) fallimento</p> <p>In caso affermativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il curatore del fallimento è stato autorizzato all'esercizio provvisorio ed è stato autorizzato dal giudice delegato a partecipare a procedure di affidamento di contratti pubblici (articolo 110, comma 3, lette. a) del Codice) ? - la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico? <p>b) liquidazione coatta</p> <p>c) concordato preventivo</p> <p>d) è ammesso a concordato con continuità aziendale</p> <p>In caso di risposta affermativa alla lettera d):</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

⁽¹⁷⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽¹⁸⁾ Cfr. articolo 57, paragrafo 4, della direttiva 2014/24/UE.

⁽¹⁹⁾ Così come stabiliti ai fini del presente appalto dalla normativa nazionale, dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara ovvero dall'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE.

<p>– è stato autorizzato dal giudice delegato ai sensi dell' articolo 110, comma 3, lett. a) del Codice?</p> <p>– la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....]</p>
<p>L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali⁽²⁰⁾ di cui all'art. 80 comma 5 lett. c) del Codice?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina?</p> <p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) L'operatore economico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno? <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi⁽²¹⁾ legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5, lett. d) del Codice)?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti partecipato alla preparazione della procedura d'aggiudicazione (articolo 80, comma 5, lett. e) del Codice?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>L'operatore economico può confermare di:</p> <p>a) non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione,</p> <p>b) non avere occultato tali informazioni?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

⁽²⁰⁾ Cfr., ove applicabile, il diritto nazionale, l'avviso o bando pertinente o i documenti di gara.

⁽²¹⁾ Come indicato nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

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

<p>Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale (articolo 80, comma 2 e comma 5, lett. <i>f</i>), <i>g</i>), <i>h</i>), <i>i</i>), <i>l</i>), <i>m</i>) del Codice e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001</p>	<p>Risposta:</p>
<p>Sussistono a carico dell'operatore economico cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Articolo 80, comma 2, del Codice)?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....] (22)</p>
<p>L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni ?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Articolo 80, comma 5, lettera <i>f</i>); 2. è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione (Articolo 80, comma 5, lettera <i>g</i>); 3. ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 (Articolo 80, comma 5, lettera <i>h</i>)? <p>In caso affermativo :</p> <ul style="list-style-type: none"> - indicare la data dell'accertamento definitivo e l'autorità o organismo di emanazione: - la violazione è stata rimossa ? <ol style="list-style-type: none"> 4. è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 (Articolo 80, comma 5, lettera <i>i</i>); <ol style="list-style-type: none"> 5. è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203? 	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Non è tenuto alla disciplina legge 68/1999</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p>Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 indicare le motivazioni:</p> <p>(numero dipendenti e/o altro) [.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

(22) Ripetere tante volte quanto necessario.

<p>In caso affermativo:</p> <p>- ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria?</p> <p>- ricorrono i casi previsti all'articolo 4, primo comma, della Legge 24 novembre 1981, n. 689 (articolo 80, comma 5, lettera l) ?</p> <p>6. si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (articolo 80, comma 5, lettera m)?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>7. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

Parte IV: Criteri di selezione

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

α: INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE

L'operatore economico deve compilare questo campo solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha indicato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati che l'operatore economico può limitarsi a compilare la sezione α della parte IV senza compilare nessun'altra sezione della parte IV:

Rispetto di tutti i criteri di selezione richiesti	Risposta
Soddisfa i criteri di selezione richiesti:	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

A: IDONEITÀ (Articolo 83, comma 1, lettera a), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Idoneità	Risposta
1) Iscrizione in un registro professionale o commerciale tenuto nello Stato membro di stabilimento ⁽²³⁾ Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[.....] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
2) Per gli appalti di servizi: È richiesta una particolare autorizzazione o appartenenza a una particolare organizzazione (elenchi, albi, ecc.) per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento dell'operatore economico? Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No In caso affermativo, specificare quale documentazione e se l'operatore economico ne dispone: [...] <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]

⁽²³⁾ Conformemente all'elenco dell'allegato XI della direttiva 2014/24/UE; gli operatori economici di taluni Stati membri potrebbero dover soddisfare altri requisiti previsti nello stesso allegato.

B: CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA (Articolo 83, comma 1, lettera b), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Capacità economica e finanziaria	Risposta:
<p>1a) Il fatturato annuo ("generale") dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente:</p> <p>e/o,</p> <p>1b) Il fatturato annuo medio dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente ⁽²⁴⁾:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>esercizio: 2016 fatturato: [.....] [...] valuta esercizio: 2017 fatturato: [.....] [...] valuta esercizio: 2018 fatturato: [.....] [...] valuta</p> <p>(numero di esercizi, fatturato medio): [.....], [.....] [...] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>3) Se le informazioni relative al fatturato (generale o specifico) non sono disponibili per tutto il periodo richiesto, indicare la data di costituzione o di avvio delle attività dell'operatore economico:</p>	<p>[.....]</p>
<p>4) L'importo assicurato dalla copertura contro i rischi professionali è il seguente (articolo 83, comma 4, lettera c) del Codice):</p> <p>Se tali informazioni sono disponibili elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....] [...] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>5) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti economici o finanziari specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:</p> <p>Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>

C: CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI (Articolo 83, comma 1, lettera c), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Capacità tecniche e professionali	Risposta:								
<p>1b) Unicamente per gli appalti pubblici di forniture e di servizi:</p> <p>Durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha consegnato le seguenti forniture principali del tipo specificato o prestato i seguenti servizi principali del tipo specificato: Indicare nell'elenco gli importi, le date e i destinatari, pubblici o privati⁽²⁵⁾:</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [.....]</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Descrizione</th> <th>importi</th> <th>date</th> <th>destinatari</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Descrizione	importi	date	destinatari				
Descrizione	importi	date	destinatari						

⁽²⁴⁾ Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.

⁽²⁵⁾ In altri termini, occorre indicare **tutti** i destinatari e l'elenco deve comprendere i clienti pubblici e privati delle forniture o dei servizi in oggetto.

2) Può disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici ⁽²⁶⁾ , citando in particolare quelli responsabili del controllo della qualità: Nel caso di appalti pubblici di lavori l'operatore economico potrà disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici per l'esecuzione dei lavori:	[.....] [.....]
3) Utilizza le seguenti attrezzature tecniche e adotta le seguenti misure per garantire la qualità e dispone degli strumenti di studio e ricerca indicati di seguito:	[.....]
4) Potrà applicare i seguenti sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento durante l'esecuzione dell'appalto:	[.....]
6) Indicare i titoli di studio e professionali di cui sono in possesso: a) lo stesso prestatore di servizi o imprenditore, e/o (in funzione dei requisiti richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara) b) i componenti della struttura tecnica-operativa/ gruppi di lavoro:	a) [.....] b) [.....]
7) L'operatore economico potrà applicare durante l'esecuzione dell'appalto le seguenti misure di gestione ambientale :	[.....]
8) L' organico medio annuo dell'operatore economico e il numero dei dirigenti negli ultimi tre anni sono i seguenti:	Anno, organico medio annuo: [2016],[.....], [2017],[.....], [2018],[.....],
10) L'operatore economico intende eventualmente subappaltare ⁽²⁷⁾ la seguente quota (espressa in percentuale) dell'appalto:	[.....]
13) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti tecnici e professionali specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che: Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:	[.....] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]

D: SISTEMI DI GARANZIA DELLA QUALITÀ E NORME DI GESTIONE AMBIENTALE (ARTICOLO 87 DEL CODICE)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i programmi di garanzia della qualità e/o le norme di gestione ambientale sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale	Risposta:
---	------------------

⁽²⁶⁾ Per i tecnici o gli organismi tecnici che non fanno parte integrante dell'operatore economico, ma sulle cui capacità l'operatore economico fa affidamento come previsto alla parte II, sezione C, devono essere compilati DGUE distinti.

⁽²⁷⁾ Si noti che se l'operatore economico **ha** deciso di subappaltare una quota dell'appalto **e** fa affidamento sulle capacità del subappaltatore per eseguire tale quota, è necessario compilare un DGUE distinto per ogni subappaltatore, vedasi parte II, sezione C.

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

Parte VI: Dichiarazioni finali

Il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente che le informazioni riportate nelle precedenti parti da II a V sono veritiere e corrette e che il sottoscritto/i sottoscritti è/sono consapevole/consapevoli delle conseguenze di una grave falsa dichiarazione, ai sensi dell'articolo 76 del DPR 445/2000.

Ferme restando le disposizioni degli articoli 40, 43 e 46 del DPR 445/2000, il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, con le seguenti eccezioni:

a) se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro ⁽²⁸⁾, oppure

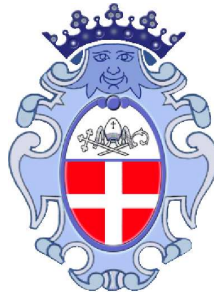
b) a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018 ⁽²⁹⁾, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore sono già in possesso della documentazione in questione.

Il sottoscritto/i sottoscritti autorizza/autorizzano formalmente [nome dell'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore di cui alla parte I, sezione A] ad accedere ai documenti complementari alle informazioni, di cui [alla parte/alla sezione/al punto o ai punti] del presente documento di gara unico europeo, ai fini della [procedura di appalto: (descrizione sommaria, estremi della pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, numero di riferimento)].

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

⁽²⁸⁾ A condizione che l'operatore economico abbia fornito le informazioni necessarie (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) in modo da consentire all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di acquisire la documentazione. Se necessario, accludere il pertinente assenso.

⁽²⁹⁾ In funzione dell'attuazione nazionale dell'articolo 59, paragrafo 5, secondo comma, della direttiva 2014/24/UE.



AZIENDA DI SERVIZI ALLA PERSONA DI PAVIA

**DOCUMENTO SULLE ATTIVITA' DA CUI POSSONO DERIVARE
RESPONSABILITA' AMMINISTRATIVE
DELL' AZIENDA**

**EX D.LGVO 231/2001 E SULLA PROPOSTA DI MODELLO
ORGANIZZATIVO**

CODICE ETICO – COMPORTAMENTALE

IL CONTROLLO

PARTE PRIMA

CAPITOLO I - ASPETTI GENERALI

1°) - Definizioni -

2°) - Generalità -

- 2,1 - Natura giuridica della responsabilità -
- 2,2 - I soggetti interessati: a) L'Azienda -
- 2,2 - I soggetti interessati: b) l'analisi dei reati -
- 2,3 - Le sanzioni -
- 2,4 - La responsabilità dell'Ente e le circostanze che la escludono -
- 2,5 - Gli adempimenti da assolvere per prevenire il pericolo di responsabilità -

CAPITOLO II - LINEE E CRITERI DEL MODELLO ORGANIZZATIVO

3°) - Modalità assunte nel processo di elaborazione del Modello Organizzativo -

- 3,1 - Obiettivi del Modello -
- 3,2 - Linee guida -
- 3,3 - Altre analisi ed adempimenti assunti nella fase di elaborazione del Modello -
- 3,4 - Adozione del Modello Organizzativo -

4°) - Modello Organizzativo dell'Azienda -

- 4,1 - Ambito di adozione -
- 4,2 - Analisi delle aree nel cui ambito possono essere commessi reati -
- 4,3 - Criteri generali e regole fondamentali sul procedimento e sui comportamenti -
- 4,4 - Adempimenti informativi -
- 4,5 - Rapporti libero-professionali -
- 4,6 - Procedure e sistemi di controllo esistenti -

5°) - Organismo di Vigilanza e Controllo -

- 5.1 - Ruolo di Vigilanza e Controllo -
- 5.2 - Rapporti dell'Organismo -
- 5.3 - Compiti -

PARTE SECONDA

1°) SEZIONE PRIMA

LE FATTISPECIE_INCRIMINATRICI PRESUPPOSTO DELLA RESPONSABILITA' DELL' AZIENDA

1°) - Struttura della parte speciale –

- 1,1 - Precisazioni introduttive -
- 1,2 - Obiettivi e funzioni della parte speciale -
- 1,3 - Il sistema di deleghe e di procure –

2°) - SEZIONE SECONDA –

I reati nei rapporti colla Pubblica Amministrazione (artt. 24-25 D.Lgvo 231/2001) -

2,1 - La Pubblica amministrazione e sue figure –

2,2 - I reati ex art. 24-

- Art. 316 bis - Malversazione a danno dello Stato -
- Art. 316 ter - Indebita percezione di erogazioni a danno dello Stato -
- Art. 640 - Truffa -
- Art. 640 bis - Truffa aggravata per il conseguimento di erogazioni pubbliche -
- Art. 640 ter - Frode informatica –

2,3 - I reati di cui all'art. 25 –

- Art. 317 - Concussione -
- Art. 318 - Corruzione per un atto d'ufficio -
- Art. 319 - Corruzione per un atto contrario ai doveri d'ufficio -
- Art. 320 - Corruzione di persona incaricata di un pubblico servizio -
- Art. 321 - Pene per il corruttore -
- Art. 319 bis - Circostanze aggravanti -
- Art. 319 ter - Corruzione in atti giudiziari -
- Art. 322 Istigazione alla corruzione -
- Art. 322 bis - Peculato, concussione, corruzione ed istigazione alla corruzione di membri degli organi delle Comunità europee e di Stati esteri –
- Art. 319 – quater c.p. – induzione indebita a dare o promettere utilità;
- Art. 2635 c.c. – corruzione tra i privati

2,4 - Individuazione delle potenziali aree a rischio e dei processi sensibili nei rapporti colla P.A. –

- 2,4,1 - Rapporti colla P.A. per lo svolgimento delle attività di assistenza sanitaria, di assistenza socio-sanitaria, di ricerca, di formazione e di istruzione –
- 2,4,2 - Richieste di contributi o finanziamenti erogabili da Enti pubblici -
- 2,4,3 - Rapporti con gli Enti pubblici per l'ottenimento di accreditamenti, autorizzazioni ed

- altri titoli abilitativi all'esercizio di attività aziendale -
- 2,4,4 - Incarichi e consulenze -
- 2,4,5 - Gestione dei ricoveri e delle prestazioni da tariffare e fatturare alla P.A. -
- 2,4,6 - Gestione delle ingiunzioni -
- 2,4,7 - Adempimenti Amministrativi, fiscali e previdenziali –
- 2,4,8 - Comportamenti da osservarsi (generali e particolari)

3°) - SEZIONE TERZA –

I reati ex art. 25 bis D. Lgvo 231/2001 (falsità in moneta, carte di credito pubblico e valori di bollo) -

3,1 - Le fattispecie ed il trattamento sanzionatorio -

- Art. 453 - Falsificazione di monete, spendita e introduzione nello Stato, previo concerto, di monete falsificate -
- Art. 454 - Alterazione di monete -
- Art. 455 - Spendita e introduzione nello Stato, senza concerto, di monete falsificate -
- Art. 457 - Spendita di monete falsificate ricevute in buona fede -
- Art. 459 - Falsificazione di valori di bollo, introduzione nello Stato, acquisto, detenzione e messa in circolazione di valori di bollo falsificati -
- Art. 460 - Contraffazione di carta filigranata in uso per la fabbricazione di carte di pubblico credito o di valori di bollo -
- Art. 461 - Fabbricazione o detenzione di filigrane o di strumenti destinati alla falsificazione di monete, di valori di bollo o di carta filigranata -
- Art. 464 - Uso di valori di bollo contraffatti o alterati –

3,2 - Aree esposte e misure preventive –

4°) - SEZIONE QUARTA

I reati di cui all'art. 25 ter (reati societari)

4.1 - Le fattispecie e le possibilità di accadimento nell'ambito dell'Azienda -

- Art. 2622 - False comunicazioni sociali in danno della società, dei soci o dei creditori -
- Art. 2625 - Impedito controllo -
- Art. 2629 - Operazioni in pregiudizio dei creditori -
- Art. 2638 - Ostacolo all'esercizio delle funzioni delle autorità pubbliche di vigilanza –

4.2 – Aree esposte a rischio e comportamenti da osservarsi per preservare dal reato –

5°) - SEZIONE QUINTA

I reati di cui all'art. 25 quater

5,1 -Le fattispecie criminoso –

- Art. 270 bis - Associazioni con finalità di territorio anche internazionale o di versione dell'ordine democratico -
- Art.280 - Attentato per finalità terroristiche o di eversione -
- Art. 289 bis - Sequestro di persona a scopo di terrorismo o di eversione -

5,2 - Valutazione del rischio e misure preventive –

6°) - SEZIONE SESTA

I reati previsti dall'art. 25 quater Pratiche di mutilazione degli organi genitali femminili

6,1 - Le fattispecie criminoso -

- Art.583 bis –

6,2 - Valutazione del rischio e misure preventive –

7°) - SEZIONE SETTIMA

I reati previsti dall'art.25 quinquies Delitti contro la personalità individuale

7,1 - Le fattispecie criminoso –

- Art. 600 - Riduzione o mantenimento in schiavitù o in servitù -
- Art. 600 bis - Prostituzione minorile -
- Art. 600 ter - Pornografia minorile -
- Art. 600 quater - Detenzione di materiale pornografico –
- Art. 600 quinquies - Iniziative turistiche volte allo sfruttamento della prostituzione minorile -
- Art. 600 sexies - Circostanze aggravanti ed attenuanti -
- Art. 600 septies - Confisca e pene accessorie -
- Art. 601 - Tratta di persone -
- Art. 602 - Acquisto e alienazione di schiavi –
- Art 603 bis - Intermediazione illecita e sfruttamento del lavoro -
- Art 609 – undecies - Adescamento di minorenni -

7,2 - Valutazione del rischio e misure preventive –

8°) - SEZIONE OTTAVA

Art .25 sexies Reati per abuso di mercato

8,1 - Le fattispecie criminose –

- Art. 184 - Abuso di informazioni privilegiate -
- Art. 185 - Manipolazione del mercato -
- Art. 187 bis - Abuso di informazioni privilegiate -
- Art. 187 ter - Manipolazioni del mercato –

8,2 - Valutazione del rischio –

9°) - SEZIONE NONA

Art .25 septies Omicidio colposo e lesioni colpose gravi o gravissime commessi con violazione delle norme antifortunistiche e sulla tutela della salute e dell'igiene sul lavoro

9,1 - I reati considerati –

- Art. 589 c.p. - Omicidio colposo -
- Art. 583 c.p. - Circostanze aggravanti -
- Art. 590 c.p. - Lesioni personali colpose -
- Art. 30 - Modelli di organizzazione e gestione -

9,2 - Aree esposte al rischio -

9,3 - Regole di comportamento –

9,4 -Primi contributi prescrittivi di Modello Operativo –

10°) - SEZIONE DECIMA

Art.24 bis

Reati informatici e trattamento illecito dei dati

10,1 - Le fattispecie criminose –

- Art. 491 bis c.p. - Documenti informatici -
- Art. 615 ter c.p. - Accesso abusivo ad un sistema informatico o telematico -
- Art. 615 quater c.p. - Detenzione e diffusione abusiva di codici di accesso a sistemi informatici o telematici -
- Art. 615 quinquies c.p. - Diffusione di apparecchiature, dispositivi o programmi informatici diretti a danneggiare o interrompere un sistema informatico o telematico -
- Art. 617 quater c.p. - Intercettazione, impedimento o interruzione illecita di comunicazioni informatiche o telematiche -
- Art. 617 quinquies c.p. - Installazione di apparecchiature atte ad intercettare, impedire o interrompere comunicazioni informatiche o telematiche -
- Art. 635 bis c.p. - Danneggiamento di sistemi informatici e telematici -
- Art. 635 ter c.p. - Danneggiamento di informazioni, dati e programmi informatici utilizzati dallo Stato o da altro Ente pubblico o comunque di pubblica utilità -
- Art. 635 quater c.p. - Danneggiamento di sistemi informatici o telematici -
- Art. 635 quinquies c.p. - Danneggiamento di sistemi informatici o telematici di pubblica utilità -
- Art. 640 quinquies c.p. - Frode informatica del soggetto che presta servizi di certificazione di firma elettronica –

10,2 - Regole di comportamento –

11°) — SEZIONE UNDICESIMA

Art. 25 octies

Reati di riciclaggio e di impiego di denaro di provenienza illecita

11,1 - Art. 648 c.p. - Ricettazione –

- Art. 648 bis c.p. - Riciclaggio -
- Art. 648 ter c.p. - Impiego di denaro, beni o utilità di provenienza illecita –

12°) - SEZIONE DODICESIMA

Art.25 nonies

Reato di induzione a non rendere dichiarazioni o a rendere dichiarazioni o a rendere dichiarazioni mendaci all'Autorità Giudiziaria

12,1 – Art. 377 bis C.P.

12,2 – Aree di esposizione al rischio

12,3 – Regole di comportamento

13°) – SEZIONE TREDICESIMA

Art. 24 ter Delitti di criminalità organizzata

13.1 – i reati considerati.

- Art. 416 comma 6 C.P. – Associazione per delitti concernenti l'immigrazione.
- Art. 416 bis C.P. - Associazione di tipo mafioso.
- Art. 416 ter C.P. – Scambio elettorale politico mafioso
- Art. 630 C.P. – Sequestro di persona a scopo di rapina o ad estorsione.
- Art. 74 D.P.R. 309/1990 – Testo unico sugli stupefacenti.
- Art. 407 comma 2 lettera A n. 5 C.P.P. – Termini di durata massima delle indagini preliminari.

14°) – SEZIONE QUATTORDICESIMA

Delitti contro l'industria e il commercio

14.1 – i reati considerati.

- Art. 17 c. 7 lett. B L. 23 luglio 2009 n. 99. (Art. 25 bis 1 – delitti contro l'industria ed il commercio.)
- Art. 513 C.P. – turbata libertà dell'industria e del commercio.
- Art. 513 bis C.P. – illecita concorrenza con minaccia o violenza.
- Art. 514 C.P. – frodi contro le industrie nazionali.
- Art. 515 C.P. – frode nell'esercizio del commercio
- Art. 516 C.P. – vendita di sostanze non genuine come genuine
- Art. 517 C.P. – vendita di prodotti industriali con segni mendaci.
- Art. 517 ter C.P. – fabbricazione e commercio di beni realizzati usurpando titoli di proprietà industriali
- Art. 517 quater C.P. – contraffazione di indicazione geografiche o denominazione di origine dei prodotti agroalimentari.

15°) SEZIONE QUINDICESIMA

Delitti per violazione del diritto d'autore

15. 1 – Delitti in materia di violazione del delitto di autore. (Art. 15 c. lett. C) L. 23 luglio 2009 n. 99 (art. 25 nonies

Art. 171-171bis – 171ter – 171secties – 171octies – 171 octies-1.

16°) SEZIONE SEDICESIMA

Reati ambientali

16.1- reati ambientali. (Art. 2 c.2. L. 7 luglio 2011 n. 121).

Art. 25 undecies - Reati ambientali.

Art. 727 bis C.P. – Uccisione, distruzione, cattura, prelievo, detenzione di esemplari di specie animali o vegetali selvatiche protette.

Art. 733 bis C.P. – Distruzione o deterioramento di habitat all'interno di un sito protetto.

Art. 137 – Sanzioni penali.

Art. 256 – Attività di gestione di rifiuti non autorizzata.

Art. 257 – Bonifica dei siti.

Art. 258 – Violazione degli obblighi di comunicazione di tenuta dei registri obbligatori e dei formulari.

Art. 259 – Traffico illecito di rifiuti.

Art. 260 – Attività organizzate per il traffico illecito di rifiuti.

Art. 260 bis – Sistema informatico di controllo della tracciabilità dei rifiuti.

Art. 279 - Sanzioni.

Art. 1 c.1-2 L. 150/1992.

Art. 6 c. 4 L. 150/1992.

Art. 3 bis c. 1 L. 150/1992.

Art. 3 L. 149/1993 – Cessazione e riduzione dell'impiego delle sostanze lesive.

Art. 8 D.lgs. n. 202/2007 – Inquinamento doloso.

Art. 9 D.lgs. n. 202/2007 – Inquinamento colposo.

Legge 22 maggio 2015 n. 68 :Disposizioni in materia di delitti contro l'ambiente:

art. 452 bis – Inquinamento ambientale.

Art. 452 ter Morte o lesioni come conseguenza del delitto di inquinamento ambientale

Art. 452 quater – Disastro ambientale.

Art 452 quinquies – Delitti colposi contro l'ambiente.

Art. 452 sexies – Traffico e abbandono di materiale ad alta radioattività.

Art. 452 septies – Impedimento del controllo.

Art. 452 octies – Circostanze aggravanti.

Art. 452 novies- Aggravante ambientale.

Art. 452 decies – Ravvedimento operoso.

Art. 452 undecies – Confisca

Art. 452 duodecies – Ripristino dello stato dei luoghi.

Art. 452 terdecies – Omessa bonifica

Art.452 duodecies – Ripristino dello stato dei luoghi.

Art. 452 terdecies – Omessa bonifica.

17°) SEZIONE DICIASSETTE

Reati a carico dei Datori di Lavoro che occupano cittadini stranieri con permesso di soggiorno irregolare

Art. 25 duodecies – impiego di cittadini di paesi terzi il cui soggiorno è irregolare.

Art. 2 D.Lgs. 16/7/2012 n. 109 – disposizione sanzionatoria –

18°) SEZIONE DICHIOTTO

Reati di propaganda, istigazione e incitamento fondati sulla negazione, sulla minimizzazione in modo grave e sull'apologia della Shoah, dei crimini di genocidio, dei crimini contro l'umanità e dei crimini di guerra (c.d. negazionismo)

Art. 25 terdecies - Razzismo e Xenofobia

PARTE TERZA

CODICE ETICO COMPORTAMENTALE

CAPO I

- 1) - Principi generali –
 - Centralità della persona -
 - Trasparenza e correttezza -
 - Efficacia, efficienza ed economicità e
 - Riservatezza e
- 2) - Ambito di applicazione -
- 3) - Regole generali -
- 4) - Soggetti obbligati -

CAPO II

- 5) - Regole generali -
- 6) - Organo competente per l'informazione -
- 7) - Principi di contabilità -
- 8) - Comportamento durante il lavoro -
- 9) - Comportamento nella vita sociale -
- 10) - Doveri di imparzialità e di disponibilità -
- 11) - Divieto di accettare doni o altre utilità -
- 12) - Conflitto di interessi -

- 13) - Obbligo di riservatezza -
- 14) - Divieto di attività collaterali -
- 15) - Accesso alle reti informatiche –

CAPO III

Condotta nei comportamenti con rilevanza esterna

- 16) - Correttezza delle informazioni -
- 17) - Incassi e pagamenti -
- 18) - Rapporti cogli Organi di controllo interno e di revisione -
- 19) - Rapporti con le Autorità di vigilanza -
- 20) - Rapporti di fornitura –

CAPO IV

Rapporti cogli utenti e misure per l'erogazione e la remunerazione delle prestazioni

- 21) - Congruità dei ricoveri e delle prestazioni -
- 22) - Rapporti cogli utenti -
- 23) - Prestazioni a tariffa -
- 24) - Prestazioni a rendiconto -
- 25) - Esposizione e fatturazione delle prestazioni –

CAPO V

Tutela del lavoro

- 26) - Tutela della dignità dei lavoratori -
- 27) - Tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori –

PARTE QUARTA

DELL'INIZIATIVA E DEL CONTROLLO

Sezione I – L'Organismo

- Art. 1 – L’Organismo di iniziativa e di controllo -
- Art. 2 - Risorse finanziarie dell’Organismo -
- Art. 3 - Autonomia e garanzie per l’operatività dell’Organismo -
- Art. 4 - Funzioni dell’Organismo -
- Art. 5 - Poteri dell’Organismo –

Sezione II - Norme procedurali

- Art. 6 - Riunioni dell’Organismo -
- Art. 7 - Procedure dell’Organismo -
- Art. 8 - Segnalazioni -
- Art. 9 - Comunicazioni ai fini delle responsabilità disciplinari -
- Art.10 - Giuria -
- Art.11 - Aggiornamento Modello -
- Art.12 - Decadenze -

Sezione III - Sistema disciplinare

- Art.13 - Rilevanza delle trasgressioni -
- Art.14 - Sanzioni applicabili -
- Art. 15 - Modalità di applicazione provvedimenti disciplinari -
- Art.16 - Estensione della responsabilità -
- Art.17 - Regole procedurali applicabili alla Giuria
- Art.18 - Riservatezza -
- Art. 19 - Provvedimento a carico di Amministratori
- Art.20- Rivalsa -

PARTE_PRIMA

CAPITOLO I - ASPETTI GENERALI

Cap. 1°) - Definizioni -

AZIENDA: si intende la AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA DI PAVIA comprensiva anche dei presidi e dei servizi socio-assistenziali o socio-sanitari di pertinenza.

CODICE ETICO COMPORTAMENTALE (CEC): è il documento ufficiale dell'Azienda che contiene la dichiarazione dei valori, l'insieme dei diritti, dei doveri e delle responsabilità dell'Ente nei confronti dei "portatori di interesse" (ad esempio: dipendenti, fornitori, utenti).

Esso è deliberato dal Consiglio di Amministrazione dell'Azienda e costituisce, unitamente alle prescrizioni portate dal Modello Organizzativo, il sistema di autodisciplina aziendale.

DESTINATARI: si intendono tutti i dipendenti della con qualsivoglia funzione e qualificazione nonché i professionisti e tutti gli altri collaboratori che, in forma individuale o quali componenti una Associazione Professionale, erogano prestazioni in forma coordinata e continuativa nell'interesse dell'Azienda o sulla base di un mandato o di altro rapporto di collaborazione professionale.

D.L.vo 231/2001 significa: Decreto Legislativo 8/6/2001 n.231 "Disciplina della responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni anche prive della personalità giuridica" e successive modificazioni ed integrazioni.

FORNITORI: in genere controparti contrattuali dell'Azienda quali, esemplificativamente, gli appaltatori e fornitori di opere, di bene e servizi, siano essi società di capitali, persone fisiche, altri soggetti giuridici coi quali l'Azienda stabilisce qualsiasi forma di collaborazione nell'ambito di processi commerciali.

CCNL: contratto di lavoro applicabile all'Azienda, quale contratto stipulato fra ARAN ed Organizzazioni Sindacali.

LINEE GUIDA: le linee guida regionali per la formazione e gestione dei Modelli Organizzativi e degli Organi di controllo delle strutture sanitarie.

MODELLO ORGANIZZATIVO (MO): documento dell'Azienda in cui sono riportate le procedure da seguire nello svolgimento delle attività in maniera tale da rispettare i valori ed i principi enunciati nel Codice Etico.

COMITATO DI VALUTAZIONE (CdV): organismo di vigilanza costituito in forma collegiale, dotato di autonomia ed indipendenza rispetto agli Organi di gestione dell'Azienda e preposto a vigilare in ordine all'efficacia ed all'osservanza del Codice Etico Comportamentale.

REATI fattispecie penali alle quali si applica la disciplina prevista dal D.L.vo 231/2001 e successive integrazioni.

PROCESSI SENSIBILI: attività dell'Azienda nel cui ambito può ricorrere il riscontro di commissione dei reati.

OPERAZIONE SENSIBILE: operazione od atto all'interno dei processi sensibili; può avere natura tecnica, commerciale, finanziaria.

TERZO: ogni persona, fisica o giuridica, tenuta ad una o più prestazioni in favore dell'Azienda o che comunque intrattiene rapporti con essa senza essere qualificabile come DESTINATARIO.

P.A.: Pubblica Amministrazione, compresi i funzionari e gli incaricati di settore di servizio.

2°) - Generalità -

2.1) Natura giuridica della responsabilità -

Ritenuta la natura giuridica dell'Azienda di Servizi alla Persona che a' sensi della Legge regionale n. 1/2003 è soggetto pubblico non economico, si evince la non applicabilità della parte sanzionatoria della normativa di riferimento (D.lvo 231/2001).

In ogni caso adempiendo alle linee d'indirizzo regionale si reputa comunque di predisporre un modello organizzativo con quelle parti tutte previste dalla precitata normativa, costituendo le stesse momento autonomo di riferimento e di controllo interno per la struttura Aziendale.

Nella iniziale impostazione del D.lvo 231/2001, gli artt 24 e 25 facevano riferimento solo ad una circoscritta gamma di reati; l'art.24 in particolare ai reati di indebita percezione di erogazioni o truffa ai danni dello Stato o di altri Enti pubblici., o per il conseguimento di erogazioni pubbliche, o frode informatica in danno allo Stato o ad un Ente pubblico.

L'art. 25 riguarda i reati di corruzione e concussione.

In prosieguo con successive particolari disposizioni di legge sono state introdotte ulteriori ipotesi trasgressive di suscettibile responsabilità amministrativa come segue:

La Relazione Ministeriale al D.Lgvo 231/2001 dà una sintetica ma chiara spiegazione delle ragioni del provvedimento.

La persona giuridica, autonomo centro di interessi e di rapporti giuridici, è ormai considerata anche quale punto di riferimento di precetti di varia natura (in particolare di precetti etici e di codici di comportamento) e matrice di decisioni e attività dei soggetti che operano in suo nome, per suo conto o comunque nel suo interesse.

E' quindi emersa l'esigenza, da parte delle Autorità sopranazionali e nazionali, di migliorare i controlli sulle persone giuridiche (Enti e Società), aumentandone la responsabilità per gli atti compiuti nello svolgimento della loro attività.

La normativa nazionale (legge delega 29/9/2000 n.300, art. 11 in specie ed il susseguente D.Lgvo 8/6/2001 n.231 e successive modifiche ed integrazioni) -in esecuzione anche di obblighi e convenzioni intervenute (Convenzione CEE 26/7/1995, Convenzione OCSE 17/12/1997, ecc.) - definisce un sistema di responsabilità sanzionatoria degli Enti e delle Società per fatti illeciti posti in essere da soggetti operanti nell'interesse o per conto della persona giuridica.

La natura di queste responsabilità è definita -rispetto ai canoni tradizionali- come un terzo genus, rappresentato dalla previsione di applicazione di una sanzione amministrativa (come conseguenza, peraltro, di un reato e nell'ambito di un processo penale); così la Relazione definisce la responsabilità ex D.L.vo 231/2001: **“Il concetto innovativo, decretato dal D.L.vo 231/2001, sancisce la nascita di un tertium genus di responsabilità avente natura extrapenale che coniuga i tratti essenziali del sistema penale e di quello amministrativo nel tentativo di contemperare le ragioni dell'efficacia preventiva con quelle della massima garanzia”.**

La stessa Delega prevedeva, a vero dire, uno spettro molto ampio di intervento.

Il D.L.vo 231/2001 ha effettuato inizialmente una scelta meno incisiva, prevedendo le sanzioni amministrative solo per i reati nei confronti della Pubblica Amministrazione, quali quelli di corruzione e concussione, d'indebita percezione di erogazioni pubbliche, di truffa ai danni dello Stato e di frode informatica.

Il testo della relazione accompagnatoria parla, infatti, di **“carattere di forte innovazione”** del provvedimento e di con seguente necessità di iniziale contenimento della sua operatività.

Non vi è dubbio, tuttavia, che si è in presenza di una sicura tendenza alla possibile estensione delle ipotesi di applicazione, nell'ambito dell'obiettivo di affermare la cosiddetta **“cultura aziendale della responsabilità”**.

In effetti, a partire dal 2001, le ipotesi trasgressive assoggettate a sanzioni sono state progressivamente ampliate; così:

- a) con D.L.vo 350/2001 sono stati inclusi i reati di fabbricazione ed uso della moneta (art.25 bis);
- b) con D.L.vo 61/2002 sono stati inclusi i reati societari previsti dalla formulazione dello stesso D.L.vo 11/4/2002 n.61 che, in esecuzione della delega contenuta nella L. 3/10/2001 n.366, ha riformato gli illeciti in materia societaria previsti dagli artt.2621 e segg. del Codice Civile;
- c) con L. 14/1/2003 n.7, è stato introdotto nel D.L.vo 231/2001 l'ulteriore art.25 quater che prevede l'applicazione delle sanzioni amministrative per gli Enti nel caso di delitti con finalità di terrorismo e di eversione dell'ordine democratico;
- d) coll'art.8 comma 1 della legge 9/1/2006 n.7 è stato introdotto l'art.25 quater-1/uno che prevede l'estensione delle sanzioni amministrative alle pratiche di mutilazione degli organi genitali femminili;
- e) coll'art.5 della legge 11/8/2003 n.228 la responsabilità è stata estesa, coll'art.25 quinquies ai delitti contro la personalità individuale (ex artt. 600, 600 bis, 600 ter, 600 quater, 600 quinquies, 601, 602 c.p.);
- f) coll'art.9 L. 18/4/2006 n.62 è stato introdotto l'art.25 sexis che riferisce la responsabilità amministrativa pure agli abusi di mercato (ex D.L.vo 24/2/1998 n.58 parte V tit.1 bis capo 2);
- g) coll'art.9 L. 3/8/2007 n.123 e col D.L.vo 9/4/2008 n.81 (art.300) il D.L.vo 231 è stato integrato coll'art.25 septies che estende la responsabilità amministrativa ai reati di omicidio e lesioni colpose gravi con violazione delle norme antinfortunistiche e sulla tutela dell'igiene e della salute sul lavoro;
- h) con D.L.vo 16/11/2007 è stato introdotto l'art.25 octies che estende la responsabilità ai reati di ricettazione, riciclaggio e impiego di danaro, beni o altra utilità di provenienza illecita;
- i) con L. 48/2008 sono stati introdotti più reati relativi alla attività informatica.

l) con legge 99 2009 è stato introdotto l'art. 24 bis relativo ai reati informatici e al trattamento illecito dei dati.

m) con legge 99 2009 è stata estesa la responsabilità anche per i reati di cui agli artt. 473 e 474: 473 c.p. (contraffazione, alterazione e uso di degni distintivi o di opere dell'ingegno o di prodotti industriali)

474 c.p. (introduzione nello stato e commercio di prodotti con segni falsi)

L'analisi dei reati verrà poi curata nella parte speciale.

n) con leggi 99/2009 e 116/2009 (art.4) la responsabilità è stata estesa ai delitti in materia di violazione del diritto d'autore (art. 25 novies) nonché al reato di induzione a non rendere o rendere dichiarazioni mendaci all'autorità giudiziaria.

o) con l'art.2 comma 29, L. 94/2009 è stato introdotto l'art. 24 ter del D.L.vo 231/2001 in tema di delitti di criminalità organizzata, con l'art. 10 L.146/2006, la responsabilità è stata estesa anche ai delitti di criminalità organizzata transnazionale.”

Con D.M. 26/6/2003 n. 201 sono state poi approvate norme regolamentari relative ai procedimenti di accertamento dall' illecito amministrativo.

2.2) - I soggetti interessati:

Ai sensi del c.I dell'art.11 della legge Delega 300/2000 e dell'art. 1 c.II del D.L.vo 231/2001, la gamma degli Enti interessati è assai ampia; in particolare, secondo l'art.1 c. II del D.L.vo 231/2001 **“le disposizioni in esso presenti si applicano agli Enti forniti di personalità giuridica e alle Società e Associazioni privi di personalità giuridica”.**

Le linee guida di Regione Lombardia, ritengono secondo la prospettiva delineata dal precitato decreto che il “fondamento etico” dell'Azienda risiede nella sua capacità di promuovere il benessere della società attraverso la soddisfazione degli interessi dell'utente e del lavoratore. Per questo motivo, oggi, non si può più parlare solo di etica dell'Azienda privata, ma anche di un sistema di valori etico morali dell'Azienda pubblica, votata per definizione al bene ed al progresso sociale.

L'Azienda, poi, presenta la caratteristica di Ente le cui entrate sono rilevantemente derivate dal sistema pubblico, sia sotto forma di tariffe per servizi (es. Contributi sanitari - o rette - o simili) che di contributi a sostegno di determinate attività (es.: ricerca).

La responsabilità dell'Ente si aggiunge, quindi, alla responsabilità della persona fisica che ha commesso materialmente il fatto.

2.2) - I soggetti interessati: b) l'analisi dei reati -

La responsabilità dell'Ente sorge qualora venga commesso uno dei reati previsti, nell'interesse o a vantaggio dell'Ente stesso, da uno dei seguenti soggetti:

* persone fisiche che rivestono funzioni “apicali” (rappresentanza, di amministrazione o direzione dell'Ente o di una sua unità organizzativa dotata di autonomia finanziaria e funzionale) o che esercitano, anche di fatto, la gestione e il controllo dell'Ente;

* persone fisiche sottoposte alla direzione o alla vigilanza di uno dei soggetti sopra indicati;

* persone fisiche che operano per nome e per conto dell'Ente in virtù di un mandato e/o di qualsiasi accordo di collaborazione o conferimento di incarichi.

La responsabilità dell'Ente è presunta qualora l'illecito sia commesso da una persona fisica apicale. In tal caso ricade sull'Ente l'onere di dimostrare la sua estraneità ai fatti.

Viceversa la responsabilità dell'Ente è da dimostrare nel caso in cui chi ha commesso l'illecito non ricopra funzioni apicali. In tal caso l'onere della prova ricade sull'accusa che deve dimostrare l'esistenza di carenze a livello organizzativo o di vigilanza che possono comportare una corresponsabilità da parte dei soggetti apicali.

2,3) - Le sanzioni -

Per completezza di esame si vogliono menzionare le previsioni sanzionatorie pur non applicandosi le stesse ad un soggetto giuridico pubblico non economico come Asp.

Le sanzioni, come dettosi, sono comminate all'interno del procedimento penale e sono costituite da misure:

- pecuniarie (da 100 a 1000 quote);
- interdittive;
- di confisca;
- di pubblicazione della sentenza di condanna.

L'apparato sanzionatorio a disposizione del giudice penale (a cui sono demandati l'accertamento del reato della persona fisica, la valutazione in ordine al comportamento dell'ente, l'irrogazione a quest'ultimo della sanzione amministrativa, nonché la sua esecuzione) è piuttosto articolato.

In primo luogo, per qualunque illecito amministrativo dipendente da reato è stabilita la sanzione pecuniaria (art. 10), modulata in quote, che non possono essere previste in numero inferiore a cento né superiore a mille. L'importo di ciascuna quota varia da un minimo di Euro 258,23 (500.000 lire) ad un massimo di Euro 1.549,37 (3.000.000 di lire), sicché l'ammontare della sanzione pecuniaria concretamente irrogabile non potrà essere inferiore ad Euro 25.822,85 (50.000.000 di lire), né potrà superare Euro 1.549.370,70 (3.000.000.000 di lire). Ovviamente, in virtù del principio di legalità (art. 2), la previsione edittale del numero delle quote è effettuata dal legislatore, relativamente ad ogni reato. All'interno del quadro edittale, il giudice è chiamato ad esprimere una duplice valutazione; innanzitutto determina il numero delle quote da applicare in concreto, tenendo conto della gravità del fatto, del grado di responsabilità dell'ente, dell'attività svolta per eliminare e attenuare le conseguenze del fatto e per prevenire la commissione di ulteriori illeciti; successivamente, fissa l'importo della singola quota sulla base delle condizioni economiche e patrimoniali dell'ente, allo scopo di assicurare l'efficacia della sanzione (art. 11).

- In secondo luogo, il sistema sanzionatorio è completato dalle sanzioni interdittive (art. 13), le quali
- a differenza delle sanzioni pecuniarie, previste per ogni reato - si applicano solo in relazione a talune fattispecie ritenute più gravi.

Inoltre, il decreto subordina la loro irrogazione al ricorrere di una delle seguenti condizioni: che l'ente abbia tratto dal reato un profitto di rilevante entità ed il reato sia stato commesso da soggetti in posizione apicale, ovvero da soggetti sottoposti all'altrui direzione purché, in questo caso, la

commissione del reato sia stata determinata o agevolata da gravi carenze organizzative; ovvero, in caso di reiterazione degli illeciti.

Le sanzioni interdittive hanno una durata non inferiore a tre mesi e non superiore a due anni, possono essere applicate tra loro congiuntamente e anche in via cautelare; esse sono: l'interdizione dall'esercizio dell'attività, la sospensione o la revoca di autorizzazioni, licenze o concessioni funzionali alla commissione dell'illecito, il divieto di contrattare con la pubblica amministrazione (salvo che per ottenere le prestazioni di un pubblico servizio), l'esclusione di agevolazioni, finanziamenti, contributi o sussidi e l'eventuale revoca di quelli già concessi, il divieto di pubblicizzare beni o servizi (art. 9).

Infine, sono previste quali sanzioni anche la pubblicazione della sentenza di condanna (art. 18), che può essere disposta solo qualora venga applicata, nei confronti dell'Ente, una sanzione interdittiva, e la confisca del prezzo o del profitto del reato (art. 19) che consegue sempre alla sentenza di condanna, anche nella forma per equivalente (cioè avente ad oggetto somme di denaro, beni o altre utilità del medesimo valore del prezzo o del profitto del reato, qualora non sia possibile l'apprensione di questi).

2.4) – La responsabilità dell'Ente e le circostanze che la escludono –

Ribadendo la non assoggettabilità a sanzione delle ASP quali soggetti pubblici non economici si vuole comunque osservare in merito al tema della responsabilità e delle circostanze che la escludono e ciò per completezza di esame dell'argomento in questione.

La responsabilità dell'Ente presuppone la commissione dei reati previsti da soggetti trovatisi in posizione apicale o anche in posizione subordinata (in quanto sottoposti all'altrui vigilanza).

Il decreto prevede, tuttavia, un meccanismo di esonero da responsabilità, che ispirato al sistema dei compliance programs funzionante degli Stati Uniti ruota appunto attorno all'adozione ed alla effettiva attuazione, da parte dell'ente medesimo, di modelli di organizzazione e di gestione idonei a prevenire reati della specie di quello verificatosi.

Si tratta, in sostanza, di veri e propri programmi di autoregolamentazione, dalla cui adozione ed attuazione possono derivare per l'ente, oltre all'esonero da responsabilità (al ricorrere di determinate condizioni) importanti conseguenze sia sostanziali che processuali in tema, ad esempio, di commisurazione e riduzione della pena pecuniaria, di inapplicabilità delle sanzioni interdittive e di sospensione e revoca delle misure cautelari.

I modelli organizzativi esistenti nell'ambito dell'ente devono essere in ogni caso ulteriormente osservati

In particolare la sussistenza della responsabilità amministrativa è configurabile allorché ricorrano le seguenti circostanze:

A. avvenuta realizzazione di un reato ricompreso nell'elenco contenuto nel d.Lvo 231/2001 nella sua formulazione originaria e nelle successive integrazioni anche con leggi speciali considerati reati base o presupposto (Cass. Sez. VI 30 settembre-1° dicembre 2010 n. 42701)

B. che il reato base sia stato commesso da un soggetto incardinato nell'Ente (Cass. Sez. VI 30 settembre-1°dicembre 2010 n. 42701, Cass. Sez. V 17.novembre 2010 -20 giugno 2011 n. 24583, Cass. Sez. VI 16 luglio 2010 n. 27735)

C. che sussista un interesse o un vantaggio per l'ente. Al riguardo si osserva, in sede esegetica che secondo la Relazione alla legge, l'interesse, quanto meno corrente, della società va valutato *ex ante*; mentre il vantaggio richiede una verifica *ex post*. Non sembra quindi da condividere la definizione di endiadi attribuita da parte della dottrina alla locuzione: che diluirebbe, così, in più parole un concetto unitario. A prescindere dalla sottigliezza grammaticale che tale figura retorica richiederebbe la congiunzione copulativa "e" tra le parole interesse e vantaggio e non la congiunzione disgiuntiva "o" presente invece nella norma, non può sfuggire che i due vocaboli esprimono concetti giuridicamente diversi: potendosi distinguere un interesse "a monte" della società ad una locupletazione –prefigurata, pur se di fatto, eventualmente, non più realizzata –in conseguenza dell'illecito, rispetto ad un vantaggio obiettivamente conseguito all'esito del reato, perfino se non espressamente diviso *ex ante* dall'agente. In senso conforme:Cass. Sez. II 17 marzo-27 marzo 2009 n. 13678; Cass . sez. VI 9 luglio 2009 n. 36083; Cass.sez. II 20 dicembre 2005 – 30 gennaio 2006 n.3615)

D. che sussista colpa dell'Ente segnatamente sotto il profilo della omissione di adempimenti organizzativi e gestionali nell'adozione dei Modelli organizzativi e nella costituzione e attivazione dell'Organismo di Vigilanza per prevenire la commissione dei reati (Cass. sez. VI 9 luglio 2009 - 17 settembre 2009 n. 36083). Va sottolineato che ricade inoltre sull'Ente l'onere di provare la presenza di Modello Organizzativo idoneo a prevenire i reati e l'inesistenza di colpe in capo all'Ente (Cass.sez. II 20 dicembre 2005 – 30 gennaio 2006 n.3615).

2,5) - Gli adempimenti da assolvere per prevenire il pericolo di responsabilità -

Secondo quanto previsto dagli articoli 6-7 del D.L.vo 231/2001, per prevenire il pericolo di accollo di responsabilità (accollo che è quasi automatico in caso di reati commessi da soggetti trovatisi in posizione apicale e che richiede talune circostanze accessorie in caso di reato commesso da soggetto in posizione subordinata), l'Ente è chiamato a dimostrare:

* di avere effettuato congrue valutazioni sulla possibilità di incidenza di determinati rischi nell'ambito della propria organizzazione;

* di avere adottato ed efficacemente attuato, prima della commissione del fatto, modelli di organizzazione e gestione idonei a prevenire reati della specie di quello verificatosi; in modo particolare, questi modelli devono:

- individuare le attività dell'Ente nel cui ambito possono essere commessi i reati;
- prevedere specifici protocolli o regole dirette a programmare la formazione e l'attuazione delle decisioni dell'Ente in relazione ai rischi di commissione dei reati da prevenire;
- prevedere le modalità di individuazione e gestione delle risorse finanziarie destinate all'attività nel cui ambito possono essere commessi i reati;
- prevedere un sistema disciplinare idoneo a sanzionare il mancato rispetto delle misure indicate nel modello;
- prevedere obblighi di informazione sia nei confronti della generalità dei dipendenti, dei consulenti e dei collaboratori, sia nei confronti dell'Organismo deputato a vigilare sul funzionamento e sull'osservanza del modello;

- * di vigilare sul funzionamento e sull'osservanza dei modelli organizzativi, attraverso un Organismo dell'Ente dotato di autonomi poteri di iniziativa e controllo;
- * che il comportamento che ha causato il reato è stato attuato - ove compiuto da soggetto in posizione apicale - eludendo fraudolentemente i citati modelli di organizzazione e controllo;
- * che il comportamento che ha causato il reato - ove posto in essere da soggetto subordinato - sia stato attuato nonostante l'esistenza di un adeguato modello di organizzazione, gestione e vigilanza idoneo alla prevenzione del reato.

CAPITOLO II) - LINEE E CRITERI DEL MODELLO ORGANIZZATIVO

3°) Modalità assunte nel processo di elaborazione del Modello Organizzativo -

3,a) - Obiettivi del Modello -

Il Modello Organizzativo è finalizzato, in primo luogo, a prevenire il peculiare rischio di impresa connesso alla responsabilità amministrativa della persona giuridica per illeciti comportanti reato e, dall'altra, a limitare le responsabilità stessa sotto il profilo sanzionatorio.

Per raggiungere tali finalità il Modello deve:

- * determinare una piena consapevolezza da parte del potenziale autore del reato da commettere in illecito (la cui commissione è fortemente condannata e contraria agli interessi dell'Azienda, anche quando apparentemente essa potrebbe trarne vantaggio);
- * stabilire linee procedurali precise ed inderogabili per lo svolgimento delle operazioni sensibili;
- * consentire all'Azienda di reagire tempestivamente nel prevenire od impedire la commissione del reato stesso, grazie ad un adeguato monitoraggio dell'attività.

In particolare il Modello deve:

- * perseguire la consapevolezza nei dipendenti, collaboratori, Organi sociali e fornitori, che operano per conto o nell'interesse dell'Azienda nell'ambito dei processi sensibili, di poter incorrere - in caso di comportamenti non conformi alle norme ed alle procedure aziendali (oltre che alla legge) - in illeciti passibili, oltreché di misure disciplinari, anche di conseguenze penalmente rilevanti non solo per se stessi, ma anche per l'Azienda;
- * colpire, con adeguate misure sanzionatorie, ogni comportamento illecito, attraverso la costante attività dell'organo di Vigilanza sull'operato delle persone rispetto ai processi sensibili e la comminazione di sanzioni disciplinari o contrattuali.

3,2) - Linee guida -

Il D.L.vo 231/2001 prevede (art.6) che i Modelli di organizzazione e di gestione possano essere adottati - oltre che in modo autonomo dal singolo Ente - anche sulla base di codici di

comportamento (cosiddette linee guida), redatti dalle associazioni rappresentative degli Enti, in specie se comunicati al Ministero della giustizia che, di concerto con i Ministeri competenti, può formulare, entro trenta giorni, osservazioni sulla idoneità dei Modelli a prevenire i reati.

Il Modello dell'Azienda, pertanto, è ispirato alle linee guida regionali per l'adozione del codice etico e dei modelli organizzativi e controllo dell'ASL e delle A.O. di cui alla DGR 3776/2006 all. 13).

Avvertenze: il modello potrà essere integrato o modificato in relazione ai possibili suggerimenti o indirizzi della Regione Lombardia.

Art. 5 D.to Leg.vo 231/2001 *Responsabilita' dell'ente*

1. L'ente e' responsabile per i reati commessi nel suo interesse o a suo vantaggio:
 - a) da persone che rivestono funzioni di rappresentanza, di amministrazione o di direzione dell'ente o di una sua unita' organizzativa dotata di autonomia finanziaria e funzionale nonché da persone che esercitano, anche di fatto, la gestione e il controllo dello stesso;
 - b) da persone sottoposte alla direzione o alla vigilanza di uno dei soggetti di cui alla lettera a).
2. L'ente non risponde se le persone indicate nel comma 1 hanno agito nell'interesse esclusivo proprio o di terzi.

Art. 6. D.to Leg.vo 231/2001 *Soggetti in posizione apicale e modelli di organizzazione dell'ente*

1. Se il reato e' stato commesso dalle persone indicate nell'articolo 5, comma 1, lettera a), l'ente non risponde se prova che:
 - a) l'organo dirigente ha adottato ed efficacemente attuato, prima della commissione del fatto, modelli di organizzazione e di gestione idonei a prevenire reati della specie di quello verificatosi;
 - b) il compito di vigilare sul funzionamento e l'osservanza dei modelli di curare il loro aggiornamento e' stato affidato a un organismo dell'ente dotato di autonomi poteri di iniziativa e di controllo;
 - c) le persone hanno commesso il reato eludendo fraudolentemente i modelli di organizzazione e di gestione;
 - d) non vi e' stata omessa o insufficiente vigilanza da parte dell'organismo di cui alla lettera b).
2. In relazione all'estensione dei poteri delegati e al rischio di commissione dei reati, i modelli di cui alla lettera a), del comma 1, devono rispondere alle seguenti esigenze:
 - a) individuare le attivita' nel cui ambito possono essere commessi reati;
 - b) prevedere specifici protocolli diretti a programmare la formazione e l'attuazione delle decisioni dell'ente in relazione ai reati da prevenire;
 - c) individuare modalita' di gestione delle risorse finanziarie idonee ad impedire la commissione dei reati;
 - d) prevedere obblighi di informazione nei confronti dell'organismo deputato a vigilare sul funzionamento e l'osservanza dei modelli;
 - e) introdurre un sistema disciplinare idoneo a sanzionare il mancato rispetto delle misure indicate nel modello.
3. I modelli di organizzazione e di gestione possono essere adottati, garantendo le esigenze di cui al comma 2, sulla base di codici di comportamento redatti dalle associazioni rappresentative degli enti,

comunicati al Ministero della giustizia che, di concerto con i Ministeri competenti, può formulare, entro trenta giorni, osservazioni sulla idoneità dei modelli a prevenire i reati.

4. Negli enti di piccole dimensioni i compiti indicati nella lettera b), del comma 1, possono essere svolti direttamente dall'organo dirigente.

5. E' comunque disposta la confisca del profitto che l'ente ha tratto dal reato, anche nella forma per equivalente.

Art. 7. D.to Leg.vo 231/2001 *Soggetti sottoposti all'altrui direzione e modelli di organizzazione dell'ente*

1. Nel caso previsto dall'articolo 5, comma 1, lettera b), l'ente e' responsabile se la commissione del reato e' stata resa possibile dall'inosservanza degli obblighi di direzione o vigilanza.

2. In ogni caso, e' esclusa l'inosservanza degli obblighi di direzione o vigilanza se l'ente, prima della commissione del reato, ha adottato ed efficacemente attuato un modello di organizzazione, gestione e controllo idoneo a prevenire reati della specie di quello verificatosi.

3. Il modello prevede, in relazione alla natura e alla dimensione dell'organizzazione nonché al tipo di attività svolta, misure idonee a garantire lo svolgimento dell'attività nel rispetto della legge e a scoprire ed eliminare tempestivamente situazioni di rischio.

4. L'efficace attuazione del modello richiede:

a) una verifica periodica e l'eventuale modifica dello stesso quando sono scoperte significative violazioni delle prescrizioni ovvero quando intervengono mutamenti nell'organizzazione o nell'attività;

b) un sistema disciplinare idoneo a sanzionare il mancato rispetto delle misure indicate nel modello.

3.3) - Altre analisi ed adempimenti assunti nella fase di elaborazione del Modello -

Al fine di assicurare la congruità del Modello rispetto alle effettive peculiarità dell'Azienda, la fase di elaborazione del Modello è stata accompagnata dalle indagini e dalle acquisizioni idonee ad identificare i rischi presenti nell'Ente; in particolare:

- si è esaminata la documentazione aziendale su ogni operazione e tipo di procedura già in atto;
- anche attraverso una pluralità di colloqui con i soggetti responsabili di specifiche attività aziendali, si è teso ad identificare in modo concreto la tipologia e ricorrenza degli eventi sensibili;
- particolare attenzione è stata riservata all'esame delle procedure aziendali già in atto coll'obiettivo di confermarne l'idoneità o di apportare alle stesse i miglioramenti e le integrazioni necessarie ed opportune.

3.4) - Adozione del Modello Organizzativo -

A mente di quanto previsto dall'art.1, c.I, lett.a), del D.L.vo 231/2001, il Modello organizzativo è

“atto di emanazione dell’Organo dirigente” e, pertanto, del Consiglio di Amministrazione dell’Azienda.

Al fine, poi, di assicurare la speditezza dei provvedimenti di adeguamento, il Consiglio potrà delegare il Presidente o al Direttore Generale ad apportare, al Modello, integrazioni non sostanziali, particolarmente al fine di assumere l’introduzione di misure a nuovi tipi di reato eventualmente individuabili nella sfera di incidenza del D.L.vo 231/2001 o per adeguare il Modello stesso a sopravvenuti canoni integrativi dovuti alla elaborazione giurisprudenziale.

4°) - Modello Organizzativo dell’Azienda -

4,1) - Ambito di adozione -

Il presente Modello è stato approvato con Delibera 24 gennaio 2012 n. 2/592 del Consiglio di Amministrazione dell’Azienda.

Colla stessa Delibera il Consiglio ha stabilito che il Modello va osservato da ogni realtà dell’Azienda, Consiglio di Amministrazione compreso.

Contestualmente il Consiglio ha proceduto per l’individuazione dell’Organo di Vigilanza.

Il primo aggiornamento, così come proposto dallo stesso Organo di Vigilanza è stato approvato con delibera di Consiglio 11 giugno 2013 n. 15/3268.

4,2) - Analisi delle aree nel cui ambito possono essere commessi reati -

Tale analisi ha comportato tre tipi di verifica, come segue:

- a) individuazione dei servizi particolarmente esposti al pericolo di commissione di reati;
- b) individuazione della tipologia di aree di operatività esposte al rischio;
- c) individuazione delle tipologie di P.A. e di soggetti nei confronti dei quali è ipotizzabile il rischio di commissione di reati.

Per quanto riguarda l’aspetto sub a) si è considerato che – nell’attività dell’Azienda - concorrono, normalmente, diversi servizi: i servizi generali ed amministrativi (in specie per la disciplina dei rapporti e per gli aspetti economici ed amministrativi) od i servizi deputati all’organizzazione ed all’erogazione delle prestazioni.

Per quanto riguarda l’aspetto sub b) è rilevabile che, in pressoché tutte le aree in cui si estrinseca l’attività dell’Azienda, l’operatività avviene, almeno in via prevalente, sulla base di forme collaborative (anche di diverso tipo e denominazione) colla P.A.; sono conseguentemente esposte a rischio tutte le aree operative, come segue:

- le attività di carattere socio-sanitario o socio-assistenziale con degenza piena;
- le attività di carattere assistenziale in regime diurno;

- le attività di carattere sanitario in regime ambulatoriale;
- le attività di carattere socio-assistenziale o socio-sanitario integrate;
- le attività di formazione e qualificazione;
- le attività di ricerca.

Sotto il profilo sub c) il rischio di comportamenti illeciti è profilabile, in specie, nei confronti dei seguenti soggetti:

- Imposte e tasse: Ufficio Unico delle entrate; Centro di servizio delle imposte dirette; Ufficio tributario del Comune; Ministero delle Finanze; creditori; società di revisione, eccetera;
- Legale, economico e finanziaria: Ministero della Salute; Ministero del lavoro e della sicurezza sociale; Ministero degli Interni; Presidenze, Assessorati ed Uffici delle Regioni, delle Province e dei Comuni in cui o per cui l'Azienda operi; ASL; Istituti Universitari; Aziende Ospedaliere; Centri sanitari esterni o simili; Ispettorati del Lavoro; Autorità Giudiziaria; Agenzie per i dati personali; Organo Sindacale; Consiglio di Amministrazione;
- Risorse Umane: I.N.P.D.A.P., INPS, INAIL, Uffici Provinciali del Lavoro; Comuni e loro circoscrizioni; Uffici di collocamento; Ministero del Lavoro; Assessorati Regionali al Lavoro; Provincia, ASL;
- Rapporti contrattuali diversi: Consulenti; Fornitori; Pazienti; utenti e chiunque abbia, a qualunque titolo, rapporti con l'Azienda.

4.3) - Criteri generali e regole fondamentali sul procedimento e sui comportamenti -

Associando logicamente l'attività specifica e lo specifico rischio legati ai reati peculiari, sono state individuate le regole di comportamento che dovranno essere seguite da tutti i soggetti interessati senza distinzione e, in generale, per ogni tipo di provvedimento.

Le eccezioni a tali regole e ad ogni altra contenuta nello Statuto e nel regolamento di organizzazione dell'Azienda, nel mansionario o in ordini di servizio e similari, che si dovessero ritenere indispensabili per la necessità di evitare un danno all'ammalato, dovranno sempre essere documentate.

Le regole procedurali da osservare sono le seguenti:

- Ogni attività autorizzata, specificatamente o in via generale, da chi ne abbia il potere nell'Azienda, deve essere registrata documentalmente e verificabile con immediatezza.
- Ogni procedura (sanitaria o amministrativa) deve essere suddivisa in fasi.
- Per quanto possibile, va evitato che più fasi della medesima procedura siano affidate ad un unico operatore (ad esempio: prenotazione - accettazione - dimissione; rapporti con gli uffici della ASL - fatturazioni dei ricoveri - controllo sui DRG; e così via); bisogna, però, nel contempo, evitare che la frammentazione del lavoro produca deresponsabilizzazione e difficoltà ad individuare, successivamente al fatto, il responsabile.
- Va osservato un collegamento fra settori operativi (particolarmente utile specialmente in materia di determinazione dei D.R.G. o di rette o tariffe), prevedendo che nessuno nel suo lavoro sia svincolato dalla verifica indiretta da parte di altri soggetti, elettivamente deputati ad altre fasi della procedura, oltre che, naturalmente, da quella dei soggetti preposti al controllo.

- Ogni documento attinente alla gestione amministrativa o sanitaria dell'Azienda deve essere redatto in modo accurato e conforme alla normativa vigente.
- Ogni documento, rappresentativo di un fatto accaduto e/o di una valutazione operata, ovvero ogni parte di esso suscettibile di autonoma considerazione, deve essere sottoscritto da chi lo ha formato.
- Nessun operatore dell'Azienda sarà mai giustificato per aver formato dolosamente in modo falso o artefatto documenti aziendali o istituzionali.
- Per nessuna ragione è consentito che le risorse finanziarie dell'Ente e la relativa movimentazione possano non essere registrati documentalmente; il denaro contante dovrà essere conservato in una cassaforte, della cui custodia dovranno essere preventivamente individuati i responsabili.
- Tutti coloro che, a qualunque titolo, svolgono la loro attività nell'Azienda, devono impegnarsi, nei limiti delle rispettive competenze, ad operare affinché sia rispettato quanto previsto dalla normativa vigente in materia del finanziamento delle istituzioni sanitarie.
- E' vietato, in particolare:
 - a) erogare prestazioni non necessarie;
 - b) fatturare prestazioni non effettivamente erogate;
 - c) fatturare utilizzando un codice di DRG che prevede un livello di pagamento maggiore rispetto al codice di DRG corrispondente alla prestazione erogata al paziente;
 - d) duplicare la fatturazione per una medesima prestazione;
 - e) non emettere note di credito qualora siano state fatturate, per errore, prestazioni in tutto od in parte inesistenti o non finanziabili.
- Tutti coloro che agiscono nell'interesse od a vantaggio dell'Azienda sono tenuti all'assoluta necessità che il loro operato si ispiri sempre al rispetto dei principi di probità, correttezza, trasparenza ed all'osservanza delle leggi, dei regolamenti e di ogni altra normativa in ogni loro rapporto con la Pubblica amministrazione o con soggetti privati.
- Il legale rappresentante dell'Azienda (ovvero una persona da questi formalmente delegata) e/o il Direttore Generale (od altro soggetto da lui delegato) curano i rapporti con i funzionari del Ministero della salute, del Ministero della Sicurezza Sociale, dell'Assessorato regionale alla sanità, all'Assessorato Regionale alla Famiglia e Solidarietà Sociale e con quelli dell'ASL, con le autorità ed i funzionari comunali, provinciali e delle altre istituzioni pubbliche nazionali o comunitarie, ovvero con Enti privati con i quali l'Azienda venga in rapporto; salvo che non si tratti di materia sanitaria la cui competenza sia riservata dalla legge esclusivamente ai Dirigenti.
- Il Direttore Generale ed i Responsabili Sanitari sono tenuti ad informare in modo puntuale il legale rappresentante (o la persona da questi formalmente delegata) dell'andamento e dell'esito di ogni pratica in essere con i predetti enti od istituzioni, da loro rispettivamente curata.
- L'Azienda si impegna, nel caso utilizzi un soggetto estraneo alla sua organizzazione per gestire specifici rapporti con la pubblica amministrazione, dello Stato o delle Comunità europee, a portare a sua conoscenza le disposizioni contenute nel modello organizzativo, ottenendone formale

accettazione.

- E' vietato:

- promettere, offrire o consegnare denaro, doni od altre utilità, anche per interposta persona, a dipendenti della pubblica amministrazione, dello Stato o delle Comunità europee, di ogni qualifica o livello, al loro coniuge ed ai di lui parenti, ovvero ai loro ascendenti, discendenti, fratelli, sorelle, zii, nipoti, salvo che il fatto accada in occasione di festività in cui sia tradizione lo scambio di doni e sempre che in ogni caso si tratti di doni di tenue valore e di natura realmente simbolica;

- a tutti coloro che svolgono la propria attività nell'Azienda di ricevere danaro, doni o qualsiasi altra utilità, o di accettarne la promessa, da chiunque sia, in rapporto con l'Azienda e voglia conseguire indebitamente un trattamento in violazione della normativa di legge;

- a chi agisce per conto dell'Azienda, nei rapporti con funzionari dell'Assessorato al welfare, della ATS ovvero di qualsiasi altra pubblica amministrazione, dello Stato o delle Comunità europee, di determinarne le decisioni con violenza, minaccia o inganno;

- assumere alle dipendenze dell'Azienda o conferire incarichi di qualsivoglia natura (ovviamente anche di Direzione) a dipendenti o ex dipendenti della Pubblica Amministrazione, nei dieci anni successivi al compimento di un atto, di competenza di uno dei predetti soggetti ed espressione di potere discrezionale, da cui sia derivato un vantaggio per l'Azienda. Lo stesso divieto è previsto per i casi di compimento, omissione o ritardo di un atto che abbia comportato svantaggi per l'Azienda.

- E' fatto obbligo per il personale di aggiornarsi autonomamente sulla normativa vigente, rispetto ai propri compiti, in questo settore; mentre sarà cura del vertice di controllare la costante formazione del personale in tal senso, attraverso ogni attività che sarà ritenuta utile allo scopo di impedire che si possa sostenere, a scusante della propria condotta, l'ignoranza della normativa vigente.

- Sono previste, inoltre, in relazione alle attività con gestione in tutto od in parte informatizzata, disposizioni specifiche per la prevenzione dei reati commessi nell'utilizzo di tali procedure, secondo quanto previsto nella parte riservata all'utilizzo dei sistemi informatici.

4.4) - Adempimenti informativi -

Perché il giudice penale possa ritenere che il modello organizzativo adottato sia stato davvero **“efficacemente attuato”** è indispensabile che l'Organo deputato a **“vigilare sul funzionamento e l'osservanza”** possa concretamente contare su di un flusso costante di informazione.

Pertanto l'Azienda dovrà prevedere l'istituzione di un canale riservato di comunicazione interna tra dipendenti e l'Organo di controllo.

Inoltre, poiché l'organizzazione informatizzata costituisce lo strumento più efficace di rilevabilità di anomalie ed illeciti, si raccomanda, anche in questa ottica, la previsione sulla figura di un soggetto con competenze ed esperienza nel settore quale componente dell'Organo di controllo ovvero quale consulente esterno.

Poiché il modello organizzativo può far escludere la responsabilità dell'ente solo se - oltre che adottato - sia stato “efficacemente attuato”, si sottolinea che il D.Lgs. impone, per questo scopo, non solo l'obbligo di informazione verso l'Organo di controllo, ma l'introduzione di un “sistema

disciplinare idoneo a sanzionare il mancato rispetto delle misure indicate nel modello” (art. 6, comma 2, lett. e; art. 7, comma 4, lett. b).

E’ chiaro che, per principio generale, un qualunque sistema sanzionatorio, sia pure solo disciplinare, si giustifica nella sua applicazione, in quanto sia reso conoscibile a tutti i suoi destinatari da parte dell’ autorità che lo pone.

Per conseguire l’esonero dalla responsabilità l’Azienda deve dimostrare di aver fatto tutto ciò che doveva; bisognerà, dunque, pubblicizzare il modello organizzativo adottato, tramite notifica a mano (con registro firmato per ricevuta) a tutti coloro che operano nella struttura; affissione “permanente” nella bacheca e comunicazione alle organizzazioni sindacali.

Al momento dell’adozione sarà tenuta una riunione di tutto il personale in organico per una discussione iniziale sull’intera problematica.

La stessa procedura dovrà essere seguita al momento di eventuali modifiche ed aggiornamenti del modello.

L’Organo di controllo dovrà curare che siano informati, tramite consegna del modello ed illustrazione individuale, i neo assunti e coloro che vengono spostati a diverso incarico aziendale.

E’ appena il caso di ricordare che, in base al d.lgs., il **“sistema disciplinare”** deve essere attuato nei confronti sia dei **“soggetti sottoposti all’altrui direzione”**, sia quelli **“in posizione apicale”**.

Poiché il D.L.vo non fornisce alcun chiarimento rispetto alle caratteristiche del sistema disciplinare, si ritiene che la violazione di qualunque regola di condotta prevista nel modello da parte dei dipendenti debba essere equiparata alle violazioni considerate dal C.C.N.L. e ad essa applicata quella procedura e le relative sanzioni ivi previste.

4.5) - Rapporti libero-professionali -

Per quanto riguarda i collaboratori a rapporto libero-professionale il relativo contratto individuale deve contenere l’obbligo di osservare il Modello e l’indicazione sulle conseguenze delle violazioni del Modello e dei provvedimenti da adottarsi di conseguenza.

E’ previsto che le violazioni dolose del modello organizzativo determinino la comunicazione all’Ente che ha provveduto per la nomina, al componente Assessorato della Regione Lombardia e alla Commissione Regionale di Controllo sulle ASP.

L’Azienda, ricevuta la comunicazione da parte dell’Organo di controllo sul sospetto di violazione del modello, deve avviare immediatamente il procedimento repressivo e, se questa sarà accertata, irrogare la sanzione.

Questioni particolari sono quelle relative all’attività sanitaria o socio-sanitaria espletata da personale a rapporto libero professionale.

Fra costoro bisogna distinguere i soggetti inseriti nell’organico ai fini dell’autorizzazione e/o

dell'accreditamento da quelli che operano fuori organico, occasionalmente, in discipline autorizzate, ma non accreditate.

Poiché la contrattazione collettiva prevede:

- a) che tali soggetti debbano curare le esigenze della professione coordinandole con quelle derivanti dal fine istituzionale e dalle necessità organizzative dell'istituzione sanitaria e socio-sanitaria;
- b) che ogni istituzione sanitaria o socio-sanitaria, nell'ambito del rapporto, ha la facoltà di indicare gli obiettivi esercitando la conseguente vigilanza in ordine all'effettiva realizzazione di tali obiettivi;

è evidente che i medici ed in genere i collaboratori in virtù di rapporti libero professionali ben possono agire "nell'interesse o a vantaggio" dell'Azienda o in questa ottica commettere reati.

Non vi è dubbio, allora, che i sanitari inquadrabili nella prima categoria (liberi professionisti formalmente in organico), in quanto svolgono un'attività giuridicamente classificata come, debbano essere positivamente considerati, ai sensi del d.lgs. n. 231/2001.

Se, d'altronde, l'Azienda ben può essere sanzionata per reati commessi dai liberi professionisti in organico, sarà indispensabile che il Modello organizzativo, oltre a contemplarli espressamente, sia attuato anche nei loro confronti con le stesse modalità, in quanto compatibili, riservate ai dipendenti.

E indispensabile, poi, l'espressa previsione nel contratto individuale delle forme di accertamento delle violazioni.

In quella sede, sarà previsto espressamente quali violazioni del Modello organizzativo, per la loro gravità, debbano dare luogo alla risoluzione immediata del rapporto.

Rispetto alla seconda categoria di professionisti (non inquadrati in organico), presenti più o meno saltuariamente nella struttura, si potrebbe pensare che l'Azienda non sia tenuta ad inquadrarli nel Modello organizzativo, proprio in ragione della loro autonomia ed auto-direzione.

Tuttavia, poiché si può ben immaginare una indagine per reati commessi da costoro, pensati come realizzati nell'interesse o a vantaggio dell'Azienda, quest'ultima dovrà - per garantire la maggior ampiezza possibile nella scelta di legalità - richiedere anche ai liberi professionisti presenti saltuariamente nella struttura l'adesione al rispetto di tutte le procedure stabilite nel modello.

4,6) - Procedure e sistemi di controllo esistenti -

Il Modello organizzativo integra le procedure ed i sistemi di controllo esistenti e già ampiamente operanti in azienda ove giudicati idonei a valere anche come misure di prevenzione dei reati e come controllo sui processi sensibili.

Conformemente a quanto previsto anche dalle linee guida, sono da considerare parte integrante del Modello organizzativo le seguenti procedure esistenti:

* lo Statuto;

- * il sistema organizzativo aziendale;
- * il regolamento di organizzazione;
- * il codice etico;
- * il sistema di deleghe di poteri e delle procure;
- * il modello di controllo dell'Organo di Revisione;
- * il modello di controllo di gestione;
- * il sistema di formazione del personale;
- * il sistema disciplinare;
- * il modello di gestione dei rischi sui luoghi di lavoro;
- * il documento programmatico per la sicurezza dei dati.

Copia dei documenti citati e/o dettagliate informazioni su ciascuno degli argomenti citati sono distribuite, conservate ed aggiornate insieme con il Modello organizzativo.

5°) Organismo di vigilanza e controllo

5.1 ruolo dell'Organismo di vigilanza.

Gli artt. 6 e 7 del D.Lvo 231/2001 prevedono la necessaria costituzione di un organismo dotato di autonomia e potere di iniziativa e di controllo

L'Organismo ha, in termini generali il compito di vigilare sul funzionamento e l'osservanza di modelli e di curare il loro aggiornamento (art. 6 comma C. I)

Si ricorda che Asp non è passibile di responsabilità in quanto soggetto pubblico non economico; in ogni caso e per completezza si vuole ricordare che gli Enti non saranno soggetti a responsabilità allorché provino:

- l'avvenuta introduzione di un modello organizzativo e di gestione atto a prevenire i reati previsti dal D.L.vo 231/2001 e successive integrazioni

- l'avvenuta costituzione dell'Organo di controllo e vigilanza

- che non vi sia stato o sia stata messa insufficiente vigilanza dal parte del predetto organismo

La responsabilità amministrativa ricorre allorché il reato sia stato posto in essere nell'interesse e nel vantaggio dell'Ente, avendo anche presente che interesse e vantaggio non costituiscono una endiadi nel senso che l'interesse sussiste a monte, per effetto della previsione di un comportamento suscettibile di arrecata utilità.

Il vantaggio rappresenta utilità concretamente conseguita per effetto ed a seguito della commissione di un reato (Cass. 20/06/2011 n.24583; Cass. 27/3/2009 n.13678; Cass.30/1/2006 n.3615; ecc.)

La responsabilità può insorgere anche in caso di alcuni reati colposi; ciò in primo luogo avviene nei casi espressamente previsti dalla legge (ad esempio nel caso di violazione delle regole relative all'omicidio ed alle lesioni conseguenti alla violazione delle norme sulla salute e sulla sicurezza del lavoro), in secondo luogo nei casi in cui il reato colposo consegua a violazioni di essenziali compiti di vigilanza (CUP Novara 1/10/2001; Trib Trani 11/1/2010, ecc.)

L'introduzione del modello organizzativo dell'Organismo di Vigilanza, consente all'Ente di non rispondere dei reati commessi da soggetti in posizione apicale (intendendosi per figure apicali i soggetti che rivestono potere di rappresentanza, di amministrazione, e di assunzione delle decisioni dell'Ente, dotati di autonomia amministrativa e finanziaria).

Nei casi di reati commessi da persone sottoposte all'altrui direzione o vigilanza, l'insorgenza di responsabilità in capo all'Ente, presuppone che sussista una inosservanza degli obblighi di ottemperanza alle prescrizioni dei soggetti preposti al sottoposto.

5.2 Rapporti dell'Organismo e dei suoi Membri

Dall'analisi complessiva degli artt 6 e 7 de D.L.vo 231/2001 e secondo le generali interpretazioni, le principali caratteristiche dell'Organismo di Vigilanza e Controllo sono da identificarsi:

- nell'autonomia
- nell'indipendenza
- nella professionalità
- nella continuità d'azione

AUTONOMIA

L'art. 6 comma 1 *lettera b)* del D.Lg. 231/2001 fa espresso riferimento a quegli "autonomi poteri di iniziativa e controllo" di cui l'Organismo dovrebbe essere dotato; si tratta propriamente di un'autonomia di tipo decisionale, inerente all'aspetto funzionale e qualificabile come imprescindibile libertà di autodeterminazione e d'azione, con pieno esercizio della discrezionalità tecnica nell'espletamento delle funzioni di un organismo autoreferenziale.

L'autonomia sarà in primo luogo, rispetto agli enti, ai suoi vertici ed al *management*; conseguentemente l'Organismo dovrà poter espletare le sue funzioni completamente libero da condizionamenti o pressioni e non dovrà essere coinvolto nell'esercizio di attività di gestione che esorbitino dai compiti specificatamente assegnati in funzione dell'attività sua propria.

INDIPENDENZA

Il riferimento è evidente alla posizione dell'Organismo di Vigilanza rispetto all'Ente: il suo operato deve essere scevro da condizionamenti dipendenti da legami di sudditanza indebitamente creati rispetto al vertice di controllo, trattasi di un organo terzo, gerarchicamente collocato al vertice della linea di comando, capace di adottare provvedimenti ed iniziative insindacabili.

Particolare problema è quello relativo ai soggetti che sono legati agli Enti da un rapporto di lavoro o da un rapporto continuativo di consulenza o prestazione d'opera retribuita, ovvero da altri rapporti di natura patrimoniale che ne compromettano l'indipendenza.

Dai principi generali sull'Organismo discende la normale non includibilità dei dipendenti dell'organismo; la normativa tuttavia non è radicalmente ostativa alla possibilità di consentire qualche utilizzo di risorse interne.

Particolarmente quanto ciò è suggerito dalle evidenti opportunità di fare ricorso a soggetti dotati di un forte bagaglio di competenza ed esperienza e nel contesto m di regole che assicurino la loro autonomia di dipendenza nello svolgimento.

PROFESSIONALITA'

L'Organo di Vigilanza deve essere in possesso di adeguate capacità e professionalità in rapporto ai compiti istituzionali dell'Organismo.

E' opportuno che gli interessati siano in possesso di specifiche competenze professionali particolarmente in problemi giuridici, organizzativi, informatici e contrattuali.

Rispetto a tale impostazione generale –ispirate ad un organismo esterno – la legge all’art. 6 comma 4, consente che i compiti dell’organismo di vigilanza “possano essere svolti direttamente dall’organo dirigente”

5.3 Compiti

I compiti fondamentali dell’Organismo di Vigilanza sono così sintetizzabili:

- Vigilare sulla rispondenza dei comportamenti realizzati all’interno dell’Ente con quanto previsto dal modello evidenziandone gli scostamenti, allo scopo di adeguarlo alle attività effettivamente svolte;
- Valutare l’adeguatezza del modello, in relazione alle attività svolte dall’ente e alla sua organizzazione, e cioè per valutare la sua idoneità ad evitare la commissione delle categorie di reati per la prevenzione dei quali esso è stato introdotto;
- Curare l’aggiornamento del modello, sia attraverso una fase preventiva di analisi delle mutate condizioni aziendali, sia attraverso una fase successiva di verifica della funzionalità delle modifiche proposte.

PARTE SECONDA

1°) SEZIONE PRIMA

LE FATTISPECIE INCRIMINATRICI

PRESUPPOSTO DELLA RESPONSABILITA’ DELL’AZIENDA

1°) - Struttura della parte speciale -

1,1) - Precisazioni introduttive -

Come si è già ricordato, l’esenzione dell’Azienda dalla responsabilità amministrativa ex art. 231/2001 è il derivato del dettato normativo che esclude le persone giuridiche pubbliche non economiche. In ogni caso non discenderebbe dalla semplice circostanza dell’avvenuta adozione di un modello organizzativo, ma richiederebbe che il modello abbia i requisiti dell’idoneità a precisare le condotte trasgressive considerate dal D.L.vo 231/2001.

Alla luce di tale circostanza, la valutazione dei reati nel modello aziendale viene effettuata con pieno riferimento alle valutazioni portate dalle linee guida regionali per l’adozione del Codice Etico e dei modelli di organizzazione e controllo delle ASL e delle A.O. di cui alla D.G.R. 3776/2006 all. 13.

Il modello adottato, poi, nel considerare i reati previsti dagli articoli 24 e segg. D.L.vo 231/2001, effettua prime valutazioni in ordine alla possibilità (esistente e normale, di raro accertamento, di

impossibile accertamento) di loro accertamento nell'ambito della specifica categoria di Enti (di Enti, cioè, operanti nel campo dell'assistenza sanitaria e socio-sanitaria senza scopo di lucro).

In rapporto a tale preliminare giudizio, viene, poi, effettuato un diverso approfondimento dei reati, con riflessi precisi e puntuali sui reati di possibile accadimento, con la semplice esposizione delle regole penali per i reati di raro accertamento e con la omissione di ogni attenzione per i reati di cui non viene stimata possibile (o scarsamente possibile) la commissione.

Tale metodologia viene anche rispettata in questa sede.

1,2) - Obiettivi e funzioni della parte speciale -

La parte speciale del Modello si propone questi obiettivi:

- esaminare le categorie e le tipologie di reati previsti dal D.L.vo 231/01 e successive integrazioni;
- stabilire le ragionevoli possibilità di accadimento degli stessi reati nell'ambito dell'Azienda individuando le aree particolarmente esposte a maggior rischio;
- nella parte seconda del presente documento è riportato il testo integrale dei reati previsti dal D.to Leg.vo 231/2001 e successive integrazioni; a tale analitica indicazione segue, per ogni reato, una valutazione in ordine alle possibilità di accadimento nell'ambito delle strutture socio-assistenziali.
- stabilire le regole di condotta che ogni destinatario è tenuto ad osservare allo scopo di prevenire il verificarsi dei reati considerati;
- fornire all'Organo di vigilanza ed ai soggetti investiti di responsabilità delle funzioni e dei compiti di dirigenza o di controllo o di monitoraggio, gli strumenti per assolvere le suddette funzioni.

Nella parte generale si sono già indicati (in specie al punto 4.3), in tema di procedimenti e di comportamenti, alcune linee e regole di condotta generale, valevoli, cioè, almeno normalmente, per ogni tipo di procedimento ed in ogni area.

Tali regole si devono, pertanto, considerarsi riferite ad ogni ipotesi di condotta contemplata nella presente parte; in relazione, poi, alle peculiarità dei singoli reati si indicheranno le misure da specificatamente osservarsi per le singole fattispecie.

Completano il quadro delle norme da applicare le disposizioni contenute nella parte terza del presente documento, e, cioè, nel Codice Etico - Comportamentale.

1,3) - Il sistema di deleghe e di procure -

In via generale il sistema di deleghe e di procure deve essere caratterizzato da elementi di sicurezza e di conoscibilità tanto ai fini della prevenzione dei reati quanto allo scopo della efficienza della gestione aziendale.

Per delega si intende l'atto di attribuire compiti e poteri, coerenti al contratto di lavoro, per lo svolgimento di funzioni, poteri e compiti propri dell'Azienda.

Per procura si considera l'atto giuridico unilaterale attraverso il quale l'Azienda conferisce a taluno poteri di rappresentanza nei confronti dei terzi.

Il sistema delle deleghe deve essere conforme ai requisiti occorrenti per le procedure interessate ed in particolare deve osservare il seguente criterio:

- tutti coloro (dirigenti, collaboratori a vario titolo, Organi sociali) che intrattengono rapporti coi terzi per conto dell'Azienda devono essere dotati di adeguata delega formale;
- la delega di compiti di gestione comporta l'attribuzione della relativa responsabilità e richiede l'esistenza di una adeguata previsione nell'organico dell'Azienda;
- la delega deve recare la precisa indicazione dei poteri del delegato, della persona o figura a cui il delegato deve rispondere e rendere rendiconto;
- l'attribuzione dei poteri di spesa adeguati.

Le procure sono attribuite nel rispetto dei seguenti requisiti:

- le procure generali sono conferite esclusivamente a soggetti muniti di delega interna o di specifico rapporto contrattuale che attribuisce determinati poteri di gestione e sono attribuite con specificazione dei limiti dei poteri di rappresentanza che vengono conferiti.

2°) - SEZIONE SECONDA -

- I reati nei rapporti colla Pubblica Amministrazione (artt. 24 - 25 D.L.vo 231/2001) -

2.1) - La Pubblica Amministrazione e sue figure -

Gli articoli 24-25 del D.L.vo 231/2001 si riferiscono ai reati che possono essere commessi nell'ambito dei rapporti fra le persone giuridiche e la Pubblica Amministrazione.

Nella iniziale impostazione del D.to Leg.vo n. 231/2001, gli artt. 24 e 25 facevano riferimento solo ad una circoscritta gamma di reati: l'art. 24, in particolare, ai reati di indebita percezione di erogazioni o truffa ai danni dello Stato o di altri Enti pubblici, o per il conseguimento di erogazioni pubbliche, o frode informatica in danno allo Stato o ad un Ente pubblico; l'art. 25 riguarda i reati di corruzione e concussione. In prosieguo con successive particolari disposizioni di legge sono state introdotte ulteriori ipotesi trasgressive di suscettibile responsabilità amministrativa che verranno di volta in volta riportate.

Nè il D.L.vo - e neppure il Codice - forniscono la definizione di Pubblica Amministrazione; v'è convergenza nel ritenere che la Pubblica Amministrazione sia costituita dallo Stato e da tutti gli Enti che abbiano in cura interessi pubblici e che svolgono attività legislativa, giurisdizionale o amministrativa in forza di norme di diritto pubblico e di atti autoritativi.

La tipologia di Enti colla quale l'Azienda può stabilire rapporti è stata individuata al punto 4.2 della

parte generale, cui si rinvia, ritenendosi che l'elencazione degli Enti ed Organi previsti al predetto punto deve intendersi di carattere esemplificativo.

Nell'ambito delle persone fisiche che agiscono nella P.A., assumono particolare rilevanza (in specie ai fini dei reati considerati dall'art.25 D.L.vo 231/2001), le figure del Pubblico ufficiale e dell'incaricato di Pubblico servizio.

A norma art. 357, 1° comma c. p., infatti, “sono pubblici ufficiali coloro i quali esercitano una pubblica funzione legislativa, giudiziaria o amministrativa”. Non ponendosi questioni interpretative quanto all'individuazione della funzione legislativa e giudiziaria, poiché coloro che la svolgono sono, nel nostro ordinamento, un numerus clausus, il 2° comma della medesima disposizione si limita a definire la più problematica funzione amministrativa; a tal fine, precisa che “è pubblica la funzione amministrativa disciplinata da norme di diritto pubblico e da atti autoritativi e caratterizzata dalla formazione e dalla manifestazione della volontà della pubblica amministrazione o dal suo svolgersi per mezzo di poteri autoritativi o certificativi”.

Gli incaricati di un pubblico servizio sono, invece, definiti dall'art. 358 c.p. come “coloro i quali, a qualunque titolo, prestano un pubblico servizio”, con ciò dovendosi intendere “un'attività disciplinata nelle stesse forme della pubblica funzione, ma caratterizzata dalla mancanza dei poteri tipici di quest'ultima, e con esclusione dello svolgimento di semplici mansioni di ordine e della prestazione di opera meramente materiale”.

Con tali previsioni, il legislatore ha fornito un doppio criterio definitorio.

Il primo (di c.d. “delimitazione esterna”) è fondato sulla possibilità di rinvenire norme di diritto pubblico ed atti autoritativi che disciplinino l'attività svolta in concreto dal soggetto, ed è strumentale ai fini della distinzione tra attività pubblicistica (nella forma della funzione o del servizio) e attività privatistica.

Il secondo (di c.d. “delimitazione interna”) si sostanzia, in primo luogo, nel riferimento ai poteri tipici esclusivi del pubblico ufficiale (deliberativi, autoritativi o certificativi) ed opera, dunque, una differenziazione, nell'ambito dell'area pubblicistica, tra la pubblica funzione ed il pubblico servizio; in secondo luogo, delimita altresì (verso il basso) la figura dell'incaricato di un pubblico servizio, negando la qualifica a tutti gli addetti a mansioni d'ordine o puramente materiali.

Per una esatta comprensione del significato da attribuire ai criteri astrattamente fissati dalla legge, appare utile fornire un quadro sintetico dell'elaborazione giurisprudenziale in tema di qualifiche soggettive degli operatori sanitari.

In particolare, sono stati ritenuti pubblici ufficiali:

- il medico specialista convenzionato con la ASL (rispetto alla compilazione della cartella clinica, di ricette, impegnative di cura, ricovero e attestazioni di malattia);
- il medico che presta opera libero-professionale, in virtù di un rapporto di natura privatistica, presso una Istituzione sanitaria privata accreditata con il SSN (poiché, per il tramite della struttura privata, concorre alla formazione e manifestazione della volontà della pubblica amministrazione in materia di pubblica assistenza sanitaria, esercitando poteri autoritativi in sua vece, nonché poteri certificativi);
- il responsabile di un laboratorio convenzionato con il SSN (relativamente alla redazione dei prospetti riepilogativi delle analisi eseguite, trasmessi mensilmente alla ASL);

- il medico che compie l'accertamento di morte;
- il direttore amministrativo della ASL;
- i componenti del consiglio di amministrazione di un ente ospedaliero (quando concorrono a formare le deliberazioni nelle materie ad esso riservate da norme di diritto pubblico);
- il medico che svolge le funzioni previste dagli artt. 4 e 5 della legge n. 194/1978 sull'interruzione della gravidanza;
- il medico di guardia;
- l'ostetrica (in relazione alla procedura di ammissione all'intervento di interruzione volontaria di gravidanza)

Sono stati considerati incaricati di un pubblico servizio:

- l'infermiere che svolge funzioni paramediche e l'infermiere professionale;
- il tecnico di radiologia;
- l'operatore sociosanitario specializzato;
- il dipendente dalla ASL addetto a mansioni esattoriali e di controllo delle certificazioni mediche;
- l'addetto alla riscossione dei ticket;
- il gestore di una tesoreria della ASL;
- l'autista di ambulanza di proprietà di una società autorizzata al servizio di pronto soccorso come ausiliaria della protezione civile provinciale;
- il farmacista (sia esso convenzionato o meno con il SSN).

Più in generale, riguardo all'ambito soggettivo dei reati di seguito descritti, va considerato che negli stessi possono essere coinvolti, oltre al materiale esecutore inserito nella articolazione dell'Ente o avente con questo rapporti ed al pubblico ufficiale o all'incaricato di pubblico servizio, anche colui che ponga in essere atti formali rilevanti per la commissione del reato, in tal modo concorrendo ad esso e determinando, pur da *extraneus* e sotto altra prospettiva, la responsabilità dell'Ente.

2.2) - I reati ex art. 24 -

L'art. 24 del decreto fornisce un primo elenco di reati, accomunati dall'essere tutte fattispecie poste a tutela di interessi patrimoniali dello Stato, di altri enti pubblici ovvero delle Comunità europee.

Rispetto a tali figure criminose, la responsabilità amministrativa dell'ente comporterebbe l'irrogazione a questo di una sanzione pecuniaria che, fissata solo nel massimo e in un ammontare identico per ciascuna fattispecie, non può superare le cinquecento quote.

Tuttavia, la medesima disposizione prevede un aumento della sanzione pecuniaria per l'ipotesi in cui, in seguito alla commissione di uno dei delitti indicati, l'ente abbia conseguito un profitto di rilevante entità o sia derivato un danno di particolare gravità; in tal caso all'ente si applica la sanzione pecuniaria da duecento a seicento quote.

Ancora, in relazione a tutti i reati considerati - e purché ricorrano le condizioni indicate all'art. 13 - è prevista, nei confronti dell'ente, l'applicazione delle sole sanzioni interdittive, consistenti nel divieto di contrattare con la pubblica amministrazione (salvo che per ottenere le prestazioni di un pubblico servizio), nell'esclusione da agevolazioni, finanziamenti, contributi o sussidi, nell'eventuale revoca di quelli già concessi e nel divieto di pubblicizzare beni o servizi.

Va altresì ricordato che, a norma dell'art. 26, qualora i delitti siano commessi nella forma tentata, le sanzioni pecuniarie e le interdittive irrogate all'ente sono ridotte da un terzo alla metà; inoltre, la

responsabilità dell'ente viene esclusa qualora esso abbia volontariamente impedito il compimento dell'azione o la realizzazione dell'evento.

Art. 316 bis - Malversazione a danno dello Stato -

“Chiunque, estraneo alla pubblica amministrazione, avendo ottenuto dallo Stato o da altro ente pubblico o dalle Comunità europee contributi, sovvenzioni o finanziamenti destinati a favorire iniziative dirette alla realizzazione di opere o allo svolgimento di attività di pubblico interesse, non li destina alle predette finalità, è punito con la reclusione da sei mesi a quattro anni”.

Il soggetto attivo è descritto come **“chiunque estraneo alla pubblica amministrazione”**. Tale deve considerarsi non necessariamente colui che sia privo della qualifica soggettiva di pubblico ufficiale o di incaricato di un pubblico servizio, bensì colui che sia estraneo all'apparato organizzativo della pubblica amministrazione e, più precisamente, non sia legato da alcun rapporto di dipendenza con l'ente pubblico erogatore del finanziamento.

Il presupposto del reato è costituito dall'avvenuto ottenimento, da parte del soggetto attivo, di contributi, sovvenzioni o finanziamenti, destinati alle particolari finalità considerate dalla norma (favorire iniziative dirette alla realizzazione di opere o allo svolgimento di attività di pubblico interesse). Le erogazioni possono provenire dallo Stato, da altro ente pubblico, ovvero dalle Comunità europee.

Per contributi si deve intendere la partecipazione pubblica alle spese per attività e iniziative finalizzate al raggiungimento di obiettivi promozionali e/o produttivi; per sovvenzioni, le erogazioni in denaro a fondo perduto, effettuate in un'unica soluzione ovvero con carattere di periodicità; per finanziamenti, gli atti negoziali a contenuto creditizio caratterizzati da una minore onerosità per il beneficiario, dovuta all'intervento dello Stato o di altro ente pubblico in vista del particolare vincolo di destinazione delle somme (ad es., mutui agevolati).

La condotta ha natura omissiva e consiste nella mancata destinazione delle somme erogate alle finalità di pubblico interesse, in vista delle quali l'erogazione è stata effettuata.

Per quanto riguarda l'elemento soggettivo, il reato è a dolo generico, consistente nella rappresentazione e volizione di non attribuire alle somme ottenute una destinazione conforme a quella predeterminata.

Art. 316 ter - Indebita percezione di erogazioni a danno dello Stato -

“Salvo che il fatto costituisca il reato previsto dall'articolo 640 bis, chiunque mediante l'utilizzo o la presentazione di dichiarazioni o di documenti falsi o attestanti cose non vere, ovvero mediante l'omissione di informazioni dovute, consegue indebitamente, per sé o per altri, contributi, finanziamenti, mutui agevolati o altre erogazioni dello stesso tipo, comunque

denominate, concessi o erogati dallo Stato, da altri enti pubblici o dalle Comunità europee è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni. Quando la somma indebitamente percepita è pari o inferiore a euro 3.999 si applica soltanto la sanzione amministrativa del pagamento di una somma di denaro da euro 5.164 ad euro 25.822. Tale sanzione non può comunque superare il triplo “del beneficio conseguito.”

La fattispecie ha un ambito di applicazione limitato: in virtù della clausola di consunzione inserita in apertura della nonna, infatti, questa non si applica qualora il fatto costituisca il più grave reato di truffa aggravata per il conseguimento di erogazioni pubbliche (art. 640 bis c.p., su cui vedi infra).

Soggetto attivo può essere **“chiunque”** si tratta, pertanto, di un reato che può essere commesso da tutti.

Per quanto riguarda la condotta incriminata, la norma sanziona l'indebito conseguimento di contributi, finanziamenti, mutui agevolati od altre erogazioni, mediante due modalità tipiche, l'una commissiva, l'altra omissiva.

La prima consiste nell'utilizzare o presentare dichiarazioni o documenti falsi o attestanti cose non vere. Va evidenziato che, rispetto al documento, la falsità può assumere due forme: la falsità materiale, qualora il documento sia contraffatto, cioè provenga da un soggetto diverso da quello apparente, o alterato, ossia modificato dopo la sua definitiva formazione; la falsità ideologica, ove il documento non sia veridico, contenendo attestazioni non conformi al vero. Riguardo alle dichiarazioni, come è chiaro, l'unica falsità che può rilevare è quella relativa alla non veridicità del loro contenuto.

La seconda modalità di condotta si configura qualora l'agente ometta informazioni dovute, cioè quelle che egli è tenuto a fornire conformemente alle norme procedurali che disciplinano l'erogazione del contributo.

L'oggetto materiale è costituito da contributi, finanziamenti, mutui agevolati o altre erogazioni dello stesso tipo (per le relative nozioni, cfr. supra, sub art. 316 bis).

L'elemento soggettivo (dolo generico) è integrato dalla rappresentazione e volizione di conseguire le erogazioni mediante le due modalità tipiche descritte.

Il 2° comma della disposizione prevede una clausola di esiguità, che vale ad escludere l'illiceità penale del fatto, qualora la frode abbia ad oggetto una somma pari o inferiore ad euro 3.999; in questa ipotesi, sussistendo per l'autore un mero illecito amministrativo, è da escludere la responsabilità amministrativa dell'ente.

Art. 640 - Truffa -

“Chiunque, con artifici o raggiri, inducendo taluno in errore, procura a sé o ad altri un ingiusto profitto con altrui danno, è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa da euro 51 ad euro 1.032.”.

“La pena è della reclusione da uno a cinque anni e della multa da euro 309 ad euro 1.549:

1) se il fatto è commesso a danno dello Stato o di un altro ente pubblico o con pretesto di far esonerare taluno dal servizio militare;

2) se il fatto è commesso ingenerando nella persona offesa il timore di un pericolo immaginario o l'erroneo convincimento di dovere eseguire un ordine dell'Autorità.

Il delitto è punibile a querela della persona offesa, salvo che ricorra taluna delle circostanze previste dal capoverso precedente o un'altra circostanza aggravante”.

Soggetto attivo può essere chiunque.

Il fatto consiste nell'indurre in errore taluno, mediante l'uso di artifici (trasfigurazione della realtà, attuata simulando ciò che non esiste o nascondendo ciò che esiste) o di raggiri (discorso o ragionamento volto a creare un falso convincimento nel destinatario). E' altresì necessario che, a seguito dell'errore, la persona ingannata compia un atto di disposizione patrimoniale, da cui consegua un profitto ingiusto per l'autore del reato o per un terzo ed un danno per il soggetto passivo (vittima).

L'elemento soggettivo consiste nella rappresentazione e volizione di tutti gli elementi del fatto descritto nella norma (dolo generico).

Va evidenziato che, ai fini della responsabilità amministrativa dell'ente, l'ipotesi di reato considerata dal decreto è solo quella aggravata, prevista dal 2° comma, n. 1 della disposizione, configurabile laddove il fatto sia commesso a danno dello Stato o di un altro ente pubblico; irrilevante sembra, invece, l'altra ipotesi relativa al caso in cui il fatto sia commesso col pretesto di far esonerare taluno dal servizio militare.

Art. 640 bis - Truffa aggravata per il conseguimento di erogazioni pubbliche -

“La pena è della reclusione da uno a sei anni e si procede d'ufficio se il fatto di cui all'articolo 640 riguarda contributi, finanziamenti, mutui agevolati ovvero altre erogazioni dello stesso tipo, comunque denominate, concessi o erogati da parte dello Stato, di altri enti pubblici o delle Comunità europee”.

Nonostante la rubrica della norma, si discute se si tratti di un reato autonomo ovvero di una circostanza aggravante del reato previsto all'art. 640, da cui diverge soltanto per ciò che concerne l'oggetto materiale della frode, costituito da contributi, finanziamenti, mutui agevolati o altre erogazioni dello stesso tipo (per le relative nozioni, cfr. supra, sub art. 316 bis).

Per l'analisi degli elementi strutturali del reato, cfr. supra, sub. art. 640.

Art. 640 ter - Frode informatica -

“Chiunque, alterando in qualsiasi modo il funzionamento di un sistema informatico o telematico o intervenendo senza diritto con qualsiasi modalità su dati, informazioni o programmi contenuti in un sistema informatico o telematico o ad esso pertinenti, procura a sé

o ad altri un ingiusto profitto con altrui danno, è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa da euro 51 ad euro 1.032”.

“La pena è della reclusione da uno a cinque anni e della multa da euro 309 ad euro 1.549 se ricorre una delle circostanze previste dal numero 1 del secondo comma dell’articolo 640, ovvero se il fatto è connesso con abuso della qualità di operatore del sistema.

"La pena e' della reclusione da due a sei anni e della multa da euro 600 a euro 3.000 se il fatto e' commesso con furto o indebito utilizzo dell'identità digitale in danno di uno o piu' soggetti.";

Il delitto è punibile per querela della persona offesa, salvo che ricorra taluna delle circostanze di cui al terzo comma o un'altra circostanza aggravante.

Il reato può essere commesso da chiunque.

Il fatto consiste nel procurare a sé o ad altri un ingiusto profitto con altrui danno (evento del reato) attraverso due modalità alternative della condotta:

- a) l'alterazione, in qualsiasi modo, del funzionamento di un sistema informatico o telematico: tale formula ricomprende qualunque condotta avente ad oggetto la componente meccanica o logica del sistema e che incida sul processo di elaborazione dei dati, ovvero su quello di trasmissione degli stessi;
- b) l'intervento, attuato senza diritto (cioè, da chi non è legittimato) e con qualsiasi modalità, su dati, informazioni o programmi contenuti in un sistema informatico o telematico o ad esso pertinenti: questa previsione è idonea a ricomprendere ogni ipotesi di manipolazione dell'input, del programma, o dell'output del sistema.

Il dolo richiesto è un dolo generico, consistente nella consapevolezza e volontà di tutti gli elementi del fatto descritto nella norma.

Va sottolineato che l'art. 24 del decreto limita la responsabilità amministrativa dell'ente alle sole ipotesi di frodi informatiche commesse in danno dello Stato o di altro ente pubblico.

2.3 I reati di cui all'art. 25 (con le integrazioni di cui alla Legge 6/11/2012 n.190).

A seguito delle modifiche apportate dal comma 77 dell'art. 1 della Legge 190/2012, l'art. 25 del D.Lgvo 231/2001 ha ora il seguente testo:

Art. 25 Concussione e corruzione e induzione indebita a dare o promettere utilità

“In relazione alla commissione dei delitti di cui agli articoli 318, 321 e 322, commi 1 e 3, del codice penale, si applica la sanzione pecuniaria fino a duecento quote.

In relazione alla commissione dei delitti di cui agli articoli 319, 319-ter, comma 1, 321, 322, commi 2 e 4, del codice penale, si applica all'ente la sanzione pecuniaria da duecento a seicento quote.

In relazione alla commissione dei delitti di cui agli articoli 317, 319, aggravato ai sensi dell'art. 319-bis quando dal fatto l'ente ha conseguito un profitto di rilevante entità, 319-ter, 319-quater, comma 2, e 321 del codice penale, si applica all'ente la sanzione pecuniaria da trecento a ottocento quote.

Le sanzioni pecuniarie previste per i delitti di cui ai commi da 1 a 3, si applicano all'ente anche quando tali delitti sono stati commessi dalle persone indicate negli articoli 320 e 322-bis. Nei casi di condanna per uno dei delitti indicati nei commi 2 e 3, si applicano le sanzioni interdittive previste dall'articolo 9, comma 2, per una durata non inferiore ad un anno."

L'art. 25 del decreto contiene un secondo elenco di reati, considerando alcune delle fattispecie codicistiche poste a tutela dell'imparzialità e del buon andamento della pubblica amministrazione; il testo iniziale dell'art. 25 è stato parzialmente modificato con la Legge 6/11/2012 n. 190 art. 1 comma 77 e segg. Modificativi anche di norme del codice penale relative alla stessa tipologia di reati.

Tale previsione, nel determinare l'ammontare della sanzione pecuniaria e i casi di applicabilità delle sanzioni interdittive, distingue tra le diverse figure, a seconda della gravità di ciascuna di esse.

In particolare:

1. in relazione alla commissione dei delitti di corruzione per un atto d'ufficio (art. 318 e 321) e istigazione alla corruzione per un atto d'ufficio (art. 322, 1° e 3° comma) è prevista l'applicazione all'ente della sola sanzione pecuniaria fino a duecento quote (con esclusione, dunque, delle sanzioni interdittive); ciò vale anche qualora uno di questi delitti sia commesso da una delle persone indicate negli articoli 320 e 322 bis;

2. in relazione alla commissione dei delitti di corruzione per un atto contrario ai doveri d'ufficio (artt. 319 e 321), corruzione in atti giudiziari (art. 319 ter, 1° comma e 321), istigazione alla corruzione per un atto contrario ai doveri d'ufficio (art. 322, 2° e 4° comma), è prevista l'applicazione all'ente della sanzione pecuniaria da duecento a seicento quote; ciò vale anche qualora uno di questi delitti sia commesso da una delle persone indicate negli articoli 320 e 322 bis. Inoltre - e sempre che ricorrano le condizioni indicate all' art. 13 del decreto - si prevede l'applicazione, per una durata non inferiore ad un anno, delle sanzioni interdittive consistenti nella interdizione dall'esercizio dell'attività, nella sospensione o revoca di autorizzazioni, licenze o concessioni funzionali alla commissione dell'illecito, nel divieto di contrattare con la pubblica amministrazione (salvo che per ottenere le prestazioni di un pubblico servizio), nell'esclusione da agevolazioni, finanziamenti, contributi o sussidi, nell'eventuale revoca di quelli già concessi e nel divieto di pubblicizzare beni o servizi.

3. in relazione alla commissione dei delitti di concussione (art. 317), corruzione per un atto contrario ai doveri d'ufficio aggravato ai sensi dell'art. 319 bis quando dal fatto l'ente abbia conseguito un profitto di rilevante entità (artt. 319 e 321), corruzione in atti giudiziari aggravata (artt. 319 ter, comma 2° e 321), è prevista l'applicazione all'ente della sanzione pecuniaria da trecento ad ottocento quote; ciò vale anche qualora uno di questi delitti sia commesso da una delle persone indicate negli articoli 320 e 322 bis; anche in queste ipotesi si prevede l'applicazione di sanzioni interdittive (cfr. supra, sub 2.).

4. Con l'art.1 comma 77 della Legge 190/2012, nella rubrica dopo la parola "concussione" sono inserite le parole "induzione indebita a dare o promettere utilità"; il testo dell'articolo, poi, prevede che al reato di corruzione è parificato anche il comportamento preliminare di richiesta o promessa di utilità per lo svolgimento di attività proprie del Pubblico Ufficiale.

5. Sempre per effetto dell'art. 1 comma 77 della Legge 190/2012, è introdotto, fra i reati-presupposto, anche lo specifico reato di "indebita induzione a dare o promettere utilità".

6. La lettera b) del comma 77 dell'art.1 della Legge 190/2012 introduce ancora fra i reati – presupposto il reato di corruzione fra privati, circoscritto, peraltro, all'ipotesi in cui gli amministratori o i Dirigenti degli Enti privati preposti alla redazione dei documenti contabili societari compiono, per conseguire utilità, atti in violazione degli obblighi inerenti al loro ufficio o agli obblighi di fedeltà.

Ancora, va ricordata la previsione contenuta nell'art. 26 del decreto, per il quale la commissione nella forma tentata di uno dei delitti su indicati comporta la riduzione da un terzo alla metà delle sanzioni pecuniarie e interdittive da irrogarsi nei confronti dell'ente; inoltre, la sua responsabilità è esclusa qualora esso abbia volontariamente impedito il compimento dell'azione o la realizzazione dell' evento.

Le fattispecie considerate dall'art. 25, riconducibili – pur nella varietà delle ipotesi - al binomio concussione/corruzione, sono tutte costruite come reati cosiddetti "propri", che richiedono cioè la titolarità, in capo all'agente, della qualifica soggettiva di pubblico ufficiale o di incaricato di un pubblico servizio. Appare, quindi, necessario preliminarmente richiamare la disciplina di tali qualifiche pubblicistiche, dettata - "agli effetti della legge penale" - dagli artt.357 e 358 c.p.; al riguardo si richiamano le considerazioni esposte al precedente punto 2,1.

Art. 317 - Concussione (con le modifiche ex Legge 190/2012)

"Il pubblico ufficiale o l'incaricato di pubblico servizio che, abusando della sua qualità o dei suoi poteri, costringe taluno a dare o a promettere indebitamente, a lui o a un terzo, denaro o altra utilità è punito con la reclusione da sei a dodici anni"

Soggetto attivo è il pubblico ufficiale o l'incaricato di un pubblico servizio (cfr., supra).

La condotta sanzionata dà luogo a due forme di concussione, quella per costrizione e quella per induzione. La prima (detta anche esplicita) implica una coazione psichica, realizzata mediante la prospettazione di un male ingiusto nei confronti della vittima, che tuttavia resta libera di aderire alla richiesta o di subire eventualmente il male minacciato. La seconda (detta anche implicita) consiste in qualunque comportamento (di inganno, persuasione, omissione, ostruzionismo o ritardo) che abbia l'effetto di porre il privato in uno stato di soggezione psicologica che lo determini a dare o promettere prestazioni non dovute.

Entrambe le condotte devono, tuttavia, essere poste in essere mediante abuso della qualità o dei poteri.

Per abuso della qualità si intende la strumentalizzazione della qualifica soggettiva da parte dell'agente, senza che vi sia alcun esercizio di poteri; l'abuso dei poteri consiste nell'esercizio del

potere per uno scopo diverso da quello in vista del quale gli è stato conferito, cioè in un distorto esercizio delle attribuzioni dell'ufficio.

E' altresì necessario che, a seguito della costrizione o dell'induzione, il soggetto concusso si determini a dare o promettere indebitamente, all'agente o ad un terzo, denaro o altra utilità: ciò costituisce l'evento del reato. La promessa o la datazione devono essere indebite, cioè non dovute al pubblico funzionario - in base alla legge o per consuetudine - in relazione al suo ufficio.

Oggetto della datazione o della promessa, oltre al denaro, può essere anche un'altra utilità, intesa come qualsiasi prestazione (di dare o di fare) che possa rappresentare un vantaggio (materiale o morale, patrimoniale o non patrimoniale) per la persona.

L'elemento soggettivo è costituito dal dolo generico, che richiede la rappresentazione e volizione di tutti gli elementi costitutivi del "fatto" di reato.

Va sottolineato che ai fini della consumazione è sufficiente la promessa: la successiva datazione costituisce, dunque, un post factum non autonomamente punibile.

Art. 317 -bis - Pene accessorie

"La condanna per il reato di cui agli articoli 314 e 317, 319 e 319 ter importa l'interdizione perpetua dei pubblici uffici. Nondimeno, se per circostanze attenuanti viene inflitta la reclusione per un tempo inferiore a tre anni, la condanna importa l'interdizione temporanea".

Art. 318 - Corruzione per un atto d'ufficio -

"Il pubblico ufficiale che, per compiere un atto del suo ufficio, riceve, per sé o per un terzo, in denaro od altra utilità, una retribuzione che non gli è dovuta, o ne accetta la promessa, è punito con la reclusione da uno a sei anni.

Se il pubblico ufficiale riceve la retribuzione per un atto d'ufficio da lui già compiuto, la pena è della reclusione fino ad un anno."

Art. 319 - Corruzione per un atto contrario ai doveri d'ufficio -

"Il pubblico ufficiale che, per omettere o ritardare o per aver omesso o ritardato un atto del suo ufficio, ovvero per compiere o per aver compiuto un atto contrario ai doveri di ufficio, riceve, per sé o per un terzo, denaro od altra utilità, o ne accetta la promessa, è punito con la reclusione da sei a dieci anni ..

Art 319 bis - Circostanze aggravanti

La pena è aumentata se il fatto di cui all'articolo 319 ha per oggetto il conferimento di pubblici impieghi o stipendi o pensioni o la stipulazione di contratti nei quali sia interessata l'amministrazione alla quale il pubblico ufficiale appartiene, nonché il pagamento o il rimborso di tributi

Si tratta di una circostanza aggravante speciale, applicabile alla corruzione propria sia antecedente che susseguente, per la cui configurazione non è necessario che la stipulazione di contratti si verifichi, essendo sufficiente che essa sia l'oggetto dell'accordo corruttivo.

In base al doppio rinvio operato dall'art. 320 e dall'art. 319 bis all'art. 319, si ritiene che essa sia applicabile anche all'incaricato di un pubblico servizio.

Art. 319 – quater – Induzione indebita a dar o promettere utilità

“Salvo che il fatto costituisca più grave reato, il pubblico ufficiale o l'incaricato di pubblico servizio che, abusando della sua qualità o dei suoi poteri, induce taluno a dare o a promettere indebitamente, a lui o a un terzo, denaro o altra utilità è punito con la reclusione da sei a dieci anni e sei mesi.

Nei casi previsti dal primo comma, chi dà o promette denaro o altra utilità è punito con la reclusione fino a tre anni”

Si tratta, come precisato nel commento all'art. 317 che disciplina i casi di corruzione per costrizione, di una delle forme di corruzione nei rapporti con la pubblica amministrazione. La corruzione per induzione di cui all'art. 319 – quater in questione (detta anche implicita) consiste in qualunque comportamento (di inganno, persuasione, omissione, ostruzionismo o ritardo) che abbia l'effetto di porre il privato in uno stato di soggezione psicologica che lo determini a dare o promettere prestazioni non dovute.

Anche questa deve essere posta in essere mediante abuso della qualità o dei poteri. Per le ulteriori precisazioni in ordine ai requisiti soggettivi ed oggettivi ed alle condizioni e modalità, si veda quanto specificato nel citato commento all'art. 317.

Art. 320 - Corruzione di persona incaricata di un pubblico servizio –

“Le disposizioni dell'articolo 319 si applicano anche all'incaricato di un pubblico servizio; quelle di cui all'articolo 318 si applicano anche alla persona incaricata di un pubblico servizio, qualora rivesta la qualità di pubblico impiegato”.

Art. 321 - Pene per il corruttore -

“Le pene stabilite nel primo comma dell' articolo 318, nell'articolo 319, nell'articolo 319 bis, nell'articolo 319 ter e nell'articolo 320 in relazione alle suddette ipotesi degli articoli 318 e 319, si applicano anche a chi dà o promette al pubblico ufficiale o all'incaricato di un pubblico servizio il denaro od altra utilità”.

Essenzialmente la corruzione consiste in un accordo criminoso avente ad oggetto il mercimonio dell'attività del soggetto qualificato.

All'interno delle figure tipizzate dal legislatore, è possibile operare una serie di distinzioni che ben evidenziano la struttura delle incriminazioni previste:

- in primo luogo si distingue tra corruzione passiva, che riguarda il fatto dell'intraneus (soggetto qualificato) che riceve la retribuzione non dovuta o ne accetta la promessa, e corruzione attiva, che riguarda il fatto dell' extraneus (soggetto privato) il quale dà il denaro o l' utilità ovvero li

promette;

- a seconda, poi, che il mercimonio abbia ad oggetto un atto contrario ai doveri d'ufficio, ovvero un atto non conforme ai doveri d'ufficio, si parla, rispettivamente, di corruzione propria (art. 319) e di corruzione impropria (art. 318);

- ancora, la corruzione viene distinta in rapporto al momento del pactum sceleris: se esso interviene prima del compimento dell'atto si ha la corruzione antecedente; qualora, invece, esso intervenga dopo il compimento dell'atto, si ha la corruzione susseguente.

La corruzione costituisce il cosiddetto “reato proprio a concorso necessario”, che strutturalmente richiede la presenza di due o più persone, di cui almeno una rivesta la qualità di pubblico ufficiale o di incaricato di un pubblico servizio; rispetto alla corruzione impropria, tuttavia, l'incaricato di un pubblico servizio risponde solo qualora ricopra la qualità di pubblico impiegato (art. 320).

In virtù dell'art. 321, la responsabilità è estesa al soggetto privato, tranne che nell'ipotesi di c.d. corruzione impropria susseguente (art. 318, 2° comma, c.p.).

La condotta sanzionata consiste, per il soggetto qualificato, nel ricevere o accettare la promessa di denaro o altra utilità; specularmente, per il soggetto privato, nel dare o promettere il denaro o altra utilità.

Va sottolineato che, per la corruzione impropria, l'art. 318, qualificando il denaro e l'utilità come “retribuzione” (non dovuta), richiede espressamente che tra le due prestazioni sussista un rapporto di proporzione; pertanto il reato non può configurarsi nei casi di piccoli donativi o di omaggi di modesto valore. In via interpretativa, si ritiene che ciò valga anche rispetto alla corruzione propria (art. 319).

Oggetto dell'accordo criminoso è un atto individuato o almeno individuabile.

Nella corruzione propria (art. 319), la condotta deve essere compiuta **“per omettere o ritardare o per aver omesso o ritardato un atto dell'ufficio, ovvero per compiere o per aver compiuto un atto contrario ai doveri di ufficio”**. L'atto contrario ai doveri d'ufficio va individuato avendo riguardo al mancato rispetto da parte del pubblico funzionario, nell'emanazione dell'atto, delle regole che ineriscono all'uso del potere discrezionale; con la conseguenza che la contrarietà ai doveri di ufficio si traduce anche nella illegittimità dell'atto sotto il profilo del diritto amministrativo.

Nella corruzione impropria (art. 318) il soggetto qualificato deve ricevere la retribuzione o la sua promessa per compiere un atto dell'ufficio ovvero ricevere la sola retribuzione per un atto d'ufficio da lui già compiuto; l'atto dell'ufficio è un atto conforme ai doveri funzionali, posto in essere nel pieno rispetto delle regole che disciplinano lo svolgimento dell'attività dell'ufficio.

Per quanto riguarda l'elemento soggettivo, bisogna distinguere a seconda che la corruzione (propria o impropria) sia antecedente o susseguente: mentre nella seconda il dolo è generico (consistente nella rappresentazione e violazione del fatto), rispetto alla prima si prevede altresì un dolo specifico, richiedendosi che il soggetto agisca al fine di compiere, omettere o ritardare l'atto.

Art. 319 bis - Circostanze aggravanti -

“La pena è aumentata se il fatto di cui all'articolo 319 ha per oggetto il conferimento di

pubblici impieghi o stipendi o pensioni o la stipulazione di contratti nei quali sia interessata l'amministrazione alla quale il pubblico ufficiale appartiene”.

Si tratta di una circostanza aggravante speciale, applicabile alla corruzione propria sia antecedente che susseguente, per la cui configurazione non è necessario che la stipulazione di contratti si verifichi, essendo sufficiente che essa sia l'oggetto dell'accordo corruttivo.

In base al doppio rinvio operato dall'art. 320 e dall'art. 319 bis all'art. 319, si ritiene che essa sia applicabile anche all'incaricato di un pubblico servizio.

Art. 319 ter - Corruzione in atti giudiziari -

“Se i fatti indicati negli articoli 318 e 319 sono commessi per favorire o danneggiare una parte in un processo civile, penale o amministrativo, si applica la pena della reclusione da sei a dodici anni.

Se dal fatto deriva l'ingiusta condanna di taluno alla reclusione non superiore a cinque anni, la pena è della reclusione da sei a quattordici anni; se deriva l'ingiusta condanna superiore a cinque anni o all'ergastolo, la pena è della reclusione da otto a venti anni”.

Si tratta di una figura autonoma di reato, il cui fatto è descritto rinviando agli artt. 318 (corruzione impropria) e 319 (corruzione propria). In questa ipotesi, tuttavia, soggetto attivo, accanto al privato, può essere il solo pubblico ufficiale (poiché l'art. 320 non richiama anche l'art. 319 ter).

Il fatto deve essere posto in essere allo scopo di favorire o danneggiare una parte processuale; è sufficiente che tale finalità (che esprime, sotto il profilo soggettivo, un dolo specifico) sia perseguita anche solo da uno dei concorrenti necessari.

Va evidenziato come proprio da tale previsione si argomenta per affermare la configurabilità della corruzione in atti giudiziari solo nella forma antecedente; pertanto qualora la promessa o la datazione avvengano successivamente al compimento dell'atto, il fatto rientrerebbe all'interno dell'art. 319 c.p.

Il secondo comma prevede due circostanze aggravanti per le ipotesi in cui dal fatto derivi l'ingiusta condanna di taluno alla pena della reclusione.

Art. 322 - Istigazione alla corruzione -

“Chiunque offre o promette denaro od altra utilità non dovuti ad un pubblico ufficiale o ad un incaricato di un pubblico servizio che riveste la qualità di pubblico impiegato, per indurlo a compiere un atto del suo ufficio, soggiace, qualora l'offerta o la promessa non sia accettata, alla pena stabilita dal primo comma dell' articolo 318, ridotta di un terzo.

Se l'offerta o la promessa è fatta per indurre un pubblico ufficiale o un incaricato di un pubblico servizio ad omettere o a ritardare un atto del suo ufficio, ovvero a fare un atto contrario ai suoi doveri, il colpevole soggiace, qualora l'offerta o la promessa non sia accettata, alla pena stabilita nell'articolo 319, ridotta di un terzo.

La pena di cui al primo comma si applica al pubblico ufficiale o all'incaricato di un pubblico servizio che riveste la qualità di pubblico impiegato che sollecita una promessa o dazione di denaro od altra utilità da parte di un privato per le finalità indicate dall'articolo 318.

La pena di cui al secondo comma si applica al pubblico ufficiale o all'incaricato di un pubblico servizio che sollecita una promessa o dazione di denaro od altra utilità da parte di un privato per le finalità indicate dall'articolo 319".

Questa disposizione configura come fattispecie delittuose autonome quattro figure che costituiscono, nella sostanza, ipotesi di tentativo di corruzione antecedente. Pertanto da tale configurazione deriva l'inapplicabilità dell'art. 26 del decreto.

Il 1° ed il 2° comma prevedono due ipotesi di istigazione alla corruzione passiva, rispettivamente impropria e propria, la cui condotta è posta in essere dal privato e consiste nell'offerta o nella promessa di denaro o altra utilità, fatta al soggetto qualificato per indurlo a compiere un atto d'ufficio o a ritardare od omettere l'atto medesimo o a compiere un atto contrario ai propri doveri.

Relativamente all'offerta ed alla promessa, è necessario che queste siano caratterizzate da effettività, serietà e idoneità alla realizzazione dello scopo: siano, cioè, tali da indurre il destinatario al compimento, ritardo o omissione dell'atto.

Il 3° e 4° comma configurano ipotesi di istigazione alla corruzione attiva, impropria e propria, che si realizzano allorché sia il soggetto qualificato a sollecitare al privato una promessa o una dazione di denaro o altra utilità per compiere un atto conforme ai doveri d'ufficio (corruzione impropria) ovvero per ritardare od omettere l'atto medesimo o compiere un atto contrario ai propri doveri (corruzione propria).

Anche la sollecitazione deve essere seria ed idonea a determinare il comportamento del privato.

L'elemento soggettivo è caratterizzato dal dolo specifico; questo consiste, per il privato, nello scopo di indurre il soggetto qualificato a compiere, omettere o ritardare l'atto, per il soggetto qualificato nella finalità di compiere, omettere o ritardare l'atto medesimo.

Art. 322 bis - Peculato, concussione, corruzione e istigazione alla corruzione di membri degli organi delle Comunità europee e di funzionari delle Comunità europee e di Stati esteri -

"Le disposizioni degli articoli 314, 316, da 317 a 320 e 322, terzo e quarto comma, si applicano anche:

1) ai membri della Commissione delle Comunità europee, del Parlamento europeo, della Corte di Giustizia e della Corte dei conti delle Comunità europee;

2) ai funzionari e agli agenti assunti per contratto a norma dello statuto dei funzionari delle Comunità europee o del regime applicabile agli agenti delle Comunità europee;

3) alle persone comandate dagli Stati membri o da qualsiasi ente pubblico o privato presso le Comunità europee, che esercitino funzioni corrispondenti a quelle dei funzionari o agenti delle Comunità europee;

4) ai membri e agli addetti a enti costituiti sulla base dei Trattati che istituiscono le Comunità europee;

5) a coloro che nell'ambito di altri Stati membri dell'Unione europea, svolgono funzioni o attività corrispondenti a quelle dei pubblici ufficiali e degli incaricati di un pubblico servizio.

Le disposizioni degli articoli 321 e 322, primo e secondo comma, si applicano anche se il denaro o altra utilità è dato, offerto o promesso:

1) alle persone indicate nel primo comma del presente articolo;

2) a persone che esercitano funzioni o attività corrispondenti a quelle dei pubblici ufficiali e degli incaricati di un pubblico servizio nell'ambito di altri Stati esteri o organizzazioni pubbliche internazionali, qualora il fatto sia commesso per procurare a sé o ad altri un indebito vantaggio in operazioni economiche internazionali.

Le persone indicate nel primo comma sono assimilate ai pubblici ufficiali, qualora esercitino funzioni corrispondenti, e agli incaricati di un pubblico servizio negli altri casi”.

Questa disposizione rende applicabili alcune delle fattispecie dei delitti contro la pubblica amministrazione - tra cui la concussione, la corruzione propria e impropria, la corruzione in atti giudiziari e l'istigazione alla corruzione - ai membri degli organi delle Comunità europee, ai funzionari o agenti delle Comunità europee e ai soggetti ad essi assimilati, a coloro che nell'ambito di Stati appartenenti all'Unione europea svolgono funzioni o attività corrispondenti ai pubblici ufficiali e agli incaricati di pubblico servizio.

2.4) - Individuazione delle potenziali aree a rischio e dei processi sensibili nei rapporti colla P.A. -

L'Azienda, che ha soggettività giuridica pubblica, in relazione alla prevalente operatività svolta in raccordo cogli Enti pubblici in generale, intrattiene molteplici e costanti rapporti con altre Pubbliche Amministrazioni.

Sono state analizzate e vengono, in appresso, indicate le aree operative ed i procedimenti che si ritengono maggiormente esposti al rischio.

2.4.1) - Rapporti colla P.A. per lo svolgimento delle attività di assistenza sanitaria, di assistenza socio-sanitaria, di assistenza sociale, di ricerca, di formazione.

Lo svolgimento della prevalente attività, corrispondente ai fondamentali scopi istituzionali della Azienda, comporta rapporti costanti e correnti colla P.A. (Ministeri - Regione - Enti Locali - Università - A.S .L.).

Il rischio è rappresentato dalla ipotetica possibilità di comportamenti tesi ad indirizzare l'azione della P.A. allo scopo di consentire, all'Azienda, di conseguire vantaggi non pertinenti, di rimuovere ostacoli ed adempimenti dovuti.

2,4,2) - Richieste di contributi o finanziamenti erogabili da Enti pubblici -

Il rischio teorico è collegato alla possibilità che - nei rapporti fra gli Enti pubblici finanziatori e l'Azienda - si ricorra a comportamenti volti a conseguire finanziamenti non pertinenti, o a superare l'esigenza di presupposti o di adempimenti, o di conseguire finanziamenti per attività e scopi diversi da quelli per i quali i finanziamenti possono essere accordati.

2,4,3) - Rapporti con gli Enti pubblici per l'ottenimento di accreditamenti, autorizzazioni ed altri titoli abilitativi all'esercizio di attività aziendale -

Il rischio è collegato alla possibilità di comportamenti tesi al rischio di accreditamenti, autorizzazioni ed altri assenti amministrativi occorrenti per lo svolgimento delle attività aziendali in assenza dei requisiti o dei presupposti occorrenti.

2,4,4) - Incarichi e consulenze -

Il rischio è collegato ad un eventuale uso improprio dell'affidamento di consulenze o di incarichi, segnatamente sotto il profilo del generale ricorso allo strumento dell'incarico per consentire il conseguimento di vantaggi da parte di soggetti pubblici, coll'ultimo scopo di potenzialmente alterarne il grado di imparzialità e di obiettività.

2,4,5) - Gestione dei ricoveri e delle prestazioni da tariffare e fatturare alla P.A. -

Il rischio teorico è riferibile ai reati di truffa o di frode informatica o di indebita fruizione di finanziamenti pubblici per effetto di inventiere attestazioni sulle prestazioni fornite o per impropria applicazione alle prestazioni di tariffe non pertinenti o per altre indicazioni improprie volte alla erronea prospettazione della consistenza e della natura delle prestazioni rese in vista del conseguimento di vantaggi economici.

2,4,6) - Gestione delle ingiunzioni -

Il rischio è connesso all'uso di accorgimenti - in caso di ingiunzioni amministrative o fiscali o previdenziali - per alterare l'esito delle ingiunzioni, con vantaggi indebiti per l'Azienda.

2,4,7) - Adempimenti amministrativi, fiscali e previdenziali -

Il rischio è collegato all'inadempimento (o all'adempimento menzioniero) degli adempimenti dovuti in materia fiscale, amministrativa, previdenziale e simili.

2,4,8) - Comportamenti da osservarsi (generali e particolari) -

Nei rapporti con la P.A. dovranno, innanzitutto, essere osservate le regole generali di condotta precisate nella parte generale del presente Modello e nel Codice Etico - comportamentale (parte III),

tutte rilevanti ed utili per prevenire il rischio di comportamenti che possono integrare la fattispecie di reati previsti dagli artt. 24 e 25 d1 D.L.vo 231/2001.

Le regole ed i divieti indicati nella parte generale del presente Modello, sono integrate dalle seguenti misure o procedure particolari:

- il sistema di ripartizione dei poteri (e, in specie, le procure e le deleghe) deve essere conforme ai compiti ed alle attribuzioni proprie del personale interessato; analogamente per i liberi professionisti i poteri conferiti devono costituire componente naturale del mandato o dell'incarico;
- i responsabili, i collaboratori e gli Organi che intrattengono rapporti diretti, colla P.A. devono essere destinatari di provvedimento di attribuzione di appositi poteri da parte dell'Azienda;
- va gestita la ricostruibilità a posteriori dell'esistenza degli atti recanti l'attribuzione di poteri o di autorizzazioni;
- qualunque criticità, o eventuali conflitti di interesse, va segnalata all'Organo di Vigilanza;
- il personale e gli Organi in genere competenti ad intrattenere rapporti colla P.A. devono mantenere - in caso di rapporti coinvolgenti la competenza di più soggetti - rapporti di sistematica informazione e consulenza;
- l'accesso alla rete informatica aziendale - finalizzata all'inserimento, alla modifica ed al prelievo di dati o a qualunque intervento sui programmi - deve essere istituito e posto in essere dalle sole persone interessate in base alle norme interne e nell'ambito delle rispettive competenze nonché ai preposti ed all'Organo di Vigilanza;
- è vietato utilizzare le chiavi di accesso o le password di altro operatore;
- la scelta di collaboratori esterni e di professionisti deve avvenire in relazione a elementi di competenza ed esperienza professionale ed i relativi contratti devono essere definiti per iscritto, in ogni loro condizione, patto e termine;
- i collaboratori esterni sono tenuti alla preventiva accettazione del Codice Etico dell'Azienda e, in genere, delle misure assunte dall'Azienda al fine di osservare il D.L.vo 231/2001; a tale effetto l'attivazione del rapporto deve essere preceduta dalla dichiarazione di conoscenza ed accettazione degli atti aziendali relativi al D.L.vo 231/2001, con esplicitazione di clausola risolutiva per le ipotesi di trasgressione degli adempimenti e comportamenti dovuti secondo i Modelli aziendali;
- collaboratori e fornitori che intrattengono stabili o ricorrenti rapporti colla P.A. per conto dell'Azienda devono periodicamente, per iscritto, informare l'Azienda in ordine alla attività assolta, ai problemi emersi ed alle criticità rilevate;
- nei contratti di service vanno definite ed esplicitate le singole responsabilità, le attività di controllo e di informazione fra i contraenti; vanno definite le modalità e le procedure di erogazione del servizio; vanno introdotte clausole per garantire il rispetto del D.Lgvo 231/ 2001 e per consentire all'Azienda i contratti stimati opportuni;
- alle ispezioni giudiziarie, amministrative, fiscali o previdenziali debbono intervenire, per conto della Azienda, i soggetti a ciò espressamente delegati ed autorizzati; di tutti i verbali va assicurata l'acquisizione e la conservazione agli atti dell'Amministrazione; ove nelle ispezioni emergano contrasti, va data pronta informazione all'Organo di Vigilanza, con apposito atto scritto;
- ogni dichiarazione resa a qualsiasi Ente od Organo pubblico al fine di ottenere erogazioni, pagamenti, contributi, sovvenzioni o simili, va redatta per iscritto e deve contenere dichiarazioni veritiere; copia dell'atto va acquisita e conservata negli Archivi dell'Azienda;
- i preposti alla verifica ed ai controlli su adempimenti finalizzati ad ottenere somme dalla P.A. (pagamento delle fatture, finanziamenti per finalità particolari o altro) devono porre attenzione sulla sussistenza di tutti i requisiti e presupposti occorrenti, formali e sostanziali.

Per procedimenti relativi ad operazioni di particolare rischio, l'Azienda può stabilire misure

ulteriori e particolari, pervenendo anche alla designazione di un Responsabile interno incaricato di vigilare e controllare il regolare svolgimento di ogni fase del procedimento.

3°) - SEZIONE TERZA -

I reati ex art. 25 bis D.L.vo 231/2001 (falsità in moneta, carte di credito pubblico e valori di bollo)

3,1) - Le fattispecie ed il trattamento sanzionatorio -

L'art. 25 bis del decreto - introdotto dall'art. 6 del d.l. n. 350/2001 ("Disposizioni urgenti in vista dell'introduzione dell'euro") - prende in considerazione una serie di fattispecie codicistiche in materia di falsità in monete, in carte di pubblico credito e in valori di bollo, volte alla tutela della certezza e affidabilità del traffico giuridico ed economico (la cosiddetta "fedepubblica").

Tale previsione, nel determinare l'ammontare della sanzione pecuniaria e i casi di applicabilità delle sanzioni interdittive, distingue tra le diverse figure, a seconda della gravità di ciascuna di esse.

Precisamente:

Art. 453 - Falsificazione di monete, spendita e introduzione nello Stato, previo concerto, di monete falsificate -

"E' punito con la reclusione da tre a dodici anni e con la multa da euro 516 a euro 3.098:

- 1) chiunque contraffà monete nazionali o straniere, aventi corso legale nello Stato o fuori;**
- 2) chiunque altera in qualsiasi modo monete genuine, col dare ad esse l'apparenza di un valore superiore;**
- 3) chiunque, non essendo concorso nella contraffazione o nell'alterazione, ma di concerto con chi l'ha eseguita ovvero con un intermediario, introduce nel territorio dello Stato o detiene o spende o mette altrimenti in circolazione monete contraffatte o alterate;**
- 4) chiunque, al fine di metterle in circolazione, acquista o comunque riceve, da chi le ha falsificate, ovvero da un intermediario, monete contraffatte o alterate".**

Art. 454 - Alterazione di monete -

"Chiunque altera monete della qualità indicata nell'articolo precedente, scemandone in qualsiasi modo il valore, ovvero, rispetto alle monete in tal modo alterate, commette alcuno dei fatti indicati nei numeri 3 e 4 del detto articolo, è punito con la reclusione da uno a cinque anni e con la multa da euro 103 a euro 516".

Art. 455 - Spendita e introduzione nello Stato, senza concerto, di monete falsificate -

“Chiunque, fuori dei casi preveduti dai due articoli precedenti, introduce nel territorio dello Stato, acquista o detiene monete contraffatte o alterate, al fine di metterle in circolazione, ovvero le spende o le mette altrimenti in circolazione, soggiace alle pene stabilite nei detti articoli, ridotte da un terzo alla metà”.

Art. 457 - Spendita di monete falsificate ricevute in buona fede -

“Chiunque spende o mette altrimenti in circolazione monete contraffatte o alterate, da lui ricevute in buona fede, è punito con la reclusione fino a sei mesi o con la multa fino a euro 1032”.

Art. 459 - Falsificazione di valori di bollo, introduzione nello Stato, acquisto, detenzione o messa in circolazione di valori di bollo falsificati -

“Le disposizioni degli articoli 453, 455 e 457 si applicano anche alla contraffazione o alterazione di valori di bollo e alla introduzione nel territorio dello Stato, o all’acquisto, detenzione e messa in circolazione di valori di bollo contraffatti; ma le pene sono ridotte di un terzo. Agli effetti della legge penale, si intendono per valori di bollo la carta bollata, le marche da bollo, i francobolli e gli altri valori equiparati a questi da leggi speciali”.

Art. 460) - Contraffazione di carta filigranata in uso per la fabbricazione di carte di pubblico credito o di valori di bollo -

“Chiunque contraffà la carta filigranata che si adopera per la fabbricazione delle carte di pubblico credito o dei valori di bollo, ovvero acquista, detiene o aliena tale carta contraffatta, è punito, se il fatto non costituisce un più grave reato, con la reclusione da due a sei anni e con la multa da euro 309 ad euro 1.032”.

Art. 461 - Fabbricazione o detenzione di filigrane o di strumenti destinati alla falsificazione di monete, di valori di bollo o di carta filigranata -

“Chiunque fabbrica, acquista, detiene o aliena filigrane, programmi informatici o strumenti destinati esclusivamente alla contraffazione o alterazione di monete, di valori di bollo o di carta filigranata è punito, se il fatto non costituisce un più grave reato, con la reclusione da uno a cinque anni e con la multa da euro 103 ed euro 516. La stessa pena si applica se le condotte previste dal primo comma hanno ad oggetto ologrammi o altri componenti della moneta destinati ad assicurarne la protezione contro la contraffazione o l’alterazione”.

Art. 464 - Uso di valori di bollo contraffatti o alterati -

“Chiunque, non essendo concorso nella contraffazione o nell’alterazione, fa uso di valori di bollo contraffatti o alterati è punito con la reclusione fino a tre anni e con la multa fino ad euro 516. Se i valori sono stati ricevuti in buona fede, si applica la pena stabilita nell’articolo 457, ridotta di un terzo”.

Già dalla mera lettura delle fattispecie riportate emerge chiaramente come la possibilità che alcuna di esse venga commessa nell’ambito dell’ASP e nel suo interesse o a suo vantaggio sia davvero remota e praticamente da escludersi.

Per completezza si ritiene comunque utile fornire una breve analisi degli elementi che, diversamente “combinati” dal legislatore, costituiscono questi reati.

Il soggetto attivo è sempre descritto come **“chiunque”** si tratta, dunque, di reati che possono essere commessi da tutti.

Le condotte considerate all’ interno delle diverse fattispecie sono:

- la contraffazione, da intendersi come fabbricazione - da parte di chi non vi sia legittimato - di monete, carte di pubblico credito, valori di bollo ad imitazione di quelli emessi dall’ente autorizzato, purché sia idonea ad indurre in errore un numero indeterminato di soggetti;
- l’alterazione, da intendersi come modifica delle caratteristiche materiali o formali di monete, carte di pubblico credito, valori di bollo emessi dall’ente autorizzato;
- l’introduzione nel territorio dello Stato;
- la detenzione, da intendersi come disponibilità di fatto;
- la spendita, la messa in circolazione e l’alienazione;
- l’acquisto e la ricezione;
- la fabbricazione;
- l’uso.

L’oggetto materiale della condotta è costituito da:

- moneta metallica nazionale o straniera, che abbia corso legale;
- carte di pubblico credito, le quali (ex art. 458) sono parificate alle monete e comprendono, oltre a quelle che hanno corso legale come moneta, anche le carte e cedole al portatore, emesse dai Governi e tutte le altre aventi corso legale emesse da istituti a ciò autorizzati;
- valori di bollo, cioè la carta bollata, le marche da bollo, i francobolli e gli altri valori equiparati a questi da leggi speciali (ad esempio, cartoline e biglietti postali);
- carta filigranata (cioè la carta, prodotta dallo Stato o da soggetti autorizzati, che si usa per la fabbricazione delle carte di pubblico credito o dei valori di bollo) e filigrane (punzoni, forme o tele necessarie per la fabbricazione della carta filigranata);
- ologrammi o altri componenti della moneta destinati ad assicurarne la protezione contro la falsificazione.

L’elemento soggettivo è costituito dal dolo generico, cioè dalla rappresentazione e volizione del fatto descritto nella norma; alcune disposizioni, tuttavia, accanto ad esso richiedono anche un dolo specifico, consistente nella particolare finalità che il soggetto agente deve perseguire con la sua condotta (cfr. artt. 453, 455 e 459).

Pare, infine, importante sottolineare che il legislatore ha sottoposto a sanzione non solo la spendita di monete false e l’uso di valori di bollo falsi posti in essere da chi avesse la consapevolezza della loro falsità già al momento della ricezione degli stessi (artt. 455 e 464, 1° comma); gli artt. 457 e 464, 2° comma, infatti, puniscono anche colui il quale, avendo ricevuto in buona fede le monete o i

valori di bollo ed avendo acquisito contezza della falsità solo successivamente, spenda o metta in circolazione le monete, ovvero faccia uso dei valori di bollo.

3,2) - Aree esposte e misure preventive -

I reati di cui alla presente sezione hanno limitate possibilità di accadimento nell'ambito dell'Azienda, in relazione alla natura dell'Ente ed all'attività svolta; le scarse possibilità di accadimento investono, comunque, l'area amministrativa e finanziaria, segnatamente sotto il profilo di possibili comportamenti erronei nella verifica delle monete e del circolante.

Misure preventive sono quelle indicate nel paragrafo 2 della parte SECONDA, con specifiche integrazioni nel modello organizzativo (sotto il profilo, in specie, della delimitazione dei soggetti legittimati ad effettuare le operazioni interessate, nonché ad imporre cautele nello svolgimento delle operazioni stesse).

Aggiuntivamente può stabilirsi:

- che è fatto divieto di ricevere od effettuare pagamenti per importo superiore ad Euro 500,00;
 - che le operazioni in contanti vanno effettuate solo da dipendenti specificatamente autorizzati;
 - che, in caso di introito di monete falsificate, vanno effettuate le denunce del caso.

4°) - SEZIONE QUARTA -

I reati di cui all'art.25 ter (reati societari)

Nel testo aggiornato ex L. 190/2012

Modificato dalla legge 27 maggio 2015 n. 69

4,1) - Le fattispecie e le possibilità di accadimento nell'ambito dell'Azienda -

L'art.25 ter (introdotto con D.L.vo 61 dell'11/4/02, considera una gamma di reati previsti dal Codice Civile (art. 2621 e segg.), specie nell'ambito della riforma del diritto penale societario. I reati in oggetto riguardano in particolare:

- false comunicazioni sociali (art. 2621 c.c.);
- false comunicazioni sociali delle società quotate (art. 2622 c.c.);
- falso in prospetto (art. 2623 c.c.);
- falsità nelle relazioni e nelle comunicazioni delle società di revisione (art. 2624 c.c.);
- impedito controllo (art. 2625 c.c.);
- indebita restituzione dei conferimenti (art. 2626 c.c.);
- illegale ripartizione degli utili e delle riserve (art. 2627 c.c.);
- illecite operazioni sulle azioni o quote sociali o della società controllante (art. 2628 c.c.);
- operazioni in pregiudizio dei creditori (art. 2629 c.c.);
- formazione fittizia del capitale (art. 2632 c.c.);
- indebita ripartizione dei beni sociali da parte dei liquidatori (art. 2633 c.c.);
- illecita influenza sull'assemblea (art. 2636 c.c.);

- aggiotaggio (art. 2637 c.c.);
- ostacolo all'esercizio delle funzioni delle autorità di pubblica vigilanza (art. 2638 c.c.).

Si precisa che è possibile omettere ogni considerazione sulla presente sezione dedicata ai reati societari in quanto inerente a fattispecie incriminatrici del tutto estranee alla struttura, natura e configurazione delle ASP istituite con Legge Reg. 1/2003.

Ulteriori riflessioni inducono alle seguenti osservazioni particolari.

Non dovrebbero, in primo luogo ed a stretto rigore, insorgere problemi di responsabilità ex D.Lgvo 231/01, in relazione ad ipotesi di reati societari, almeno per queste considerazioni: - i reati societari normalmente presuppongono la presenza di una struttura societaria; l'art.11 della legge 3/10/01 n. 366 e l'art. 3 del D.Lgvo 11/4/2002 n. 61 espressamente si riferiscono alle "società commerciali" o alle "società";

- i medesimi reati, inoltre, richiedono, almeno per parte di essi, alcune articolazioni organizzative tipiche della struttura societaria (es. Soci, Assemblea, ecc.), non sussistenti nell'ambito dell'ASP.

Le norme di carattere punitivo, poi, non sono applicabili per analogia o in modo estensivo (art. 14, preleggi); ciò porterebbe ad escludere l'operatività dell'art. 25 ter del D.Lgvo 231/2001 agli Enti, trattandosi di norma espressamente rivolta alle Società.

Nonostante ciò non è possibile escludere in modo assoluto la possibilità di ricorrenza di ipotesi di reati societari.

Anche in relazione alla stringatezza delle regole specifiche portate dal Codice Civile in tema di persone giuridiche private (Enti e Associazioni), si è formato - e si va consolidando - un indirizzo giurisprudenziale volto ad affermare che alcune regole, ancorché formalmente collocate nell'ambito della materia societaria, costituiscono, in realtà, principi generali applicabili a tutte le persone giuridiche, ovviamente in presenza di analoghi presupposti sostanziali; in qualche caso, poi, disposizioni portate dal diritto penale societario sono espressamente riferite, oltreché alle Società, anche agli "Enti" (es.: art. 2638 in tema di vigilanza e controlli).

Alla luce di tali indirizzi non sono certo applicabili, al settore degli Enti ed Associazioni, proprio per la mancanza di presupposti sostanziali, le regole dettate per i reati di cui agli artt. 2626 c.c. (indebita restituzione dei conferimenti), 2627 c.c. (ripartizione illegale di riserve), 2628 c.c. (illecite operazioni sulle azioni) 2636 c.c. (illecita influenza sull'Assemblea) 2637 cc. (aggiotaggio) 2631 c.c. (omessa convocazione dell'Assemblea), eccetera.

Per altri reati previsti dall' art. 25 ter, qualche pericolo può - sia pure sotto certi presupposti ed in circoscritta misura - essere prospettato, solamente sotto questi profili:

- false comunicazioni sociali in danno dei creditori (art. 2622 c.c.);
- falso in prospetto (art. 2623, ora abrogato ex L. 262/05);
- impedito controllo (art. 2625);
- operazioni in pregiudizio dei creditori (art. 2629 c.c.);
- ostacolo all'esercizio della vigilanza (art. 2638 c.c.);
- ostacolo all'esercizio delle funzioni di vigilanza da parte della pubblica Autorità.
- tardività nelle relazioni e nelle comunicazioni delle società di revisione (art. 2624 ora abrogato con L.39/2010)

La lettera b) del comma 77 dell'art. 1 della Legge 190/2012 ha introdotto la nuova figura del delitto di corruzione fra privati e, limitatamente ai casi previsti dal 3° comma dell'art. 2635 del Codice Civile, ha previsto la sanzione pecuniaria da 200 a 400 quote.

Per dare risposta a possibili dubbi, si riportano le disposizioni incriminatrici interessate:

Art. 2622 - False comunicazioni sociali delle società quotate

“Gli amministratori, i direttori generali, i dirigenti preposti alla redazione dei documenti contabili societari, i sindaci e i liquidatori di società emittenti strumenti finanziari ammessi alla negoziazione in un mercato regolamentato italiano o di altro Paese dell'Unione europea, i quali, al fine di conseguire per sé o per altri un ingiusto profitto, nei bilanci, nelle relazioni o nelle altre comunicazioni sociali dirette ai soci o al pubblico consapevolmente espongono fatti materiali non rispondenti al vero ovvero omettono fatti materiali rilevanti la cui comunicazione è imposta dalla Legge sulla situazione economica, patrimoniale o finanziaria della società o del gruppo al quale la stessa appartiene, in modo concretamente idoneo ad indurre altri in errore, sono puniti con la pena della reclusione da tre ad otto anni.

Alle società indicate nel comma precedente sono equiparate:

- 1) le società emittenti strumenti finanziari per i quali è stata presentata una richiesta di ammissione alla negoziazione in un mercato regolamentato italiano o di altro Paese dell'Unione europea;
- 2) le società emittenti strumenti finanziari ammessi alla negoziazione in un sistema multilaterale di negoziazione italiano;
- 3) le società che controllano società emittenti strumenti finanziari ammessi alla negoziazione in un mercato regolamentato italiano o di un altro Paese dell'Unione europea;
- 4) le società che fanno appello al pubblico risparmio o che comunque lo gestiscono.

Le disposizioni di cui ai commi precedenti si applicano anche se le falsità o le omissioni riguardano beni posseduti o amministrati dalla società per conto di terzi.

Art. 2625 - Impedito controllo

“Gli amministratori che, occultando documenti o con altri idonei artifici, impediscono o comunque ostacolano lo svolgimento delle attività di controllo o di revisione legalmente attribuite ai soci, ad altri organi sociali o alle società di revisione, sono puniti con la sanzione amministrativa pecuniaria fino a 10.329 euro.

Se la condotta ha cagionato un danno ai soci, si applica la reclusione fino ad un anno e si procede a querela della persona offesa.

La pena è raddoppiata se si tratta di società con titoli quotati in mercati regolamentati italiani o di altri Stati dell'Unione europea o diffusi tra il pubblico in misura rilevante ai sensi dell'articolo 116 del testo unico di cui al decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 (Intermediazione finanziaria)”.

Art. 2629 - Operazioni in pregiudizio dei creditori

“Gli amministratori che, in violazione delle disposizioni di legge a tutela dei creditori, effettuano riduzioni del capitale sociale o fusioni con altra società o scissioni, cagionando danno ai creditori, sono puniti, a querela della persona offesa, con la reclusione da sei mesi a tre anni. Il risarcimento del danno ai creditori prima del giudizio estingue il reato”.

Art. 2629 bis – Omessa comunicazione del conflitto di interessi

L'Amministratore o il componente del consiglio di gestione di una società con titoli quotati in mercati regolamentari italiani o di altro Stato dell'Unione Europea o diffusi tra il pubblico in misura rilevante ai sensi dell'art. 116 del testo unico di cui al decreto legislativo 24 febbraio 1998 n.58 e successive modificazioni, ovvero di un soggetto sottoposto a vigilanza ai sensi del testo unico di cui al decreto legislativo n.58 del 1998, del decreto legislativo 7 settembre 2005, n.209, o del decreto legislativo 7 settembre 2005, n.209, o del decreto legislativo 21 aprile 1993, n.124, che viola gli obblighi previsti dall'art. 2391, primo comma, è punito con la reclusione da uno a tre anni, se dalla violazione siano derivati danni alla società o a terzi.

Art. 2638 - Ostacolo all'esercizio delle funzioni delle autorità pubbliche di vigilanza

“Gli amministratori, i direttori generali, i dirigenti preposti alla redazione dei documenti contabili societari, i sindaci e i liquidatori di società o enti e gli altri soggetti sottoposti per legge alle autorità pubbliche di vigilanza, o tenuti ad obblighi nei loro confronti, i quali nelle comunicazioni alle predette autorità previste in base alla legge, al fine di ostacolare l'esercizio delle funzioni di vigilanza, espongono fatti materiali non rispondenti al vero, ancorché oggetto di valutazioni, sulla situazione economica, patrimoniale o finanziaria dei sottoposti alla vigilanza, ovvero allo stesso fine, occultano con altri mezzi fraudolenti, in tutto o in parte, fatti che avrebbero dovuto comunicare, concernenti la situazione medesima, sono puniti con la reclusione da uno a quattro anni. La punibilità è estesa anche nel caso in cui le informazioni riguardino beni posseduti o amministrati dalla società per conto terzi.

Sono puniti con la stessa pena gli amministratori, i direttori generali, i dirigenti preposti alla redazione dei documenti contabili societari, i sindaci e i liquidatori di società, o enti e gli altri soggetti sottoposti per legge alle autorità pubbliche di vigilanza o tenuti ad obblighi nei loro confronti, i quali, in qualsiasi forma, anche omettendo le comunicazioni dovute alle predette autorità, consapevolmente ne ostacolano le funzioni.

La pena è raddoppiata se si tratta di società con titoli quotati in mercati regolamentati italiani o di altri Stati dell'Unione europea o diffusi tra il pubblico in misura rilevante ai sensi dell'articolo 116 del testo unico di cui al decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 (Intermediazione finanziaria)”.

Art. 2635 – Corruzione tra privati –

“Salvo che il fatto costituisca più grave reato, gli amministratori, i direttori generali, i dirigenti preposti alla redazione dei documenti contabili societari, i sindaci e i liquidatori, che a seguito della dazione o della promessa di denaro o altra utilità, per sé o per altri, compiono od omettono atti, in violazione degli obblighi inerenti al loro ufficio o degli obblighi di fedeltà, cagionando nocumento alla società, sono puniti con la reclusione da uno a tre anni.

Si applica la pena della reclusione fino a un anno e sei mesi se il fatto è commesso da chi è sottoposto alla direzione o alla vigilanza di uno dei soggetti indicati al primo comma.

Chi dà o promette denaro o altra utilità alle persone indicate nel primo e nel secondo comma è punito con le pene ivi previste.

Le pene stabilite nei commi precedenti sono raddoppiate se si tratta di società con titoli quotati in mercati regolamentati italiani o di altri Stati dell'Unione europea o diffusi tra il pubblico in misura rilevante ai sensi dell'articolo 116 del testo unico delle disposizioni in materia di intermediazione finanziaria, di cui al decreto legislativo 24 febbraio 1998, n.58, e successive modificazioni.

Si procede a querela della persona offesa, salvo che dal fatto derivi una distorsione della concorrenza nella acquisizione di beni o servizi.”

Gli specifici reati sembrano riguardare i soli dipendenti in posizione apicale e nell'area amministrativo-finanziaria; il modello reca specifiche regole di condotta.

3.2 Aree esposte a rischio e comportamenti da osservarsi per preservare dal reato

Alla luce dell'analisi svolta al precedente punto, si ribadisce che l'Ente è esposto a rischi solo marginalmente e solo in relazione alle seguenti ipotesi di reato:

- false comunicazioni sociali in danno dei creditori (art. 2622 c.c.);
- falso in prospecto (art. 2623, ora abrogato ex L. 262/05);
- impedito controllo (art. 2625);
- operazioni in pregiudizio dei creditori (art. 2629 c.c.);
- ostacolo all'esercizio della vigilanza (art. 2638 c.c.);
- ostacolo all'esercizio delle funzioni di vigilanza da parte della pubblica autorità.
- induzione indebita a dare o promettere utilità;
- corruzione tra privati.

In relazione alla svolta verifica delle aree operative dell'Ente, si ritiene che le aree esposte allo specifico rischio siano le seguenti:

- Consiglio di Amministrazione e Legale Rappresentanza;
- Sindaci;
- Direzione Generale e Direzione delle singole strutture;
- Settore Finanze;
- Settore Contabilità.

I comportamenti da osservarsi comprendono, in primo luogo, l'obbligo di scrupolosa ottemperanza alle regole del provvedimento indicate nella parte generale del presente documento.

Inoltre - e con particolare riguardo alle comunicazioni che vengono rese a terzi sulla condizione finanziaria ed economica dell'Ente - è fatto preciso obbligo agli Organi Sociali degli Enti, ai Dirigenti, ai Dipendenti ed ai Collaboratori tutti:

- di osservare un comportamento corretto, nel rispetto delle regole di legge e delle procedure aziendali, nelle attività volte alla formazione del Bilancio, alla predisposizione dei budget ed in ogni comunicazione rivolta a terzi, fornendo, in ogni caso, informazioni veritiere e corrette sulla destinazione patrimoniale, economica e finanziaria dell'Ente;

- di effettuare le comunicazioni previste dalla legge o dalle regole aziendali o dai rapporti convenzionali osservando caratteri di tempestività e di veridicità;
- di fornire, agli Organi di vigilanza esterni od interni, dati veritieri e certi, evitando ogni sorta di atteggiamenti falsi o lacunosi o, comunque, non rispondenti alla realtà;
- soprassedere dall'effettuazione di comunicazioni richieste dalla legge sulla storia economica dell'Ente;
- evitare qualsiasi comportamento od iniziativa che possa risultare ostativa allo svolgimento delle funzioni degli Organi di vigilanza, controllo e decisione o che si traducano in ostacoli all'acquisizione dei dati necessari da parte della Pubblica Autorità, anche in sede di esercizio delle funzioni ispettive previste dalla legge.
- di evitare, nei rapporti con la Pubblica Amministrazione in genere, qualsiasi forma di promessa o di prospettazione di utilità in connessione con lo svolgimento delle funzioni proprie dell'Agente Pubblico;
- di evitare di sollecitare qualsiasi utilità per il dipendente dell'Ente nei rapporti con tutti coloro che hanno titolo a fruire di prestazioni o di servizi da parte dell'Ente stesso;
- la corruzione fra privati costituisce un istituto nuovo nell'ambito delle regole sulla corruzione (in genere circoscritta ai rapporti fra P.A. e privati) e, per quanto riguarda la responsabilità amministrativa, è circoscritta all'ipotesi prevista dal 3^a comma dell'art. 2635 e, cioè, dall'erogazione o promessa di utilità per indurre soggetti preposti alla redazione di atti contabili o amministrativi dell'Ente a dichiarazioni false o travisate.

L'Ente è altresì tenuto a promuovere e svolgere iniziative di formazione e di aggiornamento, al fine di accrescere la conoscenza degli adempimenti di carattere societario e di migliorare le modalità di assolvimento degli adempimenti dovuti

5°) - SEZIONE QUINTA

I REATI DI CUI ALL'ART. 25 QUATER

5,1) - Le fattispecie criminose -

Sono le seguenti:

Art. 270 bis - Associazioni con finalità di terrorismo anche internazionale o di eversione dell'ordine democratico -

“Chiunque promuove, costituisce, organizza, dirige o finanzia associazioni che si propongono il compimento di atti di violenza con finalità di terrorismo o di eversione dell'ordine democratico è punito con la reclusione da sette a quindici anni.

Chiunque partecipa a tali associazioni è punito con la reclusione da cinque a dieci anni.

Ai fini della legge penale, la finalità di terrorismo ricorre anche quando gli atti di violenza sono rivolti contro uno Stato estero, un'istituzione e un organismo internazionale.

Nei confronti del condannato è sempre obbligatoria la confisca delle cose che servirono o furono destinate a commettere il reato e delle cose che ne sono il prezzo, il prodotto, il profitto o che ne costituiscono l'impiego”.

Art. 270 sexies. Condotte con finalità di terrorismo

“Sono considerate con finalità di terrorismo le condotte che, per la loro natura o contesto, possono arrecare grave danno ad un Paese o ad una organizzazione internazionale e sono compiute allo scopo di intimidire la popolazione o costringere i poteri pubblici o un’organizzazione internazionale a compiere o ad astenersi dal compiere un qualsiasi atto o destabilizzare o distruggere le strutture politiche fondamentali, costituzionali, economiche o sociali di un Paese o di una organizzazione internazionale, nonché le altre condotte definite terroristiche o commesse con finalità di terrorismo da convenzioni o altre norme di diritto internazionale vincolanti per l’Italia.”

Art. 280 - Attentato per finalità terroristiche o di everzione -

“Chiunque per finalità di terrorismo o di everzione dell’ordine democratico attenta alla vita od alla incolumità di una persona, è punito, nel primo caso, con la reclusione non inferiore ad anni venti e, nel secondo caso, con la reclusione non inferiore ad anni sei.

Se dall’attentato alla incolumità di una persona deriva una lesione gravissima, si applica la pena della reclusione non inferiore ad anni diciotto; se ne deriva una lesione grave, si applica la pena della reclusione non inferiore ad anni dodici.

Se i fatti previsti nei commi precedenti sono rivolti contro persone che esercitano funzioni giudiziarie o penitenziarie, ovvero di sicurezza pubblica nell’esercizio o a causa delle loro funzioni, le pene sono aumentate di un terzo.

Se dai fatti di cui ai commi precedenti deriva la morte della persona si applicano nel caso di attentato alla vita l’ergastolo e, nel caso di attentato all’incolumità, la reclusione di anni trenta.

Le circostanze attenuanti, diverse da quelle previste dagli articoli 98 e 114, concorrenti con le aggravanti di cui al secondo e al quarto comma, non possono essere ritenute equivalenti o prevalenti rispetto a queste e le diminuzioni di pena si operano sulla quantità di pena risultante dall’aumento conseguente alle predette aggravanti”.

Art. 289 bis - Sequestro di persona a scopo di terrorismo o di everzione -

“Chiunque, per finalità di terrorismo o di everzione dell’ordine democratico sequestra una persona è punito con la reclusione da venticinque a trenta anni.

Se dal sequestro deriva comunque la morte, quale conseguenza non voluta dal reo, della persona sequestrata, il colpevole è punito con la reclusione di anni trenta.

Se il colpevole cagiona la morte del sequestrato si applica la pena dell’ergastolo.

Il concorrente che, dissociandosi dagli altri, si adopera in modo che il soggetto passivo

riacquisti la libertà è punito con la reclusione da due a otto anni; se il soggetto passivo muore, in conseguenza del sequestro, dopo la liberazione, la pena è della reclusione da otto a diciotto anni.

Quando ricorre una circostanza attenuante, alla pena prevista dal secondo comma è sostituita la reclusione da venti a ventiquattro anni; alla pena prevista dal terzo comma è sostituita la reclusione da ventiquattro a trenta anni. Se concorrono più circostanze attenuanti, la pena da applicare per effetto delle diminuzioni non può essere inferiore a dieci anni, nell'ipotesi prevista dal secondo comma, ed a quindici anni, nell'ipotesi prevista dal terzo comma".

5,2) - Valutazione del rischio e misure preventive -

L'analisi delle attività svolte dall'Azienda induce a ritenere che non sussistano concreti pericoli di accadimento dei reati considerati dall'art. 25 quater.

Le regole generali sulla condotta previste nella parte generale e nel codice etico possono considerarsi utili a prevenire marginali ipotesi di rischio.

Il codice etico, comunque, con riferimento a possibili aspetti di ricaduta di tali reati nella Azienda, contiene norme atte ad evitare che - ad opera di terzi o di chiunque - si tenti di realizzare, nelle strutture e nei vari presidi dell'Ente, ruoli o modalità di copertura per la realizzazione delle predette attività criminali; in tale senso il modello contiene apposite norme di condotta.

Le ipotesi delittuose non esauriscono la gamma di possibili reati per fini di terrorismo ed eversione; conseguentemente le condotte suggerite dal presente documento, valgono per ogni ipotesi di reati anche introducibili sulla specifica materia.

6°) - SEZIONE SESTA

I reati previsti dal'art. 25 quater

Pratiche di mutilazione degli organi genitali femminili

6,1) - Le fattispecie criminose -

Contestualmente con la nuova previsione introdotta nel Codice penale, con l'art. 583-bis - Pratiche di mutilazione degli organi genitali femminili, in vigore dal 2 febbraio 2006, la legge 9 gennaio 2006, n. 7 - Disposizioni concernenti la prevenzione e il divieto delle pratiche di mutilazione genitale femminile, ha inserito l'art. 25-quater, l, nell'ambito del D.lgs 231/2001.

L'art. 583-bis dispone che:

“Chiunque, in assenza di esigenze terapeutiche, cagiona una mutilazione degli organi genitali femminili è punito con la reclusione da quattro a dodici anni. Ai fini del presente articolo, si intendono come pratiche di mutilazione degli organi genitali femminili la clitoridectomia, l'escissione e l'infibulazione e qualsiasi altra pratica che cagioni effetti dello stesso tipo. Chiunque,

in assenza di esigenze terapeutiche, provoca, al fine di menomare le funzioni sessuali, lesioni agli organi genitali femminili diverse da quelle indicate al primo comma, da cui derivi una malattia nel corpo o nella mente, è punito con la reclusione da tre a sette anni. La pena è diminuita fino a due terzi se la lesione è di lieve entità. La pena è aumentata di un terzo quando le pratiche di cui al primo e al secondo comma sono commesse a danno di un minore ovvero se il fatto è commesso per fini di lucro. Le disposizioni del presente articolo si applicano altresì quando il fatto è commesso all'estero da cittadino italiano o da straniero residente in Italia, ovvero in danno di cittadino italiano o di straniero residente in Italia. In tal caso, il colpevole è punito a richiesta del Ministro della giustizia”.

Le sanzioni pecuniarie sono previste nella misura da 300 a 700 quote. Si applicano, altresì, le sanzioni interdittive previste dall'art. 9, secondo comma, per una durata non inferiore ad un anno. Nel caso in cui si tratti di un ente privato accreditato è inoltre revocato l'accreditamento.

Se l'ente o la sua unità organizzativa viene stabilmente utilizzato allo scopo unico o prevalente di consentire o agevolare la commissione del reato, si applica la sanzione dell'interdizione definitiva dall'esercizio dell'attività, ai sensi dell'art. 16, comma 3, del D.lgs. 231/2001.

6,2) - Valutazione del rischio e misure preventive -

Per quanto la natura e le finalità dell'Azienda escludano il pericolo di accadimento del reato in questione, la presenza, fra le strutture dell'Ente, di servizi sanitari inducono a stabilire, nel codice etico - comportamentale, per massima cautela, che l'attività dell'Azienda e dei suoi Operatori non potrà mai esplicarsi in pratiche di mutilazione degli organi genitali femminili.

7°) - SEZIONE SETTIMA

I reati previsti dall'art. 25 quinquies

Delitti contro la personalità individuale

7,1) - Le fattispecie criminose -

L'art. 5 della legge 228/2003, nell'ambito delle misure contro la tratta delle persone, ha introdotto il comma 25 quinquies, aggiuntivo al D.L.vo 231/2001, prevedente sanzioni amministrative a carico di Enti ed in correlazione alla commissione dei reati previsti dai novellati articoli 600, 602, 603 bis e 609 undecies del Codice penale, aventi il seguente tenore:

Art. 600 - Riduzione o mantenimento in schiavitù o in servitù -

“Chiunque esercita su una persona poteri corrispondenti a quelli del diritto di proprietà ovvero chiunque riduce o mantiene una persona in uno stato di soggezione continuativa, costringendola a prestazioni lavorative o sessuali ovvero all'accattonaggio o comunque a prestazioni che ne comportino lo sfruttamento, è punito con la reclusione da otto a venti anni.

La riduzione o il mantenimento nello stato di soggezione ha luogo quando la condotta è attuata mediante violenza, minaccia, inganno, abuso di autorità o approfittamento di una situazione di inferiorità fisica o psichica o di una situazione di necessità, o mediante la promessa o la dazione di somme di denaro o di altri vantaggi a chi ha autorità sulla persona.

La pena è aumentata da un terzo alla metà se i fatti di cui al primo comma sono commessi in danno di minore degli anni diciotto o sono diretti allo sfruttamento della prostituzione o al fine di sottoporre la persona offesa al prelievo di organi”.

Art. 600-bis - Prostituzione minorile -

“Chiunque induce alla prostituzione una persona di età inferiore agli anni diciotto ovvero ne favorisca la prostituzione è punito con la reclusione da sei a dodici anni e con la multa da euro 15.493 ad euro 154.937 (600-sexies). Salvo che il fatto non costituisca più grave reato (609-quater), chiunque compie atti sessuali con un minore di età compresa tra i quattordici e i diciotto anni, in cambio di denaro o di altra utilità economica, è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa non inferiore a euro 5.164.

Nel caso in cui il fatto di cui al secondo comma sia commesso nei confronti di persona che non abbia compiuto gli anni sedici, si applica la pena della reclusione da due a cinque anni.

Se l'autore del fatto di cui al secondo comma è persona minore di anni diciotto si applica la pena della reclusione o della multa, ridotta da un terzo a due terzi (63.3, 600-septies, 609-decies, 734-bis)”.

Art. 600-ter - Pornografia minorile -

“Chiunque, utilizzando minori degli anni diciotto, realizza esibizioni pornografiche o produce materiale pornografico ovvero induce minori di anni diciotto a partecipare ad esibizioni pornografiche è punito con la reclusione da sei a dodici anni e con la multa da euro 25.822 a euro 258.228 (600-sexies).

Alla stessa pena soggiace chi fa commercio del materiale pornografico di cui al primo comma.

Chiunque, al di fuori delle ipotesi di cui al primo e al secondo comma, con qualsiasi mezzo, anche per via telematica, distribuisce, divulga, diffonde o pubblicizza il materiale pornografico di cui al primo comma, ovvero distribuisce o divulga notizie o informazioni finalizzate all'adescamento o allo sfruttamento sessuale di minori degli anni diciotto, è punito con la reclusione da uno a cinque anni e con la multa da euro 2.582 a euro 51.645.

Chiunque, al di fuori delle ipotesi di cui ai commi primo, secondo e terzo, offre o cede ad altri, anche a titolo gratuito, il materiale pornografico di cui al primo comma, è punito con la reclusione fino a tre anni e con la multa da euro 1.549 a euro 5.164 (600-septies, 609-decies, 734-bis).

Nei casi previsti dal terzo e dal quarto comma la pena è aumentata in misura non eccedente i due terzi, ove il materiale sia di ingente quantità”.

Art. 600-quater - Detenzione di materiale pornografico -

“Chiunque, al di fuori delle ipotesi previste dall'articolo 600-ter, consapevolmente si procura o detiene materiale pornografico realizzato utilizzando minori degli anni diciotto, è punito con la reclusione fino a tre anni e con la multa non inferiore a euro 1.549 (600-septies, 734-bis). La pena è aumentata in misura non eccedente i due terzi, ove il materiale detenuto sia di ingente quantità”.

Art. 600-quinquies - Iniziative turistiche volte allo sfruttamento della prostituzione minorile –

“Chiunque organizza o propaganda viaggi finalizzati alla fruizione di attività di prostituzione a danno di minori o comunque comprendenti tale attività è punito con la reclusione da sei a dodici anni e con la multa da euro 15.493 a euro 154.937 (600-sexies, 600-septies, 609-decies, 734-bis)”.

Art. 600-sexies - Circostanze aggravanti ed attenuanti –

“Nei casi previsti dagli articoli 600-bis, primo comma, 600-ter, primo comma e 600-quinquies, nonché dagli articoli 600, 601 e 602, la pena è aumentata da un terzo alla metà (63.3) se il fatto è commesso in danno di minore degli anni quattordici.

Nei casi previsti dagli articoli 600-bis, primo comma e 600-ter, nonché dagli articoli 600, 601 e 602, se il fatto è commesso in danno di minore, la pena è aumentata dalla metà ai due terzi (63.3) se il fatto è commesso da un ascendente, dal genitore adottivo (d.c. 291), o dal loro coniuge o convivente, dal coniuge o da affini entro il secondo grado (c.c. 78), da parenti fino al quarto grado collaterale (c.c. 76), dal tutore (c.c. 346) o da persona a cui il minore è stato affidato per ragioni di cura, educazione, istruzione, vigilanza, custodia, lavoro, ovvero da pubblici ufficiali o incaricati di pubblico servizio nell’esercizio delle loro funzioni (357, 358), ovvero se è commesso in danno di minore in stato di infermità o minorazione psichica, naturale o provocata.

Nei casi previsti dagli articoli 600-bis, primo comma, e 600-ter, nonché dagli articoli 600, 601 e 602, la pena è aumentata (64) se il fatto è commesso con violenza o minaccia.

Nei casi previsti dagli articoli 600-bis e 600-ter, nonché dagli articoli 600, 601 e 602, la pena è ridotta da un terzo alla metà (63.3) per chi si adopera concretamente in modo che il minore degli anni diciotto riacquisti la propria autonomia e libertà.

Le circostanze attenuanti, diverse da quelle previste dall’ articolo 98, concorrenti con le aggravanti di cui al primo e secondo comma, non possono essere ritenute equivalenti o prevalenti rispetto a queste e le diminuzioni di pena si operano sulla quantità della stessa risultante dall’aumento conseguente alle predette aggravanti”.

Art. 600-septies - Confisca e pene accessorie -

“Nel caso di condanna (c.p.p. 442, 533), o di applicazione della pena su richiesta delle parti, a norma dell’articolo 444 del codice di procedura penale, per i delitti previsti dalla presente sezione è sempre ordinata, salvi i diritti della persona offesa dal reato alle restituzioni ed al risarcimento dei danni, la confisca di cui all’articolo 240 e, quando non è possibile la confisca dei beni che costituiscono il profitto o il prezzo del reato, la confisca di beni di cui il reo ha la disponibilità per un valore corrispondente a tale profitto. In ogni caso è disposta la chiusura degli esercizi la cui attività risulta finalizzata al delitti previsti della presente sezione, nonché la revoca della licenza d’esercizio o della concessione o dell’autorizzazione per le emittenti radiotelevisive.

La condanna o l’applicazione della pena su richiesta delle parti a norma dell’articolo 444 del codice di procedura penale per uno dei delitti di cui al primo comma comporta in ogni caso l’interdizione perpetua da qualunque incarico nelle scuole di ogni ordine e grado, nonché da ogni ufficio o servizio in istituzioni o strutture pubbliche o private frequentate prevalentemente da minori.

Art. 601- Tratta di persone -

“Chiunque commette tratta di persona che si trova nelle condizioni di cui all’articolo 600 ovvero al fine di commettere i delitti di cui al primo comma del medesimo articolo, la induce, mediante inganno o la costringe mediante violenza, minaccia, abuso di autorità o approfittamento di una situazione di inferiorità fisica o psichica o di una situazione di necessità, o mediante promessa di dazione di somme di denaro o di altri vantaggi alla persona che su di essa ha autorità, a fare ingresso o a soggiornare o a uscire dal territorio dello Stato o a trasferirsi al suo interno, è punito con la reclusione da otto a venti anni (604).

La pena è aumentata (63.3) da un terzo alla metà se i delitti di cui al presente articolo sono commessi in danno di minore degli anni diciotto o sono diretti allo sfruttamento della prostituzione o al fine di sottoporre la persona offesa al prelievo di organi”.

Art. 602 - Acquisto e alienazione di schiavi -

“Chiunque, fuori dai casi indicati nell’articolo 601, acquista o aliena o cede una persona che si trova in una delle condizioni di cui all’articolo 600 è punito con la reclusione da otto a venti anni (604).

La pena è aumentata (63.3) da un terzo alla metà se la persona offesa è minore degli anni diciotto ovvero se i fatti di cui al primo comma sono diretti allo sfruttamento della prostituzione o al fine di sottoporre la persona “offesa al prelievo di organi”.

Art. 603-bis.

Intermediazione illecita e sfruttamento del lavoro

Salvo che il fatto costituisca più grave reato, è punito con la reclusione da uno a sei anni e con la multa da 500 a 1.000 euro per ciascun lavoratore reclutato, chiunque:

- 1) recluta manodopera allo scopo di destinarla al lavoro presso terzi in condizioni di sfruttamento, approfittando dello stato di bisogno dei lavoratori;
- 2) utilizza, assume o impiega manodopera, anche mediante l'attività di intermediazione di cui al numero 1), sottoponendo i lavoratori a condizioni di sfruttamento ed approfittando del loro stato di bisogno.

Se i fatti sono commessi mediante violenza o minaccia, si applica la pena della reclusione da cinque a otto anni e la multa da 1.000 a 2.000 euro per ciascun lavoratore reclutato. Ai fini del presente articolo, costituisce indice di sfruttamento la sussistenza di una o più delle seguenti condizioni:

- 1) la reiterata corresponsione di retribuzioni in modo palesemente difforme dai contratti collettivi nazionali o territoriali stipulati dalle organizzazioni sindacali più rappresentative a livello nazionale, o comunque sproporzionato rispetto alla quantità e qualità del lavoro prestato;
- 2) la reiterata violazione della normativa relativa all'orario di lavoro, ai periodi di riposo, al riposo settimanale, all'aspettativa obbligatoria, alle ferie;
- 3) la sussistenza di violazioni delle norme in materia di sicurezza e igiene nei luoghi di lavoro;
- 4) la sottoposizione del lavoratore a condizioni di lavoro, a metodi di sorveglianza o a situazioni alloggiative degradanti.

Costituiscono aggravante specifica e comportano l'aumento della pena da un terzo alla metà:

- 1) il fatto che il numero di lavoratori reclutati sia superiore a tre;
- 2) il fatto che uno o più dei soggetti reclutati siano minori in età non lavorativa;

3) l'aver commesso il fatto esponendo i lavoratori sfruttati a situazioni di grave pericolo, avuto riguardo alle caratteristiche delle prestazioni da svolgere e delle condizioni di lavoro.

Art 609-undecies

. Adescamento di minorenni

[I]. Chiunque, allo scopo di commettere i reati di cui agli articoli 600, 600-bis, 600-ter e 600-quater, anche se relativi al materiale pornografico di cui all'articolo 600-quater.1, 600-quinquies, 609-bis, 600-quater, 609-quinquies e 609-octies, adesci un minore di anni sedici, è punito, se il fatto non costituisce più grave reato, con la reclusione da uno a tre anni. Per adescamento si intende qualsiasi atto volto a carpire la fiducia del minore attraverso artifici, lusinghe o minacce posti in essere anche mediante l'utilizzo della rete internet o di altre reti o mezzi di comunicazione.

- Sanzioni interdittive (D.Lgs 231/01 9, Art. 9, comma 2, lettere a), b), c), d) ed e):

a) l'interdizione dall'esercizio dell'attività;

b) la sospensione o la revoca delle autorizzazioni, licenze o concessioni funzionali alla commissione dell'illecito;

c) il divieto di contrattare con la pubblica amministrazione, salvo che per ottenere le prestazioni di un pubblico servizio;

d) l'esclusione da agevolazioni, finanziamenti, contributi o sussidi e l'eventuale revoca di quelli già concessi;

e) il divieto di pubblicizzare beni o servizi.

- Sanzioni interdittive applicate in via definitiva - estratto dell' Art. 16 D.Lgs 231/01 -

[comma 3]. Se l'ente o una sua unità organizzativa viene stabilmente utilizzato allo scopo unico o prevalente di consentire o agevolare la commissione di reati in relazione ai quali è prevista la sua responsabilità è sempre disposta l'interdizione definitiva dall'esercizio dell'attività e non si applicano le disposizioni previste dall'articolo 17

.2) - Valutazione del rischio e misure preventive -

La tipologia dei reati sopra indicati non ha oggettive possibilità di accadimento nell'Azienda.

Non è tuttavia escludibile che taluno cerchi di favorire il ricovero di certe persone per segregarle e mantenerle in condizioni di dipendenza.

Non è neppure escludibile che qualcuno - specie in connessione alla possibilità di utilizzo di siti Internet - tenda a cogliere le immagini di soggetti trovantisi in condizioni di scarso abbigliamento o di dipendenza fisica o morale da chi li assiste.

Pur non trattandosi - nei casi limite anzidetti - di fatti volti ad apportare benefici all'Azienda (ma solo irregolari utilità a singoli soggetti), il codice etico reca la prescrizione di condotte volte a prevenire le remote possibilità di accadimento dei reati previsti dagli articoli 800-802 C.P.

8°) – SEZIONE OTTAVA

Art. 25 sexies

Reati per abuso di mercato

8,1) - Le fattispecie criminose -

Si tratta - ex L. 62/2005 - delle forme di reato previste dal T.U.F. 24/2/1998 n. 58 (parte V, titolo I bis, capo II) e, segnatamente:

Art. 184 - Abuso di informazioni privilegiate -

“1. E' punito con la reclusione da tre a otto anni e con la multa da euro duecentomila a euro tre milioni chiunque, essendo in possesso di informazioni privilegiate in ragione della sua qualità di membro di organi di amministrazione, direzione o controllo dell'emittente, della partecipazione al capitale dell'emittente, ovvero all'esercizio di un'attività lavorativa, di una professione o di una funzione anche pubblica o di un ufficio : a) acquista, vende o compie altre operazioni, direttamente o indirettamente, per conto proprio o per conto di terzi, su strumenti finanziari utilizzando le informazioni medesime; b) comunica le informazioni ad altri, al di fuori del normale esercizio del lavoro, della professione, della funzione o dell'ufficio; c) raccomanda o induce altri, sulla base di esse, al compimento di taluna delle operazioni indicate nella lettera a).

2. La stessa pena di cui al comma 1 si applica a chiunque, essendo in possesso di informazioni privilegiate a motivo della preparazione o esecuzione di attività delittuose, compie taluna delle azioni di cui al medesimo comma 1.

3. Il giudice può aumentare la multa fino al triplo o fino al maggiore importo di dieci volte il prodotto o il profitto conseguito dal reato quando, per la rilevante offensività del fatto, per le qualità personali del colpevole o per l'entità del prodotto o del profitto conseguito dal reato, essa appare inadeguata anche se applicata nel massimo.

4. Ai fini del presente articolo, per strumenti finanziari si intendono anche gli strumenti finanziari di cui all'articolo 1, comma 2, il cui valore dipende da uno strumento finanziario di cui all'articolo 180, comma 1, lettera a)”).

Art. 185 - Manipolazione del mercato -

“1. Chiunque diffonde notizie false o pone in essere operazioni simulate o altri artifici concretamente idonei a provocare una sensibile alterazione del prezzo di strumenti finanziari, è punito con la reclusione da uno a sei anni e con la multa da euro ventimila a euro cinque milioni.

2. Il giudice può aumentare la multa fino al triplo o fino al maggiore importo di dieci volte il prodotto o il profitto conseguito dal reato quando, per la rilevante offensività del fatto, per le qualità personali del colpevole o per l'entità del prodotto o del profitto conseguito dal reato, essa appare inadeguata anche se applicata nel massimo”.

Art. 187-bis - Abuso di informazioni privilegiate -

“1. Salve le sanzioni penali quando il fatto costituisce reato, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro ventimila a euro tre milioni chiunque, essendo in possesso di informazioni privilegiate in ragione della sua qualità di membro di organi di amministrazione, direzione o controllo dell'emittente, della partecipazione al capitale dell'emittente, ovvero dell'esercizio di un'attività lavorativa, di una professione o di una funzione, anche pubblica, o di un ufficio: a) acquista, vende o compie altre operazioni, direttamente o indirettamente, per conto proprio o per conto di terzi su strumenti finanziari utilizzando le informazioni medesime; b) comunica informazioni ad altri, al di fuori del normale esercizio del lavoro, della professione, della funzione o dell'ufficio; “c) raccomanda o induce altri, sulla base di esse, al compimento di taluna delle operazioni indicate nella lettera a).

2. La stessa sanzione di cui al comma 1 si applica a chiunque, essendo in possesso di informazioni privilegiate a motivo della preparazione o esecuzione di attività delittuose, compie taluna delle azioni di cui al medesimo comma 1.

3. Ai fini del presente articolo, per strumenti finanziari si intendono anche gli strumenti finanziari di cui all' articolo 1, comma 2, il cui valore dipende da uno strumento finanziario di cui all'articolo 180, comma 1, lettera a).

4. La sanzione prevista ai comma 1 si applica anche a chiunque, in possesso di informazioni privilegiate, conoscendo o potendo conoscere in base a ordinaria diligenza il carattere privilegiato delle stesse, compie taluno dei fatti ivi descritti.

5. Le sanzioni amministrative pecuniarie previste dai commi 1, 2 e 4 sono aumentate fino al triplo o fino al maggiore importo di dieci volte il prodotto o il profitto conseguito dall'illecito quando, per le qualità personali del colpevole ovvero per l'entità del prodotto o del profitto conseguito dall'illecito, esse appaiano inadeguate anche se applicate nel massimo.

6. Per le fattispecie previste dal presente articolo il tentativo è equiparato alla consumazione”.

Art. 187-ter - Manipolazioni del mercato -

1. Salve le sanzioni penali quando il fatto costituisce reato, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro ventimila a euro cinque milioni chiunque, tramite mezzi di informazione,

compreso Internet o ogni altro mezzo, diffonde informazioni, voci o notizie false o fuorvianti che forniscano o siano suscettibili di fornire indicazioni false ovvero fuorvianti in merito agli strumenti finanziari.

2. Per i giornalisti che operano nello svolgimento della loro attività professionale la diffusione delle informazioni va valutata tenendo conto delle norme di autoregolamentazione proprie di detta professione, salvo che tali soggetti traggano, direttamente o indirettamente, un vantaggio o un profitto dalla diffusione delle informazioni.

3. Salve le sanzioni penali quando il fatto costituisce reato, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria di cui al comma 1 chiunque pone in essere: a) operazioni o ordini di compravendita che forniscano o siano idonei a fornire indicazioni false o fuorvianti in merito all'offerta, alla domanda o al prezzo di strumenti finanziari; b) operazioni o ordini di compravendita che consentono, tramite l'azione di una o più persone che agiscono di concerto, di fissare il prezzo di mercato di uno o più strumenti finanziari a un livello anomalo o artificiale; c) operazioni o ordini di compravendita che utilizzano artifici o ogni altro tipo di inganno o di espediente; d) altri artifici idonei a fornire indicazioni false o fuorvianti in merito all'offerta, alla domanda o al prezzo di strumenti finanziari.

4. Per gli illeciti indicati al comma 3, lettere a) e b) non può essere assoggettato a sanzione amministrativa chi dimostri di aver agito per motivi legittimi e in conformità alle prassi di mercato ammesse nel mercato interessato.

5. Le sanzioni amministrative pecuniarie previste dai commi precedenti sono aumentate fino al triplo o fino al maggiore importo di dieci volte il prodotto o il profitto conseguito dall'illecito quando, per le qualità personali del colpevole, per l'entità del prodotto o del profitto conseguito dall'illecito ovvero per gli effetti prodotti sul mercato, esse appaiano inadeguate anche se applicate al massimo.

6. Il Ministero dell'economia e delle finanze, sentita la CONSOB ovvero su proposta della medesima, può individuare, con proprio regolamento, in conformità alle disposizioni di attuazione della direttiva 2003/6/CE adottate dalla Commissione europea, secondo la procedura di cui all'articolo 17, paragrafo 2, della stessa direttiva, le fattispecie, anche ulteriori rispetto a quelle previste nei commi precedenti, rilevanti ai fini dell'applicazione del presente articolo.

7. La CONSOB rende noti, con proprie disposizioni, gli elementi e le circostanze da prendere in considerazione per la valutazione dei comportamenti idonei a costituire manipolazioni di mercato, ai sensi della direttiva 2003/6/CE e delle disposizioni di attuazione della stessa”.

Si tratta di reati riconducibili alla market abuse (abusi di mercato) volti ad alterare il mercato per effetto dell'uso distorto, in dipendenza di una particolare posizione societaria, di informazioni direttamente non conosciute al pubblico.

8,2) - Valutazione del rischio -

L'analisi del campo di operatività e della tipologia di attività dell'Azienda, nonché la sua stessa configurazione giuridica, inducono ad escludere la sussistenza del rischio di commissione dei reati in esame; pare quindi sufficiente la semplice esposizione del dato legislativo.

L'abuso di informazioni privilegiate (art. 184) e l'abuso di manipolazioni di mercato (art. 185) normalmente presuppongono l'appartenenza e la qualificazione dell'agente in una delle seguenti 5 categorie:

- a società emittenti o in rapporto di controllo
- a SGR o società di gestione individuali
- a intermediari che operano per conto terzi
- ad investitori molti attivi
- ad azionisti rilevanti e altri "*large investors*"

In relazione alla qualificazione soggettiva di Ente *non profit* e all'operatività circoscritta alla sfera dei servizi sociali, è certamente limitata la possibilità di accadimento dei reati e degli illeciti ex artt. 184, 185, 187 bis e 187 ter del D.to Leg.vo 58/1998.

E' tuttavia possibile che, nella gestione del patrimonio di cui l'Ente eventualmente disponga, l'Ente stesso possa incorrere in categorie di investitori molto attivi o azionisti rilevanti; in tale non normale ipotesi si devono considerare, valutare ed osservare le indicazioni portate dalla comunicazione CONSOB n. DME/5078692 del 29 novembre 2005 con riferimento alle strategie di manipolazione del mercato.

Ricorre inoltre la possibilità che l'Ente entri normalmente o sistematicamente in possesso di informazioni privilegiate; in tali casi esso deve adottare procedure idonee a limitare il rischio degli abusi indicati negli artt. 184 e 187 bis del D.to Leg.vo n. 58/98

9°) - SEZIONE NONA

Art. 25 septies

Omicidio colposo e lesioni colpose gravi o gravissime commessi con violazione delle norme antinfortunistiche e sulla tutela della salute e dell'igiene sul lavoro.

9,1) - I reati considerati -

L'art.9 della L. 3/8/2007 n.123 ha introdotto, fra l'altro, anche i delitti ex artt.589 e 590 nel complesso dei reati considerati dal D.L.vo 231/2001; il testo previsto dalla L. 123/2007 è stato, poi, riformato e rivisto col T.U. 81/2008, sicché la disposizione interessata ha attualmente il seguente tenore:

“1. In relazione al delitto di cui all'articolo 589 del codice penale, commesso con violazione dell'articolo 55, comma 2, del decreto legislativo attuativo della delega di cui alla legge 123 del 2007 in materia di salute e sicurezza sul lavoro, si applica una sanzione pecuniaria in misura pari a 1.000 quote. Nel caso di condanna per il delitto di cui al precedente periodo si applicano le sanzioni interdittive di cui all'articolo 9, comma 2, per una durata non inferiore a tre mesi e non superiore ad un anno.

2. Salvo quanto previsto dal comma 1, in relazione al delitto di cui all'articolo 589 del codice penale, commesso con violazione delle norme antinfortunistiche e sulla tutela dell'igiene e della salute sul lavoro, si applica una sanzione pecuniaria in misura non inferiore a 250 quote e non superiore a 500 quote. Nel caso di condanna per il delitto di cui al precedente periodo si applicano le sanzioni interdittive di cui all'articolo 9, comma 2, per una durata non inferiore a tre mesi e non superiore ad un anno.

3. In relazione al delitto di cui all'articolo 590, terzo comma, del codice penale, commesso con violazione delle norme antinfortunistiche e sulla tutela dell'igiene e della salute sul lavoro, si

applica una sanzione pecuniaria in misura non superiore a 250 quote. Nel caso di condanna per il delitto di cui al precedente periodo si applicano le sanzioni interdittive di cui all'articolo 9, comma 2, per una durata non superiore a sei mesi”.

A loro volta le norme richiamate così stabiliscono:

Art. 589 c.p. - Omicidio colposo.

- (1) Chiunque cagiona per colpa la morte di una persona è punito con la reclusione da sei mesi a cinque anni.
- (2) Se il fatto è commesso con violazione delle norme sulla disciplina della circolazione stradale o di quelle per la prevenzione degli infortuni sul lavoro la pena è della reclusione da due a cinque anni.
- (3) Nel caso di morte di più persone, ovvero di morte di una o più persone e di lesioni di una o più persone, si applica la pena che dovrebbe infliggersi per la più grave delle violazioni commesse aumentata fino al triplo, ma la pena non può superare gli anni dodici.

Art. 583 c.p. - Circostanze aggravanti.

- (1) La lesione personale è grave, e si applica la reclusione da tre a sette anni:
 - 1) se dal fatto deriva una malattia che metta in pericolo la vita della persona offesa, ovvero una malattia o un'incapacità di attendere alle ordinarie occupazioni per un tempo superiore ai quaranta giorni;
 - 2) se il fatto produce l'indebolimento permanente di un senso o di un organo.
- (2) La lesione personale è gravissima, e si applica la reclusione da sei a dodici anni, se dal fatto deriva:
 - 1) una malattia certamente o probabilmente insanabile;
 - 2) la perdita di un senso;
 - 3) la perdita di un arto, o una mutilazione che renda l'arto inservibile, ovvero la perdita dell'uso di un organo o della capacità di procreare, ovvero una permanente e grave difficoltà della favella;
 - 4) la deformazione, ovvero lo sfregio permanente del viso.

Art 590 c.p. - Lesioni personali colpose.

- (1) Chiunque cagiona ad altri, per colpa, una lesione personale è punito con la reclusione fino a tre mesi o con la multa fino a euro 309 (lire seicentomila).
- (2) Se la lesione è grave la pena è della reclusione da uno a sei mesi o della multa da euro 123 (lire duecentoquarantamila) a euro 619 (un milione e duecentomila); se è gravissima, della reclusione da tre mesi a due anni o della multa da euro 309 (lire seicentomila) a euro 1.239 (due milioni e quattrocentomila).
- (3) Se i fatti di cui al secondo comma sono commessi con violazione delle norme sulla disciplina della circolazione stradale o di quelle per la prevenzione degli infortuni sul lavoro la pena per le

lesioni gravi è della reclusione da tre mesi a un anno o della multa da euro 500 a euro 2.000 e la pena per le lesioni gravissime è della reclusione da uno a tre anni.

(4) Nel caso di lesioni di più persone si applica la pena che dovrebbe infliggersi per la più grave delle violazioni commesse, aumentata fino al triplo; ma la pena della reclusione non può superare gli anni cinque.

(5) Il delitto è punibile a querela della persona offesa, salvo nei casi previsti nel primo e secondo capoverso, limitatamente ai fatti commessi con violazione delle norme per la prevenzione degli infortuni sul lavoro o relative all'igiene del lavoro che abbiano determinato una malattia professionale.

Il quadro legislativo si è poi ampliato per effetto dell'art.30 del D.Lgvo 81/2008 con cui si è esercitata la delega prevista dalla L. 123/2007 in materia di salute e di sicurezza sul lavoro; detto articolo 30 così recita:

“Articolo 30”

“Modelli di organizzazione e di gestione”

“1. Il modello di organizzazione e di gestione idoneo ad avere efficacia esimente della responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni anche prive di personalità giuridica di cui al decreto legislativo 8 giugno 2001 n.231, deve essere adottato ed efficacemente attuato, assicurando un sistema aziendale per l'adempimento di tutti gli obblighi giuridici relativi:

- a) al rispetto degli standard tecnico-strutturali di legge relativi ad attrezzature, impianti, luoghi di lavoro, agenti chimici, fisici e biologici;
- b) alle attività di valutazione dei rischi e di predisposizione delle misure di prevenzione e protezione conseguenti;
- c) alle attività di natura organizzativa, quali emergenze, primo soccorso, gestione degli appalti, riunioni periodiche di sicurezza, consultazioni dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;
- d) alle attività di sorveglianza sanitaria;
- e) alle attività di informazione e formazione dei lavoratori;
- f) alle attività di vigilanza con riferimento al rispetto delle procedure e delle istruzioni di lavoro in sicurezza da parte dei lavoratori;
- g) all'acquisizione di documentazioni e certificazioni obbligatorie di legge;
- h) alle periodiche verifiche dell'applicazione e dell'efficacia delle procedure adottate.

2. Il modello organizzativo e gestionale di cui al comma 1 deve prevedere idonei sistemi di registrazione dell'avvenuta effettuazione delle attività di cui al comma 1.

3. Il modello organizzativo deve in ogni caso prevedere, per quanto richiesto dalla natura e dimensioni dell'organizzazione e dal tipo di attività svolta, un'articolazione di funzioni che assicuri le competenze tecniche e i poteri necessari per la verifica, valutazione, gestione e controllo del rischio, nonché un sistema disciplinare idoneo a sanzionare il mancato rispetto delle misure indicate nel modello.

4. Il modello organizzativo deve altresì prevedere un idoneo sistema di controllo sull'attuazione del medesimo modello e sul mantenimento nel tempo delle condizioni di idoneità delle misure adottate. Il riesame e l'eventuale modifica del modello organizzativo devono essere adottati, quando siano scoperte violazioni significative delle norme relative alla prevenzione degli infortuni e all'igiene sul lavoro ovvero in occasione di mutamenti nell'organizzazione e nell'attività in relazione al progresso scientifico e tecnologico.

5. In sede di prima applicazione, i modelli di organizzazione aziendali definiti conformemente alle Linee guida UNI-INAIL, per un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro (SGSL) del 28 settembre 2001 o dal British Standard OHSAS 18001 : 2007 si presumono conformi ai requisiti di cui ai commi precedenti per le parti corrispondenti. Agli stessi fini ulteriori modelli di organizzazione e gestione aziendale possono essere indicati dalla Commissione di cui all'articolo 6.

6. L'adozione del modello di organizzazione e di gestione di cui al precedente articolo nelle imprese fino a 50 lavoratori rientra tra le attività finanziabili ai sensi dell' art.11”.

Si tratta di disposizione di ampia portata e di rilevante incidenza pratica; presenta, innanzitutto, alcuni caratteri singolari.

In primo luogo, non si limita a considerare i soli reati dolosi ma prende in considerazione anche reati semplicemente colposi.

In secondo luogo prescinde dal normale requisito di un reato commesso per arrecare un vantaggio all'Ente, apparendo possibile anche l'insorgenza di responsabilità pure in casi non accompagnati da un sicuro vantaggio per l'Ente.

In terzo luogo - nel testo attuale dell'art.25 septies e superando alcune incertezze originate dall'iniziale dizione dell'articolo - appare chiaro che la responsabilità non si limita ai casi di morte o di lesioni conseguenti alla violazione della normativa sulla prevenzione di infortuni sul lavoro, ma colpisce anche gli eventi conseguenti alla mancanza di tutela dell'igiene e della salute sul lavoro.

Altro aspetto significativo della normativa è rappresentato dal fatto che - mentre in ogni altro caso la legge lascia ai singoli Enti di elaborare a propria discrezione il modello organizzativo, con la sola generica indicazione di far sì che gli stessi risultino idonei a prevenire il pericolo di certi reati - nella specie, l'art.30 del T.U. 81/2008 sembra delineare un contenuto legale necessario dei modelli organizzativi ai fini della loro efficacia esimente.

9,2) - Aree esposte al rischio -

L'ipotesi trasgressiva in esame interessa tutte le aree in cui si esplica l'attività dell'Azienda e, in specie, le aree per le quali l'Azienda ha già dato attuazione alle previsioni dei D.L.vi 926/1984 e 81/2008 attraverso il proprio sistema di gestione della sicurezza.

Sulla base anche del Documento adottabile di Valutazione dei Rischi, si considerano come processi sensibili ai fini dei reati in esame, tutte le attività che comportano contatti con i seguenti rischi:

- rischi da esposizione ad agenti chimici (CHI);
- rischi da esposizione ad agenti cancerogeni, mutageni (ACA);
- rischi da esposizione ad agenti biologici (ABI);
- rischi da movimentazione manuale dei carichi (MMC);
- rischi da esposizione ad agenti fisici (AFI);
- rischi da utilizzo di videoterminali (VDT);
- rischio da incendio (INC).

Il Documento Valutazione Rischi è richiamato a confronto anche:

- per la specificazione e le conseguenze per la salute dei lavoratori derivabili da ciascuno dei predetti rischi e per l'individuazione delle circostanze di esposizione verificabili durante lo svolgimento dell'attività lavorativa;
- per l'individuazione dei soggetti coinvolti nel rischio per ciascuna area interessata;
- per i protocolli elaborati dall'Azienda per evitare che siano commessi i reati conseguenti alla impropria gestione dei rischi.

9,3) - Regole di comportamento -

L'Azienda, in ogni sua articolazione e livello, riconosce ed afferma l'obbligo giuridico di provvedere agli adempimenti relativi:

- a) al rispetto degli standard tecnico-strutturali di legge relativi ad attrezzature, impianti, luoghi di lavoro, agenti chimici, fisici e biologici;
- b) alle attività di valutazione dei rischi e di predisposizione delle misure di prevenzione e protezione conseguenti;
- c) alle attività di natura organizzativa, quali emergenze, primo soccorso, gestione degli appalti, riunioni periodiche di sicurezza, consultazioni dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;
- d) alle attività di sorveglianza sanitaria;
- e) alle attività di informazione e formazione dei lavoratori;
- f) alle attività di vigilanza con riferimento al rispetto delle procedure e delle istruzioni di lavoro in sicurezza da parte dei lavoratori;
- g) alla acquisizione di documentazioni e certificazioni obbligatorie di legge;
- h) alle periodiche verifiche dell'applicazione e dell'efficacia delle procedure adottate.

Le regole di comportamento vanno assunte da tutti coloro che, in qualunque ruolo (Dirigenti, Dipendenti, Professionisti, ecc.), svolgano ruoli operativi nelle aree esposte a rischio.

Tutti i predetti soggetti sono tenuti ad osservare le regole previste nel presente documento ed in ogni altro atto aziendale e dal Codice Etico.

In particolare tutti sono tenuti:

- ad evitare di assumere qualsiasi comportamento che possa esporre l'Azienda ad una delle ipotesi di reato considerate dall'art. 25 septies del D.L.vo 231/2001;
- a seguire le iniziative di informazione e di aggiornamento in tema di misure per la prevenzione degli eventi che possono esplicare effetti nocivi sulla sicurezza e sulla salute dei lavoratori;
- ad osservare scrupolosamente tutte le regole e prescrizioni portate dalle Linee Guida UNI-INAIL recepite da questo Documento Aziendale;
- a rispettare le prescrizioni portate dal Piano di emergenza ed evacuazione;
- a rispettare le prescrizioni in tema di segnaletica e di procedure di sicurezza in casi di emergenza e ad attenersi ad ogni indicazione o prescrizione portate dal Documento di Valutazione dei Rischi;
- ad osservare ogni altra prescrizione in tema di sicurezza che, in relazione alle attività svolte, potesse essere attribuita ai singoli operatori.

9.4) - Primi contributi prescrittivi di Modello Operativo –

Ai sensi del V comma dell'art. 30 del D.L.vo 9/4/2008 n. 81 l'Azienda assume, quale primo modello di organizzazione aziendale, le linee guida 28/9/2001 approntate da UNI-INAIL per la fissazione di un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro.

Le suddette linee si intendono vincolanti ed operative, salvo quelle parti che, con espresso provvedimento dell'Azienda, risultassero formalmente modificate e sostituite da specifico Disciplinare Aziendale.

10°) - SEZIONE DECIMA

Art. 24 bis

(Reati informatici e trattamento illecito dei dati)

10,1) - Le fattispecie criminosi -

Con legge 18/3/2008 n. 48 è stato introdotto il seguente testo dell'articolo 24 bis del D.Lgvo 231/2001:

“1. In relazione alla commissione dei delitti di cui agli articoli 615-ter, 617-quater, 617-quinquies, 635-bis, 635-ter, 635-quater e 635-quinquies del codice penale, si applica all'ente la sanzione pecuniaria da cento a cinquecento quote.

2. In relazione alla commissione dei delitti di cui agli articoli 615-quater e 615-quinquies del codice penale, si applica all'ente la sanzione pecuniaria sino a trecento quote.

3. In relazione alla commissione dei delitti di cui agli articoli 491-bis e 640-quinquies del codice penale, salvo quanto previsto dall'articolo 24 del presente decreto per i casi di frode informatica in danno dello Stato o di altro ente pubblico, si applica all'ente la sanzione pecuniaria sino a quattrocento quote.

4. Nei casi di condanna per i delitti indicati nel comma 1 si applicano le sanzioni interdittive previste dall'articolo 9, comma 2, lettere a), b) ed e). Nei casi di condanna per uno dei delitti indicati nel comma 2 si applicano le sanzioni interdittive previste dall'articolo 9, comma 2, lettere b) ed e). Nei casi di condanna per uno dei delitti indicati nel comma 3 si applicano le sanzioni interdittive previste dall'articolo 9, comma 2, lettere c) d) ed e)".

I singoli reati informatici sono i seguenti:

- Art. 491-bis c.p. (Documenti informatici) -

Se alcuna delle falsità previste dal presente capo riguarda un documento informatico pubblico o privato avente efficacia probatoria, si applicano le disposizioni del capo stesso concernenti rispettivamente gli atti pubblici e le scritture private. A tal fine per documento informatico si intende qualunque supporto informatico contenente dati o informazioni aventi efficacia probatoria o programmi specificamente destinati ad elaborarli.

- Art. 615-ter c.p. (Accesso abusivo ad un sistema informatico o telematico) -

Chiunque abusivamente si introduce in un sistema informatico o telematico protetto da misure di sicurezza ovvero vi si mantiene contro la volontà espressa o tacita di chi ha il diritto di escluderlo, è punito con la reclusione fino a tre anni. La pena è della reclusione da uno a cinque anni: 1) se il fatto è commesso da un pubblico ufficiale o da un incaricato di un pubblico servizio, con abuso dei poteri o con violazione dei doveri inerenti alla funzione o al servizio, o da chi esercita anche abusivamente la professione di investigatore privato, o con abuso della qualità di operatore del sistema;

2) se il colpevole per commettere il fatto usa violenza sulle cose o alle persone, ovvero se è palesemente armato;

3) se dal fatto deriva la distruzione o il danneggiamento del sistema o l'interruzione totale o parziale del suo funzionamento, ovvero la distruzione o il danneggiamento dei dati, delle informazioni o dei programmi in esso contenuti. Qualora i fatti di cui ai commi primo e secondo riguardino sistemi informatici o telematici di interesse militare o relativi all'ordine pubblico o alla sicurezza pubblica o alla sanità o alla protezione civile o comunque di interesse pubblico, la pena è, rispettivamente, della reclusione da uno a cinque anni e da tre a otto anni. Nel caso previsto dal primo comma il delitto è punibile a querela della persona offesa; negli altri casi si procede d'ufficio.

- Art. 615-quater c.p. (Detenzione e diffusione abusiva di codici di accesso a sistemi informatici o telematici) -

Chiunque, al fine di procurare a sé o ad altri un profitto o di arrecare ad altri un danno, abusivamente si procura, riproduce, diffonde, comunica o consegna codici, parole chiave o altri mezzi idonei all'accesso ad un sistema informatico o telematico, protetto da misure di sicurezza, o comunque fornisce indicazioni o istruzioni idonee al predetto scopo, è punito con la reclusione sino ad un anno e con la multa sino ad € 5.164,56.

La pena è della reclusione da uno a due anni e della multa da € 5.164,56 ad € 10.329,12 se ricorre taluna delle circostanze di cui ai numeri 1) e 2) del quarto comma dell'articolo 617-quater.

- Art. 615-quinquies c.p. (Diffusione di apparecchiature, dispositivi o programmi informatici diretti a danneggiare o interrompere un sistema informatico o telematico) -

Chiunque, allo scopo di danneggiare illecitamente un sistema informatico o telematico, le informazioni, i dati o i programmi in esso contenuto o ad esso pertinenti ovvero di favorire l'interruzione, totale o parziale, o l'alterazione del suo funzionamento, si procura, produce, riproduce, importa, diffonde, comunica, consegna o, comunque, mette a disposizione di altri apparecchiature, dispositivi o programmi informatici, è punito con la reclusione fino a due anni e con la multa sino a euro 10.329.

- Art. 617-quater c.p. (Intercettazione, impedimento o interruzione illecita di comunicazioni informatiche o telematiche) -

Chiunque fraudolentemente intercetta comunicazioni relative ad un sistema informatico o telematico o intercorrenti tra più sistemi, ovvero le impedisce o le interrompe, è punito con la reclusione da sei mesi a quattro anni. Salvo che il fatto costituisca più grave reato, la stessa pena si applica a chiunque rivela, mediante qualsiasi mezzo di informazione al pubblico, in tutto o in parte, il contenuto delle comunicazioni di cui al primo comma.

I delitti di cui ai commi primo e secondo sono punibili a querela della persona offesa. Tuttavia si procede d'ufficio e la pena è della reclusione da uno a cinque anni se il fatto è commesso:

1) in danno di un sistema informatico o telematico utilizzato dallo Stato o da altro ente pubblico o da impresa esercente servizi pubblici o di pubblica necessità;

2) da un pubblico ufficiale o da un incaricato di un pubblico servizio, con abuso dei poteri o con violazione dei doveri inerenti alla funzione o al servizio, ovvero con abuso della qualità di operatore del sistema;

3) da chi esercita anche abusivamente la professione di investigatore privato.

- Art. 617-quinquies c.p. (Installazione di apparecchiature atte ad intercettare, impedire o interrompere comunicazioni informatiche o telematiche) -

Chiunque, fuori dai casi consentiti dalla legge, installa apparecchiature atte ad intercettare, impedire o interrompere comunicazioni relative ad un sistema informatico o telematico ovvero intercorrenti tra più sistemi, è punito con la reclusione da uno a quattro anni. La pena è della reclusione da uno a cinque anni nei casi previsti dal quarto comma dell'articolo 617-quater.

- Art. 635-bis c.p. (Danneggiamento di sistemi informatici e telematici) -

Salvo che il fatto costituisca più grave reato, chiunque distrugge, deteriora, cancella, altera o sopprime informazioni, dati o programmi informatici altrui è punito, a querela della persona offesa, con la reclusione da sei mesi a tre anni. Se ricorre la circostanza di cui al numero 1) del secondo comma dell'articolo 635 ovvero se il fatto è commesso con abuso della qualità di operatore del sistema, la pena è della reclusione da uno a quattro anni e si procede d'ufficio.

- Art. 635-ter c.p. (Danneggiamento di informazioni, dati e programmi informatici utilizzati dallo Stato o da altro ente pubblico o comunque di pubblica utilità) -

Salvo che il fatto costituisca più grave reato, chiunque commette un fatto diretto a distruggere, deteriorare, cancellare, alterare o sopprimere informazioni, dati o programmi informatici utilizzati

dallo Stato o da altro ente pubblico o ad essi pertinenti, o comunque di pubblica utilità, è punito con la reclusione da uno a quattro anni. Se dal fatto deriva la distruzione, il deterioramento, la cancellazione, l'alterazione o la soppressione delle informazioni, dei dati o dei programmi informatici, la pena è della reclusione da tre a otto anni. Se ricorre la circostanza di cui al numero 1) del secondo comma dell'articolo 635 ovvero se il fatto è commesso con abuso della qualità di operatore del sistema, la pena è aumentata.

- Art. 635-quater c.p. (Danneggiamento di sistemi informatici o telematici) -

Salvo che il fatto costituisca più grave reato, chiunque, mediante le condotte di cui all'articolo 635-bis, ovvero attraverso l'introduzione o la trasmissione di dati, informazioni o programmi, distrugge, danneggia, rende, in tutto o in parte, inservibili sistemi informatici o telematici altrui o ne ostacola gravemente il funzionamento è punito con la reclusione da uno a cinque anni. Se ricorre la circostanza di cui al numero 1) del secondo comma dell'articolo 635 ovvero se il fatto è commesso con abuso della qualità di operatore del sistema, la pena è aumentata.

- Art. 635-quinquies c.p. (Danneggiamento di sistemi informatici o telematici di pubblica utilità) -

Se il fatto di cui all'articolo 635-quater è diretto a distruggere, danneggiare, rendere, in tutto o in parte, inservibili sistemi informatici o telematici di pubblica utilità o ad ostacolarne gravemente il funzionamento, la pena è della reclusione da uno a quattro anni. Se dal fatto deriva la distruzione o il danneggiamento del sistema informatico o telematico di pubblica utilità ovvero se questo è reso, in tutto o in parte, inservibile, la pena è della reclusione da tre a otto anni. Se ricorre la circostanza di cui al numero 1) del secondo comma dell'articolo 635 ovvero se il fatto è commesso con abuso della qualità di operatore del sistema, la pena è aumentata.

- Art. 640-quinquies c.p. (Frode informatica del soggetto che presta servizi di certificazione di firma elettronica) -

Il soggetto che presta servizi di certificazione di firma elettronica, il quale, al fine di procurare a sé o ad altri un ingiusto profitto ovvero di arrecare ad altri danno, viola gli obblighi previsti dalla legge per il rilascio di un certificato qualificato, è punito con la reclusione fino a tre anni e con la multa da 51 a 1.032 euro.

10.2) - Regole di comportamento -

Il rischio dei reati informatici è ravvisabile in ogni area dell'Azienda, data la forte diffusione delle risorse informatiche.

L'Azienda non risponde dei reati informatici compiuti attraverso l'utilizzo dei propri sistemi informatici solo se possa dimostrare:

- di aver adottato ed attivato modelli di gestione e regole di comportamento idonei a prevenire il reato;
- di aver affidato ad un organismo dotato di autonomi poteri di iniziativa e di controllo la vigilanza e l'aggiornamento di modelli e regole di comportamento;
- che la commissione del reato informatico è avvenuta colla fraudolenta elusione del sistema di sicurezza aziendale, intendendo per tale l'insieme delle misure tecniche ed organizzative volte ad assicurare - attraverso il modello organizzativo e le regole di comportamento - la protezione della integrità, della riservatezza e della disponibilità dell'informazione e delle risorse impiegate per acquisire, memorizzare, elaborare e comunicare tale informazione.

Nell'ambito dei suddetti principi vanno previsti comportamenti vietati e comportamenti dovuti. Sotto il profilo degli atti interdetti è fatto divieto:

- a) alterare documenti informatici, con particolare riguardo a quelli relativi ad esplicare, a vari effetti, efficacia probatori a;
- b) accedere abusivamente al sistema informatico o telematico di soggetti pubblici o privati;
- c) accedere abusivamente al sistema informatico o telematico dell'Azienda al fine di alterare e/o cancellare dati e/o informazioni;
- d) detenere e utilizzare abusivamente codici, parole chiave o altri mezzi idonei all'accesso al sistema informatico o telematico, proprio o di altri soggetti, al fine di acquisire informazioni riservate;
- e) svolgere attività fraudolenta di intercettazione, impedimento o interruzione di comunicazioni relative ad un sistema informatico o telematico di soggetti, pubblici o privati, al fine di acquisire informazioni riservate;
- f) installare apparecchiature per l'intercettazione, impedimento o interruzione di comunicazioni di soggetti, pubblici o privati;
- g) svolgere attività di modifica e/o cancellazione di dati, informazioni o programmi di soggetti privati o soggetti pubblici o comunque di pubblica utilità;
- h) svolgere attività di danneggiamento di informazioni, dati e programmi informatici o telematici altrui;
- i) distruggere, danneggiare, rendere inservibili sistemi informatici o telematici di pubblica utilità.

Pertanto, attraverso il profilo dei comportamenti dovuti, i dipendenti ed i collaboratori della Azienda devono:

- a) utilizzare le informazioni, le applicazioni e le apparecchiature esclusivamente per motivi di ufficio o di servizio;
- b) non prestare o cedere a terzi qualsiasi apparecchiatura informatica, senza la preventiva autorizzazione del Responsabile dei Sistemi Informatici;
- c) evitare di introdurre e/o conservare in Azienda (in forma cartacea, informatica e mediante utilizzo di strumenti aziendali), a qualsiasi titolo e per qualsiasi ragione, documentazione e/o materiale informatico di natura riservata e di proprietà di terzi, salvo che detti materiali siano stati acquisiti con il loro espresso consenso, nonché applicazioni/software che non siano state preventivamente approvate dall'Area Sistemi Informatici;
- d) evitare di trasferire all'esterno dell'Azienda e/o trasmettere files, documenti o qualsiasi altra documentazione riservata di proprietà dell'Azienda, se non per finalità strettamente attinenti allo svolgimento delle proprie mansioni e, comunque, previa autorizzazione del proprio Responsabile;
- e) evitare di lasciare incustodito e/o accessibile ad altri il proprio PC oppure consentire l'utilizzo dello stesso ad altre persone (familiari, amici, ecc.);
- f) evitare l'utilizzo di password di altri utenti aziendali, neanche per l'accesso ad aree protette in nome e per conto dello stesso, salvo espressa autorizzazione del Responsabile dei Sistemi Informatici;

- g) evitare di fornire a qualsiasi terzo dati od elementi personali concernenti i soggetti comunque assistiti dall'Azienda;
- h) evitare l'utilizzo di strumenti software e/o hardware atti ad intercettare, falsificare, alterare o sopprimere il contenuto di comunicazioni e/o documenti informatici;
- i) utilizzare la connessione a internet per gli scopi ed il tempo strettamente necessario allo svolgimento delle attività che hanno reso necessario il collegamento;
- l) rispettare le procedure e gli standard previsti, segnalando senza ritardo alle funzioni competenti eventuali utilizzi e/o funzionamenti anomali delle risorse informatiche;
- m) astenersi dall'effettuare copie non specificamente autorizzate di dati e di software;
- n) astenersi dall'utilizzare gli strumenti informatici a disposizione al di fuori delle prescritte autorizzazioni;
- o) osservare ogni altra norma specifica riguardante gli accessi ai sistemi e la protezione del patrimonio di dati e applicazioni dell'Azienda;
- p) osservare scrupolosamente quanto previsto dalle politiche di sicurezza aziendali per la protezione ed il controllo dei sistemi informatici.

11°) SEZIONE UNDICESIMA

Art. 25 octies

Reati di riciclaggio e di impiego di denaro di provenienza illecita nonché autoriciclaggio

10,1) - L'art. 25-octies del D.Lgs. 231/2001, come modificato dal D.Lgs. 16/11/2007 n. 231, e dall'art. 3 comma 5 della Legge 15/12/2014 n.m 186 dispone che:

“1. In relazione ai reati di cui agli articoli 648, 648-bis e 648-ter e 640 ter. 1 del codice penale, si applica all'ente la sanzione pecuniaria da 200 a 800 quote. Nel caso in cui il denaro, i beni o le altre utilità provengono da delitto per il quale è stabilita la pena della reclusione superiore nei massimo a cinque anni si applica la sanzione pecuniaria da 400 a 1.000 quote.

Nei casi di condanna per uno dei delitti di cui al comma 1 si applicano all'ente le sanzioni interdittive previste dall'articolo 9, comma 2, per una durata non superiore a due anni. In relazione agli illeciti di cui ai commi 1 e 2, il Ministero della Giustizia, sentito il parere dell'Uif, formula le osservazioni di cui all'articolo 6 del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231”.

Le misure penali interessate così stabiliscono:

“Art. 648 c.p. - Ricettazione -

(1) Fuori dei casi di concorso nel reato (110), chi, al fine di procurare a sé o ad altri un profitto, acquista, riceve od occulta denaro o cose provenienti da un qualsiasi delitto, o comunque si

intromette nel ferie acquistare, ricevere od occultare, è punito con la reclusione da due ad otto anni e con la multa da euro 516 (lire un milione) ad euro 10.329 (lire venti milioni). (379, 648-ter, 709, 712).

(2) La pena è della reclusione sino a sei anni e della multa sino a euro 516 (lire un milione), se il fatto è di particolare tenuità (62).

(3) Le disposizioni di questo articolo si applicano anche quando l'autore del delitto da cui il denaro o le cose provengono non è imputabile (85) o non è punibile (649) ovvero quando manchi una condizione di procedibilità riferita a tale delitto”.

“Art. 648-bis c.p. - Riciclaggio -

(1) Fuori dei casi di concorso nel reato (110), chiunque sostituisce o trasferisce denaro, beni o altre utilità provenienti da delitto non colposo (42), ovvero compie in relazione ad essi altre operazioni, in modo da ostacolare l'identificazione della loro provenienza delittuosa, è punito con la reclusione da quattro a dodici anni e con la multa da euro 1.032 (lire due milioni) a euro 15.493 (lire trenta milioni) (379, 648-ter, 649). (Art. 3 comma 1 Legge 15/12/2014 n. 186 Modifiche al codice penale in materia di autoriciclaggio: le parole “1.032 a euro 15.493” sono sostituite dalle seguenti “5.000 a euro 25.000”).

(2) La pena è aumentata (64) quando il fatto è commesso nell'esercizio di un'attività professionale.

(3) La pena è diminuita (65) se il denaro, i beni o le altre utilità provengono da delitto per il quale è stabilita la pena della reclusione inferiore nel massimo a cinque anni.

(4) Si applica l'ultimo comma dell'articolo 648”.

“Art. 648-ter c.p.) Impiego di denaro, beni o utilità di provenienza illecita –

(1) Chiunque, fuori dei casi di concorso nel reato (110) e dei casi previsti dagli articoli 648 e 648-bis, impiega in attività economiche o finanziarie denaro, beni ed altre utilità provenienti da delitto, è punito con la reclusione da quattro a dodici anni e con la multa da euro 1.032 (lire due milioni) a euro 15.493 (lire trenta milioni) (649).). (Art. 3 comma 1 Legge 15/12/2014 n. 186 Modifiche al codice penale in materia di autoriciclaggio: le parole “1.032 a euro 15.493” sono sostituite dalle seguenti “5.000 a euro 25.000”).

(2) La pena è aumentata (64) quando il fatto è commesso nell'esercizio di un'attività professionale.

(3) La pena è diminuita (65) nell'ipotesi di cui 71 secondo comma dell'articolo 648.

(4) Si applica l'ultimo comma dell'articolo 648”.

«Art. 648-ter. 1. - (Autoriciclaggio).

Si applica la pena della reclusione da due a otto anni e della multa da euro 5.000 a euro 25.000 a chiunque, avendo commesso o concorso a commettere un delitto non colposo, impiega, sostituisce, trasferisce, in attività economiche, finanziarie, imprenditoriali speculative, il denaro, i beni o le altre utilità provenienti dalla commissione di tale delitto, in modo da ostacolare concretamente l'identificazione della loro provenienza delittuosa. Si applica la pena della reclusione da uno a quattro anni e della multa da euro 2.500 a euro 12.500 se il denaro, i beni o le altre utilità provengono dalla commissione di un delitto non colposo punito con la reclusione

inferiore nel massimo a cinque anni. Si applicano comunque le pene previste dal primo comma se il denaro, i beni o le altre utilità provengono da un delitto commesso con le condizioni o le finalità di cui all'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, e successive modificazioni. Fuori dei casi di cui ai commi precedenti, non sono punibili le condotte per cui il denaro, i beni o le altre utilità vengono destinate alla mera utilizzazione o al godimento personale. La pena è aumentata quando i fatti sono commessi nell'esercizio di un'attività bancaria o finanziaria o di altra attività professionale.

La pena è diminuita fino alla metà per chi si sia efficacemente adoperato per evitare che le condotte siano portate a conseguenze ulteriori o per assicurare le prove del reato e l'individuazione dei beni, del denaro e delle altre utilità provenienti dal delitto.

Si applica l'ultimo comma dell'articolo 648».

Aree soggette a rischio
„

I reati previsti dagli artt. 648, 648 bis, 648 ter e 648 ter¹ C.P., hanno possibilità di accadimento anche nelle strutture socio assistenziali particolarmente in relazione alla movimentazione di risorse finanziarie, ai finanziamenti accordati agli Enti, all'emissione di fatture e note di credito e all'utilizzo di denaro.

Conseguentemente dovranno osservarsi le seguenti regole di comportamento:

- si dovrà porre particolare attenzione alle disposizioni di cui al D. Lvo 231/01 e successive modifiche ed integrazioni; in particolare si dovranno osservare i principi dettati da detta legislatura in tema di prevenzione del riciclaggio e del finanziamento del terrorismo;
- dovrà essere curata la conoscenza della clientela e dei soggetti con cui si stabiliscono rapporti con contenuti finanziari; la tracciabilità delle operazioni e la funzione del personale segnatamente a quello preposto a rapporti finanziari.
- dovrà essere posta attenzione per minor ricorso e limitazione all'utilizzo di denaro contante utilizzando privilegiatamente Bonifici bancari o soluzioni similari sia per entrate che per effettuazione di spese.
- In particolare nell'uso del denaro e dei titoli al portatore di cui all'art. 49 del D. Lvo 231/2001 dovranno essere rispettati i limiti di cui all'art. 49 e di cui alle più recenti disposizioni del D.Lgvo 231/2001, nonché alle disposizioni relative agli assegni, inoltre va privilegiato –rispetto all'uso del contante – il ricorso a strumenti di pagamento tracciabili quali Bonifici Bancari o simili.

Art. 49, commi 1-11, D. Lgvo n. 231/2007 - Limitazioni all'uso del contante e dei titoli al portatore

“1. È vietato il trasferimento di denaro contante o di libretti di deposito bancari o postali al portatore o di titoli al portatore in euro o in valuta estera, effettuato a qualsiasi titolo tra soggetti diversi, quando il valore oggetto di trasferimento è complessivamente pari o superiore a 1.000 euro. Il trasferimento è vietato anche quando è effettuato con più pagamenti inferiori alla soglia che appaiono artificiosamente frazionati. Il trasferimento può tuttavia essere eseguito per il tramite di banche, Poste Italiane S.p.A., istituti di moneta elettronica e istituti di pagamento, questi ultimi quando prestano servizi di pagamento diversi da quelli di cui all'articolo 1, comma 1, lettera b), n. 6, del decreto legislativo 27 gennaio 2010, n. 11.

(L'importo originario di 5.000 euro è stato modificato prima in 12.500 euro dall'art. 32, D.L. 25 giugno 2008, n. 112, come modificato dalla relativa legge di conversione, successivamente in 5.000 euro dall'art. 20, comma 1, D.L. 31 maggio 2010, n. 78, conv. dalla legge 30 luglio 2010, n. 122, e ancora in 2.500 euro dall'art. 2, comma 4, D.L. 13 agosto 2011, n. 138, conv. dalla legge 14 settembre 2011, n. 148. L'importo è stato infine così adeguato dall'art. 12, comma 1, D.L. 6 dicembre 2011, n. 201, conv. dalla legge 22 dicembre 2011, n. 214.

Il Comma è stato così modificato dall'art. 29, comma 1, lettera a) del d.lgs. 25 settembre 2009, n. 151, a decorrere dal 4 novembre 2009, ai sensi di quanto disposto dall'art. 36, comma 1 del medesimo D.Lgs. n. 151/2009. Successivamente, il presente comma è stato così modificato dall' art. 27, comma 1, lettera p), numero 1) del d. lgs. 13 agosto 2010, n. 141, come modificato dall' art. 18, comma 1, del d.lgs. 19 settembre 2012, n. 169.

Per l'elevazione del limite all'uso del denaro contante di cui al presente comma, vedi l'art. 3, commi 1 e 2, D.L. 2 marzo 2012, n. 16, come modificato dalla legge di conversione 26 aprile 2012, n. 44).

1-bis. Per la negoziazione a pronti di mezzi di pagamento in valuta svolta dai soggetti iscritti nella sezione prevista dall'articolo 17-bis del decreto legislativo 13 agosto 2010, n. 141, il limite di cui al comma 1 è di 2.500 euro.

(Comma aggiunto dall'art. 27, comma 1, lettera p), numero 2) del d.lgs. 13 agosto 2010, n. 141, come modificato dall' art. 18, comma 1, del d. lgs. 19 settembre 2012, n. 169, a decorrere dal 2 ottobre 2012, ai sensi di quanto disposto dall' art. 33, comma 1, del d. lgs. 19 settembre 2012, n. 169).

2. Il trasferimento per contanti per il tramite dei soggetti di cui al comma 1 deve essere effettuato mediante disposizione accettata per iscritto dagli stessi, previa consegna ai medesimi della somma in contanti. A decorrere dal terzo giorno lavorativo successivo a quello dell'accettazione, il beneficiario ha diritto di ottenere il pagamento nella provincia del proprio domicilio.

3. La comunicazione da parte del debitore al creditore dell'accettazione di cui al comma 2 produce l'effetto di cui al primo comma dell'articolo 1277 del codice civile e, nei casi di mora del creditore, anche gli effetti del deposito previsti dall'articolo 1210 dello stesso codice.

4. I moduli di assegni bancari e postali sono rilasciati dalle banche e da Poste Italiane S.p.A. muniti della clausola di non trasferibilità. Il cliente può richiedere, per iscritto, il rilascio di moduli di assegni bancari e postali in forma libera.

5. Gli assegni bancari e postali emessi per importi pari o superiori a 1.000 euro devono recare l'indicazione del nome o della ragione sociale del beneficiario e la clausola di non trasferibilità.

(Per l'interpretazione autentica del presente comma vedi l'art. 27, comma 1-ter, del d. lgs. 13 agosto 2010, n. 141, aggiunto dall'art. 18, comma 2, del d.lgs. 19 settembre 2012, n. 169).

6. Gli assegni bancari e postali emessi all'ordine del traente possono essere girati unicamente per l'incasso a una banca o a Poste Italiane S.p.A.

7. Gli assegni circolari, vaglia postali e cambiari sono emessi con l'indicazione del nome o della ragione sociale del beneficiario e la clausola di non trasferibilità.

8. Il rilascio di assegni circolari, vaglia postali e cambiari di importo inferiore a 1.000 euro può essere richiesto, per iscritto, dal cliente senza la clausola di non trasferibilità.

(Comma così modificato dall'art. 32, D.L. 25 giugno 2008, n. 112, come modificato dalla relativa legge di conversione).

9. Il richiedente di assegno circolare, vaglia cambiario o mezzo equivalente, intestato a terzi ed emesso con la clausola di non trasferibilità, può chiedere il ritiro della provvista previa restituzione del titolo all'emittente.

10. Per ciascun modulo di assegno bancario o postale richiesto in forma libera ovvero per ciascun assegno circolare o vaglia postale o cambiario rilasciato in forma libera è dovuta dal richiedente, a titolo di imposta di bollo, la somma di 1,50 euro.

(Comma modificato dall'art. 32, D.L. 25 giugno 2008, n. 112, come modificato dalla relativa legge di conversione, che ha soppresso il seguente periodo finale: "Ciascuna girata deve recare, a pena di nullità, il codice fiscale del girante").

11. I soggetti autorizzati a utilizzare le comunicazioni di cui all'articolo 7, sesto comma, del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 605, e successive modificazioni, possono chiedere alla banca o a Poste Italiane S.p.A. i dati identificativi e il codice fiscale dei soggetti ai quali siano stati rilasciati moduli di assegni bancari o postali in forma libera ovvero che abbiano richiesto assegni circolari o vaglia postali o cambiari in forma libera nonché di coloro che li abbiano presentati all'incasso. Con provvedimento del Direttore dell'Agenzia delle entrate sono individuate le modalità tecniche di trasmissione dei dati di cui al presente comma. La documentazione inerente i dati medesimi, costituisce prova documentale ai sensi dell'articolo 234 del codice di procedura penale."

Art. 58, D. lgvo n. 231/2007 – Violazioni del Titolo III

"1. Fatta salva l'efficacia degli atti, alle violazioni delle disposizioni di cui all'articolo 49, commi 1, 1-bis, 5, 6 e 7, si applica una sanzione amministrativa pecuniaria dall'1 per cento al 40 per cento dell'importo trasferito.

(Comma così modificato dall'art. 27, comma 1, lett. z), D.Lgs. 13 agosto 2010, n. 141, come modificato dall'art. 18, comma 1, D.Lgs. 19 settembre 2012, n. 169).

2. La violazione della prescrizione di cui all'articolo 49, comma 12, è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria dal 30 al 40 per cento del saldo del libretto al portatore.

(Comma così sostituito dall'art. 27, comma 1, lett. aa), D.Lgs. 13 agosto 2010, n. 141, come modificato dall'art. 18, comma 1, D.Lgs. 19 settembre 2012, n. 169).

3. La violazione della prescrizione contenuta nell'articolo 49, commi 13 e 14, è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria dal 30 al 40 per cento del saldo del libretto al portatore.

(Comma così sostituito dall'art. 27, comma 1, lett. bb), D.Lgs. 13 agosto 2010, n. 141, come modificato dall'art. 18, comma 1, D.Lgs. 19 settembre 2012, n. 169).

4. La violazione delle prescrizioni contenute nell'articolo 49, commi 18 e 19, è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria dal 20 per cento al 40 per cento dell'importo trasferito.

(Comma abrogato dall'art. 27, comma 1, lett. cc), D.Lgs. 13 agosto 2010, n. 141, come modificato dall'art. 18, comma 1, D.Lgs. 19 settembre 2012, n. 169).

5. La violazione del divieto di cui all'articolo 50, comma 1, è punita con una sanzione amministrativa pecuniaria dal 20 per cento al 40 per cento del saldo.

6. La violazione del divieto di cui all'articolo 50, comma 2, è punita con una sanzione amministrativa pecuniaria dal 10 per cento al 40 per cento del saldo.

7. La violazione dell'obbligo di cui all'articolo 51, comma 1, del presente decreto è punita con una sanzione amministrativa pecuniaria dal 3 per cento al 30 per cento dell'importo dell'operazione, del saldo del libretto ovvero del conto.

7-bis. Per le violazioni previste dai commi 1, 1-bis, 2, 3, 5, 6 e 7, la sanzione amministrativa pecuniaria non può comunque essere inferiore nel minimo all'importo di tremila euro. Per le violazioni di cui al comma 1 che riguardano importi superiori a cinquantamila euro la sanzione minima è aumentata di cinque volte. Per le violazioni di cui ai commi 2 e 3 che riguardano importi superiori a cinquantamila euro le sanzioni minima e massima sono aumentate del cinquanta per cento. Per le violazioni di cui al comma 3 che

riguardano libretti al portatore con saldo inferiore a 3.000 euro la sanzione è pari al saldo del libretto stesso.

(Comma aggiunto dall'art. 20, comma 2, lett. b), D.L. 31 maggio 2010, n. 78, convertito, con modificazioni, dalla L. 30 luglio 2010, n. 122, modificato dall'art. 12, comma 1-bis, D.L. 6 dicembre 2011, n. 201, convertito, con modificazioni, dalla L. 22 dicembre 2011, n. 214 e, successivamente, così sostituito dall'art. 27, comma 1, lett. dd), D.Lgs. 13 agosto 2010, n. 141, come modificato dall'art. 18, comma 1, D.Lgs. 19 settembre 2012, n. 169)

12°) - SEZIONE DODICESIMA

Art.25 nonies

Reato di induzione a non rendere dichiarazioni o a rendere dichiarazioni mendaci all'Autorità Giudiziaria

12,1 - L'art. 4 della legge 3/8/2009 n.116 reca la seguente precisazione:

“Dopo l'articolo 25 octies del decreto legislativo 8 giugno 2001 n.231 è inserito il seguente: **Art 25-novies (Induzione a non rendere dichiarazioni o a rendere dichiarazioni mendaci all'autorità giudiziaria) – 1. In relazione alla commissione detto di cui all'articolo 377-bis del codice penale, si applica all'ente la sanzione pecuniaria fino a cinquecento quote.**”

La misura penale richiamata dalla suddetta disposizione è di questo tenore:

377-bis - Induzione a non rendere dichiarazioni o a rendere dichiarazioni mendaci all'autorità giudiziaria. Salvo che il fatto costituisca più grave reato, chiunque, con violenza o minaccia , o con offerta o promessa di denaro o di altra utilità, induce a non rendere dichiarazioni o a rendere dichiarazioni mendaci la persona chiamata a rendere davanti all'autorità giudiziaria dichiarazioni utilizzabili in un procedimento penale (c.p.p. 500), quando questa ha la facoltà di non rispondere, è punito con la reclusione da due a sei anni

12,2 - Area esposta a rischi

L'art. 377 bis del Codice Penale mira a prevenire il pericolo che le persone chiamate a rendere dichiarazioni al Giudice in un processo penale possono essere destinatarie di indebite pressioni o sollecitazioni al fine di nascondere la verità al Giudice o di rappresentare i fatti in modo travisato.

Il predetto reato ha possibilità estese di accadimento; è, infatti prefigurabile che, in relazione ad ogni tipo di processo penale, esistano soggetti interessati ad occultare o a diversamente rappresentare eventi e comportamenti suscettibili di ingenerare responsabilità penali.

12,3 - Regole di comportamento

La misura radicale ed essenziale da osservare per evitare la possibilità di accadimento dello specifico reato è costituita dalla generale astrazione da qualsiasi forma di intrattenimento o di sollecitazione nei confronti di persone che o sono state chiamate a rendere dichiarazioni al Giudice penale o sono potenzialmente esposte all'eventualità della suddetta chiamata.

L'Azienda, per impedire gli eventi inibiti, prevede, nel Codice Etico, col 6° comma dell'art.16, misure adeguate.

13°) SEZIONE TREDICESIMA

ART. 24 TER – DELITTI DI CRIMINALITA' ORGANIZZATA

13.1 – i reati considerati

L'art. 2 comma 29 della L. 15/7/2009 n.94 ha introdotto la seguente disposizione: Art. 24 ter.

“1.In relazione alla commissione di taluno dei delitti di cui agli articoli 416, sesto comma, 416-bis, 416-ter e 630 del codice penale, ai delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché ai delitti previsti dall'articolo 74 del testo unico di cui al decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, e successive modificazioni, si applica la sanzione pecuniaria da quattrocento a mille quote.

2. In relazione alla commissione di taluno dei delitti di cui all'articolo 416 del codice penale, ad esclusione del sesto comma, ovvero di cui all'articolo 407, comma 1, lettera a), n. 5, del codice di procedura penale, si applica la sanzione pecuniaria da trecento a ottocento quote.

3. Nei casi di condanna per uno dei delitti indicati nei commi 1 e 2, si applicano le sanzioni interdittive previste dall'articolo 9, comma 2, per una durata non inferiore ad un anno.

4. Se l'ente o una sua unità organizzativa viene stabilmente utilizzato allo scopo unico o prevalente di consentire o agevolare la commissione dei reati indicati nei commi 1 e 2 si applica la sanzione dell'interdizione definitiva dall'esercizio dell'attività ai sensi dell'articolo 16, comma 3».

Le disposizioni penali coinvolte nell'art.24-ter sono le seguenti:

ART. 416, COMMA 6 C. P.

Associazione per delitti concernenti l'immigrazione

“Se l'associazione è diretta a commettere taluno dei delitti di cui agli articoli 600, 601 e 602, nonché all'articolo 12, comma 3-bis, del testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero, di cui al decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286 (5) (6), si applica la reclusione da cinque a quindici anni nei casi previsti dal primo comma e da quattro a nove anni nei casi previsti dal secondo comma (7) (8).”

Art. 416 bis Codice Penale. Associazioni di tipo mafioso anche straniere (1)

“Chiunque fa parte di un'associazione di tipo mafioso formata da tre o più persone, è punito con la reclusione da dieci a quindici anni [32-quater, 305 c.2, 306 c.2, 416 c.2; c.p.p. 51 c.3 bis] (2).

Coloro che promuovono, dirigono o organizzano l'associazione sono puniti, per ciò solo, con la reclusione da dodici a diciotto anni [305 c.3. 306 c. 3, 416 c.3; c.p.p. 275 c.3] (2).

L'associazione è di tipo mafioso quando coloro che ne fanno parte si avvalgano della forza di intimidazione del vincolo associativo e della condizione di assoggettamento e di omertà che ne deriva per commettere delitti [39], per acquisire in modo diretto o indiretto la gestione o comunque il controllo di attività economiche, di concessioni, di autorizzazioni, appalti e servizi pubblici o per realizzare profitti o vantaggi ingiusti per sé o per altri, ovvero al fine di impedire od ostacolare il libero esercizio del voto o di procurare voti [416-ter] a sé o ad altri in occasione di consultazioni elettorali (3).

Se l'associazione è armata [585 c.2, c.3] si applica la pena della reclusione da dodici a venti anni nei casi previsti dal primo comma (2) e da quindici a ventisei nei casi previsti dal secondo comma [63 c.3] (2).

L'associazione si considera armata quando i partecipanti hanno la disponibilità, per il conseguimento della finalità dell'associazione, di armi o materie esplodenti [585c.2, c.3] (4), anche se occultate o tenute in luogo di deposito.

Se le attività economiche di cui gli associati intendono assumere o mantenere il controllo sono finanziate in tutto o in parte con il prezzo, il prodotto, o il profitto di delitti [39], le pene stabilite nei commi precedenti sono aumentate da un terzo alla metà [63 c.3] (5).

Nei confronti del condannato è sempre obbligatoria la confisca [240] delle cose che servirono o furono destinate a commettere il reato e delle cose che ne sono il prezzo, il prodotto, il profitto o che ne costituiscono l'impiego (6) (7).

Le disposizioni del presente articolo si applicano anche alla camorra, alla 'ndrangheta (8) e alle altre associazioni, comunque localmente denominate, anche straniere (9), che valendosi della forza intimidatrice del vincolo associativo perseguono scopi corrispondenti a quelli delle associazioni di tipo mafioso (10) (11) (12) (13) (14) (15) (16) (17).”.

ART. 416-TER C.P.

416-ter. Scambio elettorale politico-mafioso.

“La pena stabilita dal primo comma dell'articolo 416-bis si applica anche a chi ottiene la promessa di voti prevista dal terzo comma del medesimo articolo 416-bis in cambio della erogazione di denaro (1).”

ART. 630 C.P.

630. Sequestro di persona a scopo di rapina o di estorsione (1).

“Chiunque sequestra una persona [589-BIS, 605] allo scopo di conseguire, per sé o per altri, un ingiusto profitto come prezzo della liberazione, è punito con la reclusione da venticinque a trenta anni [c.p.p. 51, c.3-bis].

Se dal sequestro deriva comunque la morte, quale conseguenza non voluta dal reo, della persona sequestrata, il colpevole è punito con la reclusione di anni trenta [586].

Se il colpevole cagiona la morte del sequestrato si applica la pena dell'ergastolo [84].

Al concorrente che, dissociandosi dagli altri, si adopera in modo che il soggetto passivo riacquisti la libertà, senza che tale risultato sia conseguenza del prezzo della liberazione, si applicano le pene previste dall'articolo 605. Se tuttavia il soggetto passivo muore, in conseguenza del sequestro, dopo la liberazione, la pena è della reclusione da sei a quindici anni.

Nei confronti del concorrente che, dissociandosi dagli altri, si adopera, al di fuori del caso previsto dal comma precedente, per evitare che l'attività delittuosa sia portata a conseguenze ulteriori ovvero aiuta concretamente l'autorità di polizia o l'autorità giudiziaria nella raccolta di prove decisive per l'individuazione o la cattura dei concorrenti, la pena dell'ergastolo è sostituita da quella della reclusione da dodici a venti anni e le altre pene sono diminuite da un terzo a due terzi [63 c.3].

Quando ricorre una circostanza attenuante, alla pena prevista dal secondo comma è sostituita la reclusione da venti a ventiquattro anni; alla pena prevista dal terzo comma è sostituita la reclusione da ventiquattro a trenta anni. Se concorrono più circostanze attenuanti, la pena da applicare per effetto delle diminuzioni non può essere inferiore a dieci anni, nell'ipotesi prevista dal secondo comma, ed a quindici anni, nell'ipotesi prevista dal terzo comma.

I limiti di pena preveduti nel comma precedente possono essere superati allorché ricorrono le circostanze attenuanti di cui al quinto comma del presente articolo (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8).”

ART. 74 D.P.R. 309/1990

TESTO UNICO SUGLI STUPEFACENTI

(Decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309)

“Associazione finalizzata al traffico illecito di sostanze stupefacenti o psicotrope

“1. Quando tre o più persone si associano allo scopo di commettere più delitti tra quelli previsti dall'articolo 73, chi promuove, costituisce, dirige, organizza o finanzia l'associazione e' punito per ciò solo con la reclusione non inferiore a venti anni.

2. Chi partecipa all'associazione e' punito con la reclusione non inferiore a dieci anni.

3. La pena e' aumentata se il numero degli associati e' di dieci o più o se tra i partecipanti vi sono persone dedite all'uso di sostanze stupefacenti o psicotrope.

4. Se l'associazione e' armata la pena, nei casi indicati dai commi 1 e 3, non può essere inferiore a ventiquattro anni di reclusione e, nel caso previsto dal comma 2, a dodici anni di reclusione. L'associazione si considera armata quando i partecipanti hanno la disponibilità di armi o materie esplodenti, anche se occultate o tenute in luogo di deposito.

5. La pena e' aumentata se ricorre la circostanza di cui alla lettera e) del comma 1 dell'articolo 80.

6. Se l'associazione e' costituita per commettere i fatti descritti dal comma 5 dell'articolo 73, si applicano il primo e il secondo comma dell'articolo 416 del codice penale.

7. Le pene previste dai commi da 1 a 6 sono diminuite dalla metà a due terzi per chi si sia efficacemente adoperato per assicurare le prove del reato o per sottrarre all'associazione risorse decisive per la commissione dei delitti.

8. Quando in leggi e decreti e' richiamato il reato previsto dall'articolo 75 della legge 22 dicembre 1975, n. 685, abrogato dall'articolo 38, comma 1, della legge 26 giugno 1990, n. 162, il richiamo si intende riferito al presente articolo.”

ART. 407 comma 2 lett. A) n. 5 C.P.P.

Art. 407 Codice di Procedura Penale. Termini di durata massima delle indagini preliminari

“2. La durata massima è tuttavia di due anni se le indagini preliminari riguardano [33-bis, c.1°]:

a) (1) i delitti appresso indicati (2):

- 1) delitti di cui agli articoli 285, 286, 416-bis e 422 del codice penale, 291-ter, limitatamente alle ipotesi aggravate previste dalle lettere a), d) ed e) del comma 2, e 291-quater, comma 4, del testo unico approvato con decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 (3);
- 2) delitti consumati o tentati [c.p.56] di cui agli articoli 575, 628, terzo comma, 629, secondo comma, e 630 dello stesso codice penale [18, 303 c. b), 3-bis, 307 1-bis, 533 3-bis];
- 3) delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dall'articolo 416-bis del codice penale ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo (4);
- 4) delitti commessi per finalità di terrorismo o di eversione dell'ordinamento costituzionale per i quali la legge stabilisce la pena della reclusione non inferiore nel minimo a cinque anni o nel massimo a dieci anni, nonché delitti di cui agli articoli 270, terzo comma (5) [270-bis secondo comma] (5) e 306, secondo comma, del codice penale [artt. 147-bis c.3, coord. 226] (6) (7);
- 5) delitti di illegale fabbricazione, introduzione nello Stato, messa in vendita, cessione, detenzione e porto in luogo pubblico o aperto al pubblico di armi da guerra o tipo guerra o parti di esse, di esplosivi, di armi clandestine nonché di più armi comuni da sparo escluse quelle previste dall'articolo 2, comma terzo, della legge 18 aprile 1975, n. 110 (8);
- 6) delitti di cui agli articoli 73, limitatamente alle ipotesi aggravate ai sensi dell'articolo 80, comma 2, e 74 del testo unico delle leggi in materia di disciplina degli stupefacenti e sostanze psicotrope, prevenzione, cura e riabilitazione dei relativi stati di tossicodipendenza, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, e successive modificazioni (9);
- 7) delitto di cui all'articolo 416 del codice penale nei casi in cui è obbligatorio l'arresto in flagranza [380 c. 2m];
- 7-bis) (10) dei delitti previsti dagli articoli 600 (11), 600-bis, comma 1, 600-ter, comma 1, 601, 602 (11), 609-bis nelle ipotesi aggravate previste dall'articolo 609-ter, 609-quater, 609-octies del codice penale, nonché dei delitti previsti dall'articolo 12, comma 3, del testo unico di cui al decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, e successive modificazioni (12) (13);
- b) notizie di reato che rendono particolarmente complesse le investigazioni per la molteplicità di fatti tra loro collegati ovvero per l'elevato numero di persone sottoposte alle indagini [61] o di persone offese [90,91] (14);
- c) indagini che richiedono il compimento di atti all'estero [c.p.p. 727 ss.];
- d) procedimenti in cui è indispensabile mantenere il collegamento tra più uffici del pubblico ministero a norma dell'articolo 371.”

Si è in presenza dei cosiddetti reati mezzo, cioè di reati costituenti il presupposto o mezzo per commettere ulteriori reati.

La legge sanziona la associazione per delinquere ed ipotesi simili facendo derivare responsabilità penali anche dal solo evento associativo, stabilendo che il reato si commette con la sola adesione al sodalizio, indipendentemente dalla successiva consumazione dei reati-fine.

Il fenomeno delle associazioni di tipo mafioso ha subito crescenti forme di presenza e penetrazioni in molte Regioni e nelle più diverse attività della vita civile e richiede la massima attenzione di tutti gli operatori economici e sociali.

In particolare – nell’ambito di strutture eroganti servizi socioassistenziali e sociosanitari – può ricorrere il tentativo della criminalità organizzata di assumere gestione di appalti e di servizi (pulizia, rifiuti, mensa, ecc.) e di porre in essere forme di infiltrazione e di coordinamento, anche in vista dell’assunzione, da parte di aderenti alle organizzazioni mafiose, di varie forme di ingerenza, gestione e controllo.

Sotto alcuni profili la possibilità di infiltrazione esiste anche nell’ambito delle strutture private e può essere facilitata dalla circostanza che l’assunzione di dipendenti e l’affidamento di appalti non sono condizionati alla produzione di certificazioni atte ad escludere l’appartenenza ad organizzazioni mafiose. D’altra parte, nelle strutture private, la maggiore libertà di liberamente individuare i soggetti da assumere o cui affidare appalti o simili, consente di escludere, dalla sfera dei possibili candidati, soggetti che non offrano sicura garanzia di non appartenere a cerchie criminali.

E’ inoltre anche possibile e consigliabile che cautele formalmente dettate per il settore pubblico (quali le attestazioni e le certificazioni antimafia) siano applicate, per libera determinazione degli Enti interessati, anche nella sfera dei soggetti privati.

Nell’ambito dell’Azienda, non sembrano ravvisabili apprezzabili pericoli di accadimento di reati associativi posti in essere per perseguire interessi propri dell’Ente.

Possono, al limite, sussistere pericoli, di infiltrazioni mafiose; quale misura preventiva può essere suggerita la richiesta, a fornitori di beni e servizi, delle certificazioni anti mafia, certificazioni che sono richieste per la partecipazione alle gare pubbliche ma che anche con Enti o Associazioni private si può, per autonoma determinazione, richiedere a chi aspira ad entrare in rapporti contrattuali.

14°) SEZIONE QUATTORDICESIMA

14.1 I reati considerati

L’art. 17 c.7 lett. B) della Legge 23/07/2009 n. 99 ha introdotto il seguente:

“Art 25 bis 1

Delitti contro l’industria e il commercio

“1. In relazione alla commissione dei delitti contro l’industria e il commercio previsti dal codice penale, si applicano all’ente le seguenti sanzioni pecuniarie:

a) per i delitti di cui agli articoli 513, 515, 516, 517, 517-ter e 517 quater la sanzione pecuniaria fino a cinquecento quote;

b) per i delitti di cui agli articoli 513 bis e 514 la sanzione pecuniaria fino a ottocento quote.

2. Nel caso di condanna per i delitti di cui alla lettera b) del comma 1 si applicano all'ente le sanzioni interdittive previste dall'art. 9 comma 2.”.

I reati interessati sono i seguenti:

ART. 513

513. Turbata libertà dell'industria o del commercio.

“Chiunque adopera violenza sulle cose [c.p. 392] ovvero mezzi fraudolenti per impedire o turbare l'esercizio di un'industria o di un commercio è punito, a querela della persona offesa [c.p. 120; c.p.p. 336], se il fatto non costituisce un più grave reato, con la reclusione fino a due anni e con la multa da euro 103 a euro 1.032 [c.p. 508] “.

ART. 513 BIS C.P.

Illecita concorrenza con minaccia o violenza.

513-bis. Illecita concorrenza con minaccia o violenza.

“Chiunque nell'esercizio di un'attività commerciale, industriale o comunque produttiva, compie atti di concorrenza con violenza o minaccia è punito con la reclusione da due a sei anni.

La pena è aumentata se gli atti di concorrenza riguardano un'attività finanziata in tutto o in parte ed in qualsiasi modo dallo Stato o da altri enti pubblici.”.

ART. 514 C.P.

514. Frodi contro le industrie nazionali.

“Chiunque, ponendo in vendita o mettendo altrimenti in circolazione, sui mercati nazionali o esteri, prodotti industriali, con nomi, marchi o segni distintivi contraffatti o alterati, cagiona un nocumento all'industria nazionale è punito con la reclusione da uno a cinque anni e con la multa non inferiore a euro 516 [c.p. 29, 32, 517] (1).

Se per i marchi o segni distintivi sono state osservate le norme delle leggi interne o delle convenzioni internazionali sulla tutela della proprietà industriale, la pena è aumentata e non si applicano le disposizioni degli articoli 473 e 474.”

ART. 515 C.P.

515. Frode nell'esercizio del commercio. (1)

“Chiunque, nell'esercizio di un'attività commerciale, ovvero in uno spaccio aperto al pubblico, consegna all'acquirente una cosa mobile per un'altra, ovvero una cosa mobile [c.c. 812; c.p. 624], per origine, provenienza, qualità o quantità, diversa da quella dichiarata o pattuita, è punito, qualora il fatto non costituisca un più grave delitto, con la reclusione fino a due anni o con la multa fino a euro 2.065 (2).

Se si tratta di oggetti preziosi, la pena è della reclusione fino a tre anni o della multa non inferiore a euro 103 [c.p. 29].”

ART. 516 C.P.

516. Vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine.

“Chiunque pone in vendita o mette altrimenti in commercio come genuine sostanze alimentari non genuine (1) è punito con la reclusione fino a sei mesi o con la multa fino a euro 1.032 [c.p. 440, 442, 444, 517-BIS, 518].”

ART. 517 C.P.

Vendita di prodotti industriali con segni mendaci.

“Chiunque pone in vendita o mette altrimenti in circolazione opere dell'ingegno o prodotti industriali, con nomi, marchi o segni distintivi nazionali o esteri [c.c. 2563-2574], atti a indurre in inganno [473, 474] il compratore sull'origine, provenienza o qualità dell'opera o del prodotto, è punito, se il fatto non è preveduto come reato da altra disposizione di legge, con la reclusione fino a due anni e con la multa fino a ventimila euro [c.p. 514, 517-bis, 518].”

ART. 517 TER C.P.

517-ter. Fabbricazione e commercio di beni realizzati usurpando titoli di proprietà industriale.

“Salva l'applicazione degli articoli 473 e 474 chiunque, potendo conoscere dell'esistenza del titolo di proprietà industriale, fabbrica o adopera industrialmente oggetti o altri beni realizzati usurpando un titolo di proprietà industriale o in violazione dello stesso è punito, a querela della persona offesa, con la reclusione fino a due anni e con la multa fino a euro 20.000 [c.p. 517-quinquies].

Alla stessa pena soggiace chi, al fine di trarne profitto, introduce nel territorio dello Stato, detiene per la vendita, pone in vendita con offerta diretta ai consumatori o mette comunque in circolazione i beni di cui al primo comma.

Si applicano le disposizioni di cui agli articoli 474-bis, 474-ter, secondo comma, e 517-bis, secondo comma.

I delitti previsti dai commi primo e secondo sono punibili sempre che siano state osservate le norme delle leggi interne, dei regolamenti comunitari e delle convenzioni internazionali sulla tutela della proprietà intellettuale o industriale.”

ART. 517 QUATER C.P.

517-quater. Contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari.

“Chiunque contraffà o comunque altera indicazioni geografiche o denominazioni di origine di prodotti agroalimentari è punito con la reclusione fino a due anni e con la multa fino a euro 20.000 [c.p. 517-quinquies].

Alla stessa pena soggiace chi, al fine di trarne profitto, introduce nel territorio dello Stato, detiene per la vendita, pone in vendita con offerta diretta ai consumatori o mette comunque in circolazione i medesimi prodotti con le indicazioni o denominazioni contraffatte.

Si applicano le disposizioni di cui agli articoli 474-bis, 474-ter, secondo comma, e 517-bis, secondo comma.

I delitti previsti dai commi primo e secondo sono punibili a condizione che siano state osservate le norme delle leggi interne, dei regolamenti comunitari e delle convenzioni internazionali in materia di tutela delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari.”.

Il compimento dei reati contro l'industria e il commercio presuppone che l'ente interessato svolga attività commerciali ed industriali; nell'ambito dell'Azienda non è prefigurabile l'esistenza di tale presupposto e, quindi, non sembrano prevedibili rischi di accadimento di delitti contro l'economia pubblica, l'industria ed il commercio considerati dalle disposizioni citate.

15°) SEZIONE QUINDICESIMA

15.1 delitti in materia di violazione del diritto d'autore

L'art. 15 c. 7 lett. c) L. 23/7/2009 n. 99 ha introdotto le seguenti disposizioni:

“In relazione alla commissione dei delitti previsti dagli articoli 171, primo comma, lettera a bis), e terzo comma, 171-bis, 171-ter, 171-septies e 171-octies della legge 22 aprile 1941, n.633, si applica all’ente la sanzione pecuniaria fino a cinquecento quote.

2. Nel caso di condanna per i delitti di cui al comma 1 si applicano all’ente le sanzioni interdittive previste dall’articolo 9, comma 2, per una durata non superiore ad un anno.

Resta fermo quanto previsto dal’art. 17-quinquies della citata legge n.633 del 1941.”.

I reati interessati dall’art. 25 novies sono portati dalla Legge 633 del 1941 e sono i seguenti:

ART.171 (comma 1, lettera a-bis e comma 3)

“c.1) Salvo quanto disposto dall’art. 171-bis e dall’articolo 171-ter è punito con la multa da euro 51 a euro 2.065 chiunque, senza averne diritto, a qualsiasi scopo e in qualsiasi forma:

a-bis) mette a disposizione del pubblico, immettendola in un sistema di reti telematiche, mediante connessioni di qualsiasi genere, un’opera dell’ingegno protetta, o parte di essa;

C.2) La pena è della reclusione fino ad un anno o della multa non inferiore a euro 516 se i reati di cui sopra sono commessi sopra una opera altrui non destinata alla pubblicità, ovvero con usurpazione della paternità dell’opera, ovvero con deformazione, mutilazione o altra modificazione dell’opera medesima, qualora ne risulti offesa all’onore od alla reputazione dell’autore.”.

Art. 171 bis

“1. Chiunque abusivamente duplica, per trarne profitto, programmi per elaboratore o ai medesimi fini importa, distribuisce, vende, detiene a scopo commerciale o imprenditoriale o concede in locazione programmi contenuti in supporti non contrassegnati dalla Società italiana degli autori ed editori (SIAE), è soggetto alla pena della reclusione da sei mesi a tre anni e della multa da euro 2.582 a euro 15.493. La stessa pena si applica se il fatto concerne qualsiasi mezzo inteso unicamente a consentire o facilitare la rimozione arbitraria o l’elusione funzionale di dispositivi applicati a protezione di un programma per elaboratori. La pena non è inferiore nel minimo a due anni di reclusione e la multa a euro 15.493 se il fatto è di rilevante gravità.

2. Chiunque, al fine di trarne profitto, su supporti non contrassegnati SIAE riproduce, trasferisce su altro supporto, distribuisce, comunica, presenta o dimostra in pubblico il contenuto di una banca di dati in violazione delle disposizioni di cui agli articoli 64-quinquies e 64-sexies, ovvero esegue l’estrazione o il reimpiego della banca di dati in violazione delle disposizioni di cui agli articoli 102-bis e 102-ter, ovvero distribuisce, vende o concede in locazione una banca di dati, è soggetto alla pena della reclusione da sei mesi a tre anni e della multa da euro 2.582 a euro 15.493. La pena non è inferiore nel minimo a due anni di reclusione e la multa a euro 15.493 se il fatto è di rilevante gravità.”.

Art. 171-ter

“1. È punito, se il fatto è commesso per uso non personale, con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa da euro 2.582 a euro 15.493 chiunque a fini di lucro:

a) abusivamente duplica, riproduce, trasmette o diffonde in pubblico con qualsiasi procedimento, in tutto o in parte, un'opera dell'ingegno destinata al circuito televisivo, cinematografico, della vendita o del noleggio, dischi, nastri o supporti analoghi ovvero ogni altro supporto contenente fonogrammi o videogrammi di opere musicali, cinematografiche o audiovisive assimilate o sequenze di immagini in movimento;

b) abusivamente riproduce, trasmette o diffonde in pubblico, con qualsiasi procedimento, opere o parti di opere letterarie, drammatiche, scientifiche o didattiche, musicali o drammatico-musicali, ovvero multimediali, anche se inserite in opere collettive o composite o banche dati;

c) pur non avendo concorso alla duplicazione o riproduzione, introduce nel territorio dello Stato, detiene per la vendita o la distribuzione, o distribuisce, pone in commercio, concede in noleggio o comunque cede a qualsiasi titolo, proietta in pubblico, trasmette a mezzo della televisione con qualsiasi procedimento, trasmette a mezzo della radio, fa ascoltare in pubblico le duplicazioni o riproduzioni abusive di cui alle lettere a) e b);

d) detiene per la vendita o la distribuzione, pone in commercio, vende, noleggia, cede a qualsiasi titolo, proietta in pubblico, trasmette a mezzo della radio o della televisione con qualsiasi procedimento, videocassette, musicassette, qualsiasi supporto contenente fonogrammi o videogrammi di opere musicali, cinematografiche o audiovisive o sequenze di immagini in movimento, od altro supporto per il quale è prescritta, ai sensi della presente legge, l'apposizione di contrassegno da parte della Società italiana degli autori ed editori (S.I.A.E.), privi del contrassegno medesimo o dotati di contrassegno contraffatto o alterato;

e) in assenza di accordo con il legittimo distributore, ritrasmette o diffonde con qualsiasi mezzo un servizio criptato ricevuto per mezzo di apparati o parti di apparati atti alla decodificazione di trasmissioni ad accesso condizionato;

f) introduce nel territorio dello Stato, detiene per la vendita o la distribuzione, distribuisce, vende, concede in noleggio, cede a qualsiasi titolo, promuove commercialmente, installa dispositivi o elementi di decodificazione speciale che consentono l'accesso ad un servizio criptato senza il pagamento del canone dovuto.

f-bis) fabbrica, importa, distribuisce, vende, noleggia, cede a qualsiasi titolo, pubblicizza per la vendita o il noleggio, o detiene per scopi commerciali, attrezzature, prodotti o componenti ovvero presta servizi che abbiano la prevalente finalità o l'uso commerciale di eludere efficaci misure tecnologiche di cui all'art. 102-quater ovvero siano principalmente progettati, prodotti, adattati o realizzati con la finalità di rendere possibile o facilitare l'elusione di predette misure. Fra le misure tecnologiche sono comprese quelle applicate, o che residuano, a seguito della rimozione delle misure medesime conseguentemente a iniziativa volontaria dei titolari dei diritti o ad accordi tra questi ultimi e i beneficiari di eccezioni, ovvero a seguito di esecuzione di provvedimenti dell'autorità amministrativa o giurisdizionale;

h) abusivamente rimuove o altera le informazioni elettroniche di cui all'articolo 102 quinquies, ovvero distribuisce, importa a fini di distribuzione, diffonde per radio o per televisione, comunica o mette a disposizione del pubblico opere o altri materiali protetti dai quali siano state rimosse o alterate le informazioni elettroniche stesse.

2. È punito con la reclusione da uno a quattro anni e con la multa da euro 2.582 a euro 15.493 chiunque:

a) riproduce, duplica, trasmette o diffonde abusivamente, vende o pone altrimenti in commercio, cede a qualsiasi titolo o importa abusivamente oltre cinquanta copie o esemplari di opere tutelate dal diritto d'autore e da diritti connessi;

a-bis) in violazione dell'art. 16, a fini di lucro, comunica al pubblico immettendola in un sistema di reti telematiche, mediante connessioni di qualsiasi genere, un'opera dell'ingegno protetta dal diritto d'autore, o parte di essa;

b) esercitando in forma imprenditoriale attività di riproduzione, distribuzione, vendita o commercializzazione, importazione di opere tutelate dal diritto d'autore e da diritti connessi, si rende colpevole dei fatti previsti dal comma 1;

c) promuove o organizza le attività illecite di cui al comma 1.

3. La pena è diminuita se il fatto è di particolare tenuità.

4. La condanna per uno dei reati previsti nel comma 1 comporta:

a) l'applicazione delle pene accessorie di cui agli articoli 30 e 32-bis del codice penale;

b) la pubblicazione della sentenza in uno o più quotidiani, di cui almeno uno a diffusione nazionale, e in uno o più periodici specializzati;

c) la sospensione per un periodo di un anno della concessione o autorizzazione di diffusione radiotelevisiva per l'esercizio dell'attività produttiva o commerciale.

5. Gli importi derivanti dall'applicazione delle sanzioni pecuniarie previste dai precedenti commi sono versati all'Ente nazionale di previdenza ed assistenza per i pittori e scultori, musicisti, scrittori ed autori drammatici.”.

Art. 171-septies

“1. La pena di cui all'articolo 171-ter, comma 1, si applica anche:

a) ai produttori o importatori dei supporti non soggetti al contrassegno di cui all'articolo 181-bis, i quali non comunicano alla SIAE entro trenta giorni dalla data di immissione in commercio sul territorio nazionale o di importazione i dati necessari alla univoca identificazione dei supporti medesimi;

b) salvo che il fatto non costituisca più grave reato, a chiunque dichiarare falsamente l'avvenuto assolvimento degli obblighi di cui all'articolo 181-bis, comma 2, della presente legge.”

Art. 171-octies

“1. Qualora il fatto non costituisca più grave reato, è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa da euro 2.582 a euro 25.822 chiunque a fini fraudolenti produce, pone in vendita, importa, promuove, installa, modifica, utilizza per uso pubblico e privato apparati o parti di apparati atti alla decodificazione di trasmissioni audiovisive ad accesso condizionato effettuate via etere, via satellite, via cavo, in forma sia analogica sia digitale. Si intendono ad accesso condizionato tutti i segnali audiovisivi trasmessi da emittenti italiane o estere in forma tale da rendere gli stessi . visibili esclusivamente a gruppi chiusi di utenti selezionati dal soggetto che effettua l'emissione del segnale, indipendentemente dalla imposizione di un canone per la fruizione di tale servizio.

2. La pena non è inferiore a due anni di reclusione e la multa a euro 15.493 se il fatto è di rilevante gravità.”.

Art. 171-octies-1

“Chiunque si rifiuti senza giustificato motivo di rispondere alle domande del giudice ai sensi dell'articolo 156-ter ovvero fornisce allo stesso false informazioni è punito con le pene previste dall'articolo 372 del codice penale, ridotte della metà.”.

La commissione di delitti contro le regole a tutela del diritto d'autore non ha consistente possibilità di verificarsi nell'ambito dell'Azienda che svolge attività assistenziali di carattere socio-sanitario o socio-assistenziale.

Sussistono, tuttavia, limitati ambiti operativi in cui possono verificarsi contatti con la protezione delle opere dell'ingegno.

In primo luogo ciò può verificarsi nell'ambito dell'attività di ricerca che non è solo di carattere sanitario e che può svilupparsi nella divulgazione dei risultati della ricerca stessa.

Esistono, poi, iniziative informative indirizzate al vasto pubblico per la divulgazione e la conoscenza di opere, supporti e ausili dovuti alla ricerca nelle sue varie espressioni.

L'attività dell'Ente, comunque, per quanto non possa interessare la normativa sulle opere dell'ingegno va svolta col puntuale rispetto delle specifiche norme tutelari.

16°) SEZIONE SEDICESIMA

16.1 reati ambientali

Con l'art. 2 comma 2 della Legge 7/7/2011 n.121 è stato disposto di inserire, nel D.Lgvo 231/2001, la seguente nuova disposizione:

ART. 25-UNDECIES

REATI AMBIENTALI

“1. In relazione alla commissione dei reati previsti dal codice penale, si applicano all'ente le seguenti sanzioni pecuniarie:

- a) per la violazione dell'articolo 727-bis la sanzione pecuniaria fino a duecentocinquanta quote;
- b) per la violazione dell'articolo 733-bis la sanzione pecuniaria da centocinquanta a duecentocinquanta quote.

2. In relazione alla commissione dei reati previsti dal decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, si applicano all'ente le seguenti sanzioni pecuniarie:

A) per i reati di cui all'articolo 137:

- 1) per la violazione dei commi 3, 5, primo periodo, e 13, la sanzione pecuniaria da centocinquanta a duecentocinquanta quote;
- 2) per la violazione dei commi 2, 5, secondo periodo, e 11, la sanzione pecuniaria da duecento a trecento quote.

B) per i reati di cui all'articolo 256:

- 1) per la violazione dei commi 1, lettera a), e 6, primo periodo, la sanzione pecuniaria fino a duecentocinquanta quote;
- 2) per la violazione dei commi 1, lettera b), 3, primo periodo, e 5, la sanzione pecuniaria da centocinquanta a duecentocinquanta quote;
- 3) per la violazione del comma 3, secondo periodo, la sanzione pecuniaria da duecento a trecento quote;

C) per i reati di cui all'articolo 257:

- 1) per la violazione del comma 1, la sanzione pecuniaria fino a duecentocinquanta quote;
- 2) per la violazione del comma 2, la sanzione pecuniaria da centocinquanta a duecentocinquanta quote;
- d) per la violazione dell'articolo 258, comma 4, secondo periodo La sanzione pecuniaria da centocinquanta a duecentocinquanta quote;
- e) per la violazione dell'articolo 259, comma 1, la sanzione pecuniaria da centocinquanta a duecentocinquanta quote;
- f) per il delitto di cui all'articolo 260, la sanzione pecuniaria da trecento a cinquecento quote, nel caso previsto dal comma 1 e da quattrocento a ottocento quote nel caso previsto dal comma 2;

g) per la violazione dell'articolo 260-bis, la sanzione pecuniaria da centocinquanta a duecentocinquanta quote nel caso previsto dai commi 6, 7, secondo e terzo periodo, e 8, primo periodo, e la sanzione pecuniaria da duecento a trecento quote nel caso previsto dal comma 8, secondo periodo;

h) per la violazione dell'articolo 279, comma 5, la sanzione pecuniaria fino a duecentocinquanta quote.

3. In relazione alla commissione dei reati previsti dalla legge 7 febbraio 1992, n. 150, si applicano all'ente le seguenti sanzioni pecuniarie:

a) per la violazione degli articoli 1, comma 1, 2, commi 1 e 2, e 6, comma 4, la sanzione pecuniaria fino a duecentocinquanta quote;

b) per la violazione dell'articolo 1, comma 2, la sanzione pecuniaria da centocinquanta a duecentocinquanta quote;

c) per i reati del codice penale richiamati dall'articolo 3-bis, comma 1, della medesima legge n. 150 del 1992, rispettivamente:

1) la sanzione pecuniaria fino a duecentocinquanta quote, in caso di commissione di reati per cui e' prevista la pena non superiore nel massimo ad un anno di reclusione;

2) la sanzione pecuniaria da centocinquanta a duecentocinquanta quote, in caso di commissione di reati per cui e' prevista la pena non superiore nel massimo a due anni di reclusione;

3) la sanzione pecuniaria da duecento a trecento quote, in caso di commissione di reati per cui e' prevista la pena non superiore nel massimo a tre anni di reclusione;

4) la sanzione pecuniaria da trecento a cinquecento quote, in caso di commissione di reati per cui e' prevista la pena superiore nel massimo a tre anni di reclusione.

4. In relazione alla commissione dei reati previsti dall'articolo 3, comma 6, della legge 28 dicembre 1993, n. 549, si applica all'ente la sanzione pecuniaria da centocinquanta a duecentocinquanta quote.

5. In relazione alla commissione dei reati previsti dal decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 202, si applicano all'ente le seguenti sanzioni pecuniarie:

a) per il reato di cui all'articolo 9, comma 1, la sanzione pecuniaria fino a duecentocinquanta quote;

b) per i reati di cui agli articoli 8, comma 1, e 9, comma 2, la sanzione pecuniaria da centocinquanta a duecentocinquanta quote;

c) per il reato di cui all'articolo 8, comma 2, la sanzione pecuniaria da duecento a trecento quote.

6. Le sanzioni previste dal comma 2, lettera b), sono ridotte della metà nel caso di commissione del reato previsto dall'articolo 256, comma 4, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152.

7. Nei casi di condanna per i delitti indicati al comma 2, lettere a), n. 2), b), n. 3), e f), e al comma 5, lettere b) e c), si applicano le sanzioni interdittive previste dall'articolo 9, comma 2, del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231, per una durata non superiore a sei mesi.

8. Se l'ente o una sua unità organizzativa vengono stabilmente utilizzati allo scopo unico o prevalente di consentire o agevolare la commissione dei reati di cui all'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, e all'articolo 8 del decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 202, si applica la sanzione dell'interdizione definitiva dall'esercizio dell'attività ai sensi dell'art. 16, comma 3, del decreto legislativo 8 giugno 2001 n. 231.».

L'art. 25 undecies eleva a presupposto della responsabilità amministrativa una vasta gamma di reati contro i valori ambientali e segnatamente i reati previsti dalle seguenti norme:

ART. 727 BIS C.P.

(Come introdotto dall'art. 1 comma 1 lettera a) del D.Lgs. 121/2011)

UCCISIONE, DISTRUZIONE, CATTURA, PRELIEVO, DETENZIONE DI ESEMPLARI DI SPECIE ANIMALI O VEGETALI SELVATICHE PROTETTE

“Salvo che il fatto costituisca più grave reato, chiunque, fuori dai casi consentiti, uccide, cattura o detiene esemplari appartenenti ad una specie animale selvatica protetta è punito con l'arresto da uno a sei mesi o con l'ammenda fino a 4.000 euro, salvo i casi in cui l'azione riguardi una quantità trascurabile di tali esemplari e abbia un impatto trascurabile sullo stato di conservazione della specie.

Chiunque, fuori dai casi consentiti, distrugge, preleva e detiene esemplari appartenenti ad una specie vegetale selvatica protetta è punito con l'ammenda fino a 4.000 euro, salvo i casi in cui l'azione riguardi una quantità trascurabile di tali esemplari e abbia un impatto trascurabile sullo stato di conservazione della specie.”

(1) Articolo inserito dall'art. 1 d.lg 7 luglio 2011 n. 121.

ART. 733 BIS C.P.

(Come introdotto dall'art. 1 comma 1 lettera b) del D.Lgs. 121/2011)

Distruzione o deterioramento di habitat

all'interno di un sito protetto

“Chiunque, fuori dai casi consentiti, distrugge un habitat all’interno di un sito protetto o comunque lo deteriora compromettendone lo stato di conservazione, è punito con l’arresto fino a diciotto mesi e con l’ammenda non inferiore a 3.000 euro.

2. Ai fini dell’applicazione dell’articolo 727-bis del codice penale, per specie animale o vegetali selvatiche protette si intendono quelle indicate nell’allegato IV della direttiva 92/43/CE e nell’allegato I della direttiva 2009/147/CE.

3. Ai fini dell’applicazione dell’art. 733-bis del codice penale per “habitat all’interno di un sito protetto” si intende qualsiasi habitat di specie per le quali una zona sia classificata come zona a tutela speciale a norma dell’articolo 4, paragrafi 1 o 2, della direttiva 2009/147/CE, o qualsiasi habitat naturale o un habitat di specie per cui un sito sia designato come zona speciale di conservazione a norma dell’art.4, paragrafo 4, della direttiva 92/43/CE.”

Più reati previsti dal D.Lgs 3/4/2006 n. 152 come segue:

a) - limitatamente ai reati previsti dai commi 2, 3 e 5, 11 e 13 ex art. 2 comma 2 art. undecies cit.

ART. 137 SANZIONI PENALI

“2. Quando le condotte descritte al comma 1 riguardano gli scarichi di acque reflue industriali contenenti le sostanze pericolose comprese nelle famiglie e nei gruppi di sostanze indicate nelle tabelle 5 e 3/A dell'Allegato 5 alla parte terza del presente decreto, la pena è dell'arresto da tre mesi a tre anni.

3. Chiunque, al di fuori delle ipotesi di cui al comma 5, effettui uno scarico di acque reflue industriali contenenti le sostanze pericolose comprese nelle famiglie e nei gruppi di sostanze indicate nelle tabelle 5 e 3/A dell'Allegato 5 alla parte terza del presente decreto senza osservare le prescrizioni dell'autorizzazione, o le altre prescrizioni dell'autorità competente a norma degli articoli 107, comma 1, e 108, comma 4, è punito con l'arresto fino a due anni.

5. Chiunque, in relazione alle sostanze indicate nella tabella 5 dell'Allegato 5 alla parte terza del presente decreto, nell'effettuazione di uno scarico di acque reflue industriali, superi i valori limite fissati nella tabella 3 o, nel caso di scarico sul suolo, nella tabella 4 dell'Allegato 5 alla parte terza del presente decreto, oppure i limiti più restrittivi fissati dalle regioni o dalle province autonome o dall'Autorità competente a norma dell'articolo 107, comma 1, è punito con l'arresto fino a due anni e con l'ammenda da tremila euro a trentamila euro. Se sono superati anche i valori limite fissati per le sostanze contenute nella tabella 3/A del medesimo Allegato 5, si applica l'arresto da sei mesi a tre anni e l'ammenda da 6.000 euro a 120.000 euro.

11. Chiunque non osservi i divieti di scarico previsti dagli articoli 103 e 104 è punito con l'arresto sino a tre anni.

13. Si applica sempre la pena dell'arresto da due mesi a due anni se lo scarico nelle acque del mare da parte di navi od aeromobili contiene sostanze o materiali per i quali è imposto il divieto assoluto di sversamento ai sensi delle disposizioni contenute nelle convenzioni internazionali vigenti in materia e ratificate dall'Italia, salvo che siano in quantità tali da essere resi rapidamente innocui dai

processi fisici, chimici e biologici, che si verificano naturalmente in mare e purché in presenza di preventiva autorizzazione da parte dell'autorità competente.”.

b) limitatamente ai reati previsti dai commi 1, lettere a) e b), 3 –primo periodo, 3- secondo periodo- 5 e 6

ART. 256

256. Attività di gestione di rifiuti non autorizzata

“1. Chiunque effettua una attività di raccolta, trasporto, recupero, smaltimento, commercio ed intermediazione di rifiuti in mancanza della prescritta autorizzazione, iscrizione o comunicazione di cui agli articoli 208, 209, 210, 211, 212, 214, 215 e 216 è punito:

a) con la pena dell'arresto da tre mesi a un anno o con l'ammenda da 2.600 euro a 26.000 euro se si tratta di rifiuti non pericolosi;

b) con la pena dell'arresto da sei mesi a due anni e con l'ammenda da 2.600 euro a 26.000 euro se si tratta di rifiuti pericolosi.

2. Le pene di cui al comma 1 si applicano ai titolari di imprese ed ai responsabili di enti che abbandonano o depositano in modo incontrollato i rifiuti ovvero li immettono nelle acque superficiali o sotterranee in violazione del divieto di cui all'articolo 192, commi 1 e 2.

3. Chiunque realizza o gestisce una discarica non autorizzata è punito con la pena dell'arresto da sei mesi a due anni e con l'ammenda da 2.600 euro a 26.000 euro. Si applica la pena dell'arresto da uno a tre anni e dell'ammenda da euro 5.200 a euro 52.000 se la discarica è destinata, anche in parte, allo smaltimento di rifiuti pericolosi. Alla sentenza di condanna o alla sentenza emessa ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, consegue la confisca dell'area sulla quale è realizzata la discarica abusiva se di proprietà dell'autore o del compartecipe al reato, fatti salvi gli obblighi di bonifica o di ripristino dello stato dei luoghi.

5. Chiunque, in violazione del divieto di cui all'articolo 187, effettua attività non consentite di miscelazione di rifiuti, è punito con la pena di cui al comma 1, lettera b).

6. Chiunque effettua il deposito temporaneo presso il luogo di produzione di rifiuti sanitari pericolosi, con violazione delle disposizioni di cui all'articolo 227, comma 1, lettera b), è punito con la pena dell'arresto da tre mesi ad un anno o con la pena dell'ammenda da 2.600 euro a 26.000 euro. Si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 2.600 euro a 15.500 euro per i quantitativi non superiori a duecento litri o quantità equivalenti.”.

c) -

ART. 257

Bonifica dei siti

“1. Salvo che il fatto costituisca più grave reato chiunque cagiona l'inquinamento del suolo, del sottosuolo, delle acque superficiali o delle acque sotterranee con il superamento delle concentrazioni soglia di rischio è punito con la pena dell'arresto da sei mesi a un anno o con l'ammenda da 2.600 euro a 26.000 euro, se non provvede alla bonifica in conformità al progetto approvato dall'autorità competente nell'ambito del procedimento di cui agli articoli 242 e seguenti. In caso di mancata effettuazione della comunicazione di cui all'articolo 242, il trasgressore è punito con la pena dell'arresto da tre mesi a un anno o con l'ammenda da 1.000 euro a 26.000 euro.

2. Si applica la pena dell'arresto da un anno a due anni e la pena dell'ammenda da 5.200 euro a 52.000 euro se l'inquinamento è provocato da sostanze pericolose.

3. Nella sentenza di condanna per la contravvenzione di cui ai commi 1 e 2, o nella sentenza emessa ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, il beneficio della sospensione condizionale della pena può essere subordinato alla esecuzione degli interventi di emergenza, bonifica e ripristino ambientale.

4. L'osservanza dei progetti approvati ai sensi degli articoli 242 e seguenti costituisce condizione di non punibilità per le contravvenzioni ambientali contemplate da altre leggi per il medesimo evento e per la stessa condotta di inquinamento di cui al comma 1

d) -

ART. 258

(limitatamente al comma 4, II periodo)

ART 258 Violazione degli obblighi di comunicazione,

di tenuta dei registri obbligatori e dei formulari

“4. Le imprese che raccolgono e trasportano i propri rifiuti non pericolosi di cui all'articolo 212, comma 8, che non aderiscono, su base volontaria, al sistema di controllo della tracciabilità dei rifiuti (SISTRI) di cui all'articolo 188-bis, comma 2, lettera a), ed effettuano il trasporto di rifiuti senza il formulario di cui all'articolo 193 ovvero indicano nel formulario stesso dati incompleti o inesatti sono puniti con la sanzione amministrativa pecuniaria da milleseicento euro a novemilatrecento euro. Si applica la pena di cui all'articolo 483 del codice penale a chi, nella predisposizione di un certificato di analisi di rifiuti, fornisce false indicazioni sulla natura, sulla composizione e sulle caratteristiche chimico-fisiche dei rifiuti e a chi fa uso di un certificato falso durante il trasporto.”.

e)

-

ART. 259

(limitatamente al comma I)

Traffico illecito di rifiuti

“1. Chiunque effettua una spedizione di rifiuti costituente traffico illecito ai sensi dell'articolo 26 del regolamento (CEE) 1° febbraio 1993, n. 259, o effettua una spedizione di rifiuti elencati nell'Allegato II del citato regolamento in violazione dell'articolo 1, comma 3, lettere a), b), c) e d), del regolamento stesso è punito con la pena dell'ammenda da 1.550 euro a 26.000 euro e con l'arresto fino a due anni. La pena è aumentata in caso di spedizione di rifiuti pericolosi.”.

f) -

ART. 260

Attività organizzate per il traffico illecito di rifiuti

“1. Chiunque, al fine di conseguire un ingiusto profitto, con più operazioni e attraverso l'allestimento di mezzi e attività continuative organizzate, cede, riceve, trasporta, esporta, importa, o comunque gestisce abusivamente ingenti quantitativi di rifiuti è punito con la reclusione da uno a sei anni.

2. Se si tratta di rifiuti ad alta radioattività si applica la pena della reclusione da tre a otto anni.

3. Alla condanna conseguono le pene accessorie di cui agli articoli 28, 30, 32-bis e 32-ter del codice penale, con la limitazione di cui all'articolo 33 del medesimo codice.

4. Il giudice, con la sentenza di condanna o con quella emessa ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, ordina il ripristino dello stato dell'ambiente e può subordinare la concessione della sospensione condizionale della pena all'eliminazione del danno o del pericolo per l'ambiente.”

4 bis. E' sempre ordinata la confisca delle cose che servirono a commettere il reato o che costituiscono il prodotto o il profilo del reato, salvo che appartengano a persone estranee al reato. Quando essa non sia possibile, il giudice individua beni di valore equivalente di cui il condannato abbia anche indirettamente o per interposta persona la disponibilità e ne ordina la confisca.

g) -

ART. 260 BIS

(limitatamente ai commi 6, 7 e 8)

Sistema informatico di controllo della tracciabilità dei rifiuti

....

“6. Si applica la pena di cui all'articolo 483 c.p. a colui che, nella predisposizione di un certificato di analisi di rifiuti, utilizzato nell'ambito del sistema di controllo della tracciabilità dei rifiuti fornisce false indicazioni sulla natura, sulla composizione e sulle caratteristiche chimico-fisiche dei rifiuti e a chi inserisce un certificato falso nei dati da fornire ai fini della tracciabilità dei rifiuti.

7. Il trasportatore che omette di accompagnare il trasporto dei rifiuti con la copia cartacea della scheda SISTRI - AREA MOVIMENTAZIONE e, ove necessario sulla base della normativa vigente, con la copia del certificato analitico che identifica le caratteristiche dei rifiuti è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 1.600 euro a 9.300 euro. Si applica la pena di cui all'art. 483 del codice penale in caso di trasporto di rifiuti pericolosi. Tale ultima pena si applica anche a

colui che, durante il trasporto fa uso di un certificato di analisi di rifiuti contenente false indicazioni sulla natura, sulla composizione e sulle caratteristiche chimico-fisiche dei rifiuti trasportati.

8. Il trasportatore che accompagna il trasporto di rifiuti con una copia cartacea della scheda SISTRI – AREA Movimentazione fraudolentemente alterata è punito con la pena prevista dal combinato disposto degli articoli 477 e 482 del codice penale. La pena è aumentata fino ad un terzo nel caso di rifiuti pericolosi.”.

h)

ART. 279

(limitatamente al comma 5)

Sanzioni

“5. Nei casi previsti dal comma 2 si applica sempre la pena dell’arresto fino ad un anno se il superamento dei valori limite di emissione determina anche il superamento dei valori limite di qualità dell’aria previsti dalla vigente normativa.”.

Per i reati previsti dalla Legge 7/02/1992 n.150 Limitatamente alle violazioni di cui agli articoli 1, comma 1-2, art. 6, comma 4.

ART. 1 COMMA 1-2 L. 150/1992

“1. Chiunque in violazione di quanto previsto dal decreto del Ministro del commercio con l'estero del 31 dicembre 1983, pubblicato nel supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 64 del 5 marzo 1984, importa, esporta o riesporta, sotto qualsiasi regime doganale, vende, espone per la vendita, detiene per la vendita, offre in vendita, trasporta, anche per conto terzi, o comunque detiene esemplari di specie indicate nell'allegato A, appendice I, e nell'allegato C, parte 1, del regolamento (CEE) n. 3626/82 del Consiglio del 3 dicembre 1982, e successive modificazioni, è punito con le seguenti sanzioni:

a) arresto da tre mesi ad un anno o ammenda da lire quindici milioni a lire duecento milioni;

b) in caso di recidiva, arresto da tre mesi a due anni o ammenda da lire quindici milioni a sei volte il valore degli animali, piante, loro parti o prodotti derivati oggetto dalla violazione. Se trattasi di impresa commerciale alla condanna consegue la sospensione della licenza da un minimo di sei mesi ad un massimo di diciotto mesi.

2. L'importazione di oggetti ad uso personale o domestico relativi a specie indicate nel comma 1, effettuata senza la presentazione della prevista documentazione CITES emessa dallo Stato estero ove l'oggetto è stato acquistato, è punita con la sanzione amministrativa da lire tre milioni a lire diciotto milioni. Gli oggetti importati illegalmente sono confiscati dal Corpo forestale dello Stato.”.

ART. 6 COMMA 4 L. 150/1992

“4. Chiunque contravviene alle disposizioni di cui al comma 1 è punito con l'arresto fino a tre mesi o con l'ammenda da lire quindici milioni a lire duecento milioni.”

ART. 3 BIS COMMA 1 L. 150/1992

(come modificato con art. 3 D.Lgs. 275/2001)

“1. Alle fattispecie previste dall'articolo 16, paragrafo 1 lettere a), c), d), e), ed l) del Regolamento (CE) n. 338/97 del Consiglio del 9 dicembre 1996 e successive modificazione in materia di falsificazione o alterazione di certificati, licenze, notifiche di importazione, dichiarazioni, comunicazioni di informazioni al fine di acquisizione di una licenza o di un certificato, di uso di certificati o licenze falsi o alterati si applicano le pene di cui al Libro II, Titolo VII, Capo III del Codice Penale.

2. In caso di violazione delle norme del Decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973 n.43 le stesse concorrono con quelle di cui agli articoli 1, 2 e 3bis.

Per i reati previsti dalla **L. 28/12/1993 n. 549**

ART. 3

Cessazione e riduzione dell'impiego delle sostanze lesive.

“1. La produzione, il consumo, l'importazione, l'esportazione, la detenzione e la commercializzazione delle sostanze lesive di cui alla tabella A allegata alla presente legge sono regolati dalle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 3093/94.

2. A decorrere dalla data di entrata in vigore della presente legge è vietata l'autorizzazione di impianti che prevedano l'utilizzazione delle sostanze di cui alla tabella A allegata alla presente legge, fatto salvo quanto disposto dal regolamento (CE) n. 3093/94.

3. Con decreto del Ministro dell'ambiente, di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, sono stabiliti, in conformità alle disposizioni ed ai tempi del programma di eliminazione progressiva di cui al regolamento (CE) n. 3093/94, la data fino alla quale è consentito l'utilizzo di sostanze di cui alla tabella A, allegata alla presente legge, per la manutenzione e la ricarica di apparecchi e di impianti già venduti ed installati alla data di entrata in vigore della presente legge, ed i tempi e le modalità per la cessazione dell'utilizzazione delle sostanze di cui alla tabella B, allegata alla presente legge, e sono altresì individuati gli usi essenziali delle sostanze di cui alla tabella B, relativamente ai quali possono essere concesse deroghe a quanto previsto dal presente comma. La produzione, l'utilizzazione, la commercializzazione, l'importazione e l'esportazione delle sostanze di cui alle tabelle A e B allegate alla presente legge cessano il 31 dicembre 2008, fatte salve le sostanze, le lavorazioni e le produzioni non comprese nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 3093/94, secondo le definizioni ivi previste. (1)

4. L'adozione di termini diversi da quelli di cui al comma 3, derivati dalla revisione in atto del regolamento (CE) n. 3093/94, comporta la sostituzione dei termini indicati nella presente legge ed il contestuale adeguamento ai nuovi termini.

5. Le imprese che intendono cessare la produzione e la utilizzazione delle sostanze di cui alla tabella B allegata alla presente legge prima dei termini prescritti possono concludere appositi accordi di programma con il Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato e

dell'ambiente, al fine di usufruire degli incentivi di cui all'art. 10, con priorità correlata all'anticipo dei tempi di dismissione, secondo le modalità che saranno fissate con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, d'intesa con il Ministro dell'ambiente.

6. Chiunque violi le disposizioni di cui al presente articolo, è punito con l'arresto fino a due anni e con l'ammenda fino al triplo del valore delle sostanze utilizzate per fini produttivi, importate o commercializzate. Nei casi più gravi, alla condanna consegue la revoca dell'autorizzazione o della licenza in base alla quale viene svolta l'attività costituente illecito (2).

(1) Comma modificato dall'art. 15, l. 31 luglio 2002, n. 179.

(2) Articolo così sostituito dall'art. 2, l. 16 giugno 1997, n. 179.”.

Per i reati previsti dal **D.Lgs. 6/11/2007 n.202 art. 8 e 9**

ART. 8

Inquinamento doloso

“1. Salvo che il fatto costituisca più grave reato, il Comandante di una nave, battente qualsiasi bandiera, nonché i membri dell'equipaggio, il proprietario e l'armatore della nave, nel caso in cui la violazione sia avvenuta con il loro concorso, che dolosamente violano le disposizioni dell'art. 4 sono puniti con l'arresto da sei mesi a due anni e con l'ammenda da euro 10.000 ad euro 50.000.

2. Se la violazione di cui al comma 1 causa danni permanenti o, comunque, di particolare gravità, alla qualità delle acque, a specie animali o vegetali o a parti di queste, si applica l'arresto da uno a tre anni e l'ammenda da euro 10.000 ad euro 80.000.

3. Il danno si considera di particolare gravità quando l'eliminazione delle sue conseguenze risulta di particolare complessità sotto il profilo tecnico, ovvero particolarmente onerosa o conseguibile solo con provvedimenti eccezionali.”.

Art.9

Inquinamento colposo

“1. Salvo che il fatto costituisca più grave reato, il Comandante di una nave, battente qualsiasi bandiera, nonché i membri dell'equipaggio, il proprietario e l'armatore della nave, nel caso in cui la violazione sia avvenuta con la loro cooperazione, che violano per colpa le disposizioni dell'art. 4, sono puniti con l'ammenda da euro 10.000 ad euro 30.000.

2. Se la violazione di cui al comma 1 causa danni permanenti o, comunque, di particolare gravità, alla qualità delle acque, a specie animali o vegetali o a parti di queste, si applica l'arresto da sei mesi a due anni e l'ammenda da euro 10.000 ad euro 30.000.

3. Il danno si considera di particolare gravità quando l'eliminazione delle sue conseguenze risulta di particolare complessità sotto il profilo tecnico, ovvero particolarmente onerosa o conseguibile solo con provvedimenti eccezionali.”.

Legge 22 maggio 2015 n. 68

Disposizioni in materia di delitti contro l'ambiente

«Titolo VI-bis - Dei delitti contro l'ambiente.

Art. 452-bis. (Inquinamento ambientale). - E' punito con la reclusione da due a sei anni e con la multa da euro 10.000 a euro 100.000 chiunque abusivamente cagiona una compromissione o un deterioramento significativi e misurabili:

- 1) delle acque o dell'aria, o di porzioni estese o significative del suolo o del sottosuolo;
- 2) di un ecosistema, della biodiversita', anche agraria, della flora o della fauna.

Quando l'inquinamento e' prodotto in un'area naturale protetta o sottoposta a vincolo paesaggistico, ambientale, storico, artistico, architettonico o archeologico, ovvero in danno di specie animali o vegetali protette, la pena e' aumentata.

Art. 452-ter. (Morte o lesioni come conseguenza del delitto di inquinamento ambientale). - Se da uno dei fatti di cui all'articolo 452-bis deriva, quale conseguenza non voluta dal reo, una lesione personale, ad eccezione delle ipotesi in cui la malattia ha una durata non superiore ai venti giorni, si applica la pena della reclusione da due anni e sei mesi a sette anni; se ne deriva una lesione grave, la pena della reclusione da tre a otto anni; se ne deriva una lesione gravissima, la pena della reclusione da quattro a nove anni; se ne deriva la morte, la pena della reclusione da cinque a dieci anni.

Nel caso di morte di piu' persone, di lesioni di piu' persone, ovvero di morte di una o piu' persone e lesioni di una o piu' persone, si applica la pena che dovrebbe infliggersi per l'ipotesi piu' grave, aumentata fino al triplo, ma la pena della reclusione non puo' superare gli anni venti.

Art. 452-quater. (Disastro ambientale). - Fuori dai casi previsti dall'articolo 434, chiunque abusivamente cagiona un disastro ambientale e' punito con la reclusione da cinque a quindici anni. Costituiscono disastro ambientale alternativamente:

- 1) l'alterazione irreversibile dell'equilibrio di un ecosistema;
- 2) l'alterazione dell'equilibrio di un ecosistema la cui eliminazione risulti particolarmente onerosa e conseguibile solo con provvedimenti eccezionali;
- 3) l'offesa alla pubblica incolumita' in ragione della rilevanza del fatto per l'estensione della compromissione o dei suoi effetti lesivi ovvero per il numero delle persone offese o esposte a pericolo.

Quando il disastro e' prodotto in un'area naturale protetta o sottoposta a vincolo paesaggistico, ambientale, storico, artistico, architettonico o archeologico, ovvero in danno di specie animali o vegetali protette, la pena e' aumentata.

Art. 452-quinquies. (Delitti colposi contro l'ambiente). - Se taluno dei fatti di cui agli articoli 452-bis e 452-quater e' commesso per colpa, le pene previste dai medesimi articoli sono diminuite da un terzo a due terzi.

Se dalla commissione dei fatti di cui al comma precedente deriva il pericolo di inquinamento ambientale o di disastro ambientale le pene sono ulteriormente diminuite di un terzo.

Art. 452-sexies. (Traffico e abbandono di materiale ad alta radioattività). - Salvo che il fatto costituisca più grave reato, è punito con la reclusione da due a sei anni e con la multa da euro 10.000 a euro 50.000 chiunque abusivamente cede, acquista, riceve, trasporta, importa, esporta, procura ad altri, detiene, trasferisce, abbandona o si disfa illegittimamente di materiale ad alta radioattività.

La pena di cui al primo comma è aumentata se dal fatto deriva il pericolo di compromissione o deterioramento:

- 1) delle acque o dell'aria, o di porzioni estese o significative del suolo o del sottosuolo;
- 2) di un ecosistema, della biodiversità, anche agraria, della flora o della fauna.

Se dal fatto deriva pericolo per la vita o per l'incolumità delle persone, la pena è aumentata fino alla metà.

Art. 452-septies. (Impedimento del controllo). - Salvo che il fatto costituisca più grave reato, chiunque, negando l'accesso, predisponendo ostacoli o mutando artificiosamente lo stato dei luoghi, impedisce, intralcia o elude l'attività di vigilanza e controllo ambientali e di sicurezza e igiene del lavoro, ovvero ne compromette gli esiti, è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni.

Art. 452-octies. (Circostanze aggravanti). - Quando l'associazione di cui all'articolo 416 è diretta, in via esclusiva o concorrente, allo scopo di commettere taluno dei delitti previsti dal presente titolo, le pene previste dal medesimo articolo 416 sono aumentate.

Quando l'associazione di cui all'articolo 416-bis è finalizzata a commettere taluno dei delitti previsti dal presente titolo ovvero all'acquisizione della gestione o comunque del controllo di attività economiche, di concessioni, di autorizzazioni, di appalti o di servizi pubblici in materia ambientale, le pene previste dal medesimo articolo 416-bis sono aumentate.

Le pene di cui ai commi primo e secondo sono aumentate da un terzo alla metà se dell'associazione fanno parte pubblici ufficiali o incaricati di un pubblico servizio che esercitano funzioni o svolgono servizi in materia ambientale.

Art. 452-novies. (Aggravante ambientale). - Quando un fatto già previsto come reato è commesso allo scopo di eseguire uno o più tra i delitti previsti dal presente titolo, dal decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, o da altra disposizione di legge posta a tutela dell'ambiente, ovvero se dalla commissione del fatto deriva la violazione di una o più norme previste dal citato decreto legislativo n. 152 del 2006 o da altra legge che tutela l'ambiente, la pena nel primo caso è aumentata da un terzo alla metà e nel secondo caso è aumentata di un terzo. In ogni caso il reato è procedibile d'ufficio.

Art. 452-decies. (Ravvedimento operoso). - Le pene previste per i delitti di cui al presente titolo, per il delitto di associazione per delinquere di cui all'articolo 416 aggravato ai sensi dell'articolo 452-octies, nonché per il delitto di cui all'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, e successive modificazioni, sono diminuite dalla metà a due terzi nei confronti di colui che si adopera per evitare che l'attività delittuosa venga portata a conseguenze ulteriori, ovvero, prima della dichiarazione di apertura del dibattimento di primo grado, provvede concretamente alla messa in sicurezza, alla bonifica e, ove possibile, al ripristino dello stato dei luoghi, e diminuite da un terzo alla metà nei confronti di colui che aiuta concretamente l'autorità di polizia o l'autorità giudiziaria

nella ricostruzione del fatto, nell'individuazione degli autori o nella sottrazione di risorse rilevanti per la commissione dei delitti.

Ove il giudice, su richiesta dell'imputato, prima della dichiarazione di apertura del dibattimento di primo grado disponga la sospensione del procedimento per un tempo congruo, comunque non superiore a due anni e prorogabile per un periodo massimo di un ulteriore anno, al fine di consentire le attività di cui al comma precedente in corso di esecuzione, il corso della prescrizione è sospeso.

Art. 452-undecies. (Confisca). - Nel caso di condanna o di applicazione della pena su richiesta delle parti, a norma dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per i delitti previsti dagli articoli 452-bis, 452-quater, 452-sexies, 452-septies e 452-octies del presente codice, è sempre ordinata la confisca delle cose che costituiscono il prodotto o il profitto del reato o che servirono a commettere il reato, salvo che appartengano a persone estranee al reato.

Quando, a seguito di condanna per uno dei delitti previsti dal presente titolo, sia stata disposta la confisca di beni ed essa non sia possibile, il giudice individua beni di valore equivalente di cui il condannato abbia anche indirettamente o per interposta persona la disponibilità e ne ordina la confisca.

I beni confiscati ai sensi dei commi precedenti o i loro eventuali proventi sono messi nella disponibilità della pubblica amministrazione competente e vincolati all'uso per la bonifica dei luoghi.

L'istituto della confisca non trova applicazione nell'ipotesi in cui l'imputato abbia efficacemente provveduto alla messa in sicurezza e, ove necessario, alle attività di bonifica e di ripristino dello stato dei luoghi.

Art. 452-duodecies. (Ripristino dello stato dei luoghi). - Quando pronuncia sentenza di condanna ovvero di applicazione della pena su richiesta delle parti a norma dell'articolo 444 del codice di procedura penale per taluno dei delitti previsti dal presente titolo, il giudice ordina il recupero e, ove tecnicamente possibile, il ripristino dello stato dei luoghi, ponendone l'esecuzione a carico del condannato e dei soggetti di cui all'articolo 197 del presente codice.

Al ripristino dello stato dei luoghi di cui al comma precedente si applicano le disposizioni di cui al titolo II della parte sesta del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in materia di ripristino ambientale.

Art. 452-terdecies. (Omessa bonifica). - Salvo che il fatto costituisca più grave reato, chiunque, essendovi obbligato per legge, per ordine del giudice ovvero di un'autorità pubblica, non provvede alla bonifica, al ripristino o al recupero dello stato dei luoghi è punito con la pena della reclusione da uno a quattro anni e con la multa da euro 20.000 a euro 80.000».

2. All'articolo 257 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) al comma 1 sono premesse le seguenti parole: «Salvo che il fatto costituisca più grave reato,»;

b) il comma 4 è sostituito dal seguente:

«4. L'osservanza dei progetti approvati ai sensi degli articoli 242 e seguenti costituisce condizione di non punibilità per le contravvenzioni ambientali contemplate da altre leggi per il medesimo evento e per la stessa condotta di inquinamento di cui al comma 1».

3. All'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, e' aggiunto, in fine, il seguente comma:

«4-bis. E' sempre ordinata la confisca delle cose che servirono a commettere il reato o che costituiscono il prodotto o il profitto del reato, salvo che appartengano a persone estranee al reato. Quando essa non sia possibile, il giudice individua beni di valore equivalente di cui il condannato abbia anche indirettamente o per interposta persona la disponibilità e ne ordina la confisca».

4. All'articolo 12-sexies, comma 1, del decreto-legge 8 giugno 1992, n. 306, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 1992, n. 356, e successive modificazioni, dopo la parola: «416-bis,» sono inserite le seguenti: «452-quater, 452-octies, primo comma,» e dopo le parole: «dalla legge 7 agosto 1992, n. 356,» sono inserite le seguenti: «o dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, e successive modificazioni,».

5. All'articolo 32-quater del codice penale, dopo la parola: «437,» sono inserite le seguenti: «452-bis, 452-quater, 452-sexies, 452-septies,» e dopo la parola: «644» sono inserite le seguenti: «, nonché dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, e successive modificazioni».

6. All'articolo 157, sesto comma, secondo periodo, del codice penale, dopo le parole: «sono altresì raddoppiati» sono inserite le seguenti: «per i delitti di cui al titolo VI-bis del libro secondo,».

7. All'articolo 118-bis, comma 1, delle norme di attuazione, di coordinamento e transitorie del codice di procedura penale, di cui al decreto legislativo 28 luglio 1989, n. 271, dopo le parole: «del codice» sono inserite le seguenti: «, nonché per i delitti di cui agli articoli 452-bis, 452-quater, 452-sexies e 452-octies del codice penale,», dopo le parole: «presso la Corte di appello» sono inserite le seguenti: «nonché all'Agenzia delle entrate ai fini dei necessari accertamenti» ed e' aggiunto, in fine, il seguente periodo: «Il procuratore della Repubblica, quando procede a indagini per i delitti di cui agli articoli 452-bis, 452-quater, 452-sexies e 452-octies del codice penale e all'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, e successive modificazioni, ne dà altresì notizia al Procuratore nazionale antimafia».

I reati previsti dall'art. 25 undecies del D.Lgvo 213/01 appartenenti alla categoria dei cosiddetti reati ambientali hanno quasi tutti normali possibilità di accadimento anche nell'ambito dell'Azienda.

Non hanno possibilità di accadimento i reati di cui agli artt. 727 bis C.P. “uccisione, distruzione, cattura, prelievo, detenzione di esemplari di specie animale o vegetale protette”, 733 bis C.P. “distruzione o deterioramento di habitat all'interno di un sito protetto”, quelli di cui alla legge 7/2/1992 n.150 limitatamente agli art.1 comma 1 e 2, art. 6 comma 4 (commercio di animali, piante, ecc.), di cui al D.Lgvo 611/2007 n.202, artt. 8 e 9 (inquinamento doloso e colposo ad opera di comandanti di navi).

Gli altri reati previsti all'art.25 undecies, riferiti pressoché integralmente alla materia della produzione, raccolta, smaltimento dei rifiuti, hanno invece normali possibilità di accadimento.

L'attività dell'Ente, infatti, rivolta prevalentemente al ricovero di soggetti in strutture di carattere socio-sanitario o socio assistenziale, comporta la produzione di quantità considerevoli di rifiuti sia di carattere normale, in genere assimilabili ai rifiuti urbani, sia di carattere speciale attinenti all'attività di cura e somministrazione di farmaci, medicinali e presidi.

La materia dei rifiuti e dell'inquinamento ambientale in genere è regolata da numerose prescrizioni, tese a salvaguardare la salute pubblica, la cui inosservanza è sanzionata sotto il profilo pecuniario ma soprattutto penale.

Per le considerazioni di cui al punto precedente sono esposte al rischio di commissione dei reati previsti dall'art. 25 undecies tutti i settori o uffici dell'Ente preposti all'erogazione delle attività istituzionali, comprendenti sia quelli di carattere propriamente socio-sanitario o socio-assistenziale sia anche quelli amministrativi per gli adempimenti connessi al rispetto delle norme relative alla gestione di rifiuti prodotti.

I rifiuti sanitari, disciplinati dal D.P.R. 254/2003, appartengono alle seguenti tipologie:

- a) non pericolosi;
- b) assimilati agli urbani;
- c) pericolosi non a rischio infettivo;
- d) pericolosi a rischio infettivo;
- e) che richiedono particolari sistemi di gestione.

Per ciascuna categoria vanno osservate particolari modalità di gestione e trattamento dalla produzione allo smaltimento.

La materia, pertanto, deve essere disciplinata da apposite procedure conformi alle disposizioni legislative e regolamentari, particolarmente riferite alla:

- raccolta a livello di singola U.O. o reparto o unità organizzata, dei rifiuti prodotti, differenziata tra rifiuti normali e rifiuti speciali;
- prescrizioni sull'idoneità dei contenitori, regolarmente etichettati per tipologia di rifiuto, con l'indicazione delle strutture di provenienza e la data di chiusura del contenitore;
- raccolta differenziata (per tipologia di rifiuto prodotto: carta, vetro, plastica, umido), dei rifiuti classificati come normali ed assimilabili ai rifiuti urbani;
- raccolta separata dei rifiuti speciali con classificazione e separazione fra gli stessi di quelli pericolosi e, fra questi, dei rifiuti a rischio infettivo;
- indicazione sugli imballaggi dei dati di identificazione CER (Catalogo Europeo dei Rifiuti), il reparto che ha prodotto il rifiuto e la data di chiusura del contenitore, che va posizionato nel deposito temporaneo;
- indicazioni sul deposito temporaneo per categorie omogenee di rifiuti, con contenitori idonei a seconda della diversa tipologia degli stessi ed in luoghi o locali idonei, protetti, adeguatamente contrassegnati ed accessibili ai soli addetti ai lavori;
- divieto di miscelazione dei rifiuti pericolosi;
- movimentazione dal deposito temporaneo alle aree attrezzate, a cura di personale informato dei rischi, e fornito di idonei mezzi di protezione in materia di igiene e sicurezza sul lavoro;
- tenuta dei registri di carico e scarico dei rifiuti appositamente vidimati;
- tenuta del formulario di identificazione dei rifiuti e del sistema informatico di tracciabilità degli stessi (SISTRI). Il formulario deve accompagnare i rifiuti durante il trasporto, effettuato da ditte specializzate, per il loro smaltimento e deve essere conservato per il periodo previsto dal D.Lgvo 22/97.

Le sopraindicate prescrizioni devono essere analiticamente previste in procedure di carattere unitario per l'intero Ente e la relativa vigilanza è affidata alla responsabilità delle direzioni sanitarie di presidio, nonché di tutti coloro che interagiscono o sono coinvolti nelle varie fasi di raccolta, trasporto e smaltimento.

A tale riguardo, si richiamano le principali responsabilità riferite a:

- classificazione del rifiuto in base alla pericolosità;
- individuazione e apposizione del codice CER (art. 193 D.Lgvo 152/06);
- realizzazione del deposito temporaneo secondo i requisiti di cui all'art. 183 D.Lgvo 152/06;
- requisiti tecnici e qualitativi (limiti per alcune sostanze pericolose, stoccaggio per tipi omogenei di rifiuti, rispetto norme tecniche di stoccaggio, rispetto norme imballaggio ed etichettatura);
- requisiti temporali (termini di permanenza diversificati per tipologia di rifiuto e quantità);
- corretta compilazione del FIR (formulario identificazione rifiuti) (art.193);
- corretta trascrizione nel registro di carico e scarico (art. 190).

Particolare attenzione e cura, sotto il profilo dei requisiti formali e sostanziali di idoneità, dovrà essere riservata nella individuazione dei soggetti specializzati nel trasporto e smaltimento dei rifiuti; attraverso la:

- verifica dell'iscrizione all'Albo Gestori Ambientali dei trasportatori (art.183);
- verifica della validità delle autorizzazioni dei Gestori.

SEZIONE DICIASSETTESIMA

REATI A CARICO DEI DATORI DI LAVORO CHE OCCUPANO

CITTADINI STRANIERI CON PERMESSO DI SOGGIORNO

IRREGOLARE.

L'art. 2 del D.Lgs. 16/7/2012 n.109 ha introdotto la seguente nuova disposizione:

Art.2

Disposizione sanzionatoria

Art. 2

1. Al decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231, dopo l'articolo 25-undecies è inserito il seguente:

25-duodecies. (Impiego di cittadini di paesi terzi il cui soggiorno è irregolare).

1. In relazione alla commissione del delitto di cui all'articolo 22, comma 12-bis, del decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, si applica all'ente la sanzione pecuniaria da 100 a 200 quote, entro il limite di 150.000 euro..

La norma richiamata è costituita dall'art. 22 del D.Lgs. 25/07/1998 n. 286 del seguente testuale tenore:

Art.22

Lavoro subordinato a tempo determinato e indeterminato.

Art. 22

(Legge 6 marzo 1998, n. 40, art. 20; legge 30 dicembre 1986, n. 943, articoli 8, 9 e 11 legge 8 agosto 1995, n. 335, art. 3, comma 13).

1. In ogni provincia è istituito presso la prefettura-ufficio territoriale del Governo uno sportello unico per l'immigrazione, responsabile dell'intero procedimento relativo all'assunzione di lavoratori subordinati stranieri a tempo determinato ed indeterminato.

2. Il datore di lavoro italiano o straniero regolarmente soggiornante in Italia che intende instaurare in Italia un rapporto di lavoro subordinato a tempo determinato o indeterminato con uno straniero residente all'estero deve presentare allo sportello unico per l'immigrazione della provincia di residenza ovvero di quella in cui ha sede legale l'impresa, ovvero di quella ove avrà luogo la prestazione lavorativa:

- a) richiesta nominativa di nulla osta al lavoro;
- b) idonea documentazione relativa alle modalità di sistemazione alloggiativa per il lavoratore straniero;
- c) la proposta di contratto di soggiorno con specificazione delle relative condizioni, comprensiva dell'impegno al pagamento da parte dello stesso datore di lavoro delle spese di ritorno dello straniero nel Paese di provenienza;
- d) dichiarazione di impegno a comunicare ogni variazione concernente il rapporto di lavoro.

3. Nei casi in cui non abbia una conoscenza diretta dello straniero, il datore di lavoro italiano o straniero regolarmente soggiornante in Italia può richiedere, presentando la documentazione di cui alle lettere b) e c) del comma 2, il nulla osta al lavoro di una o più persone iscritte nelle liste di cui all'articolo 21, comma 5, selezionate secondo criteri definiti nel regolamento di attuazione.

4. Lo sportello unico per l'immigrazione comunica le richieste di cui ai commi 2 e 3 al centro per l'impiego di cui all'articolo 4 del decreto legislativo 23 dicembre 1997, n. 469, competente in relazione alla provincia di residenza, domicilio o sede legale. Il centro per l'impiego provvede a diffondere le offerte per via telematica agli altri centri ed a renderle disponibili su sito INTERNET o con ogni altro mezzo possibile ed attiva gli eventuali interventi previsti dall'articolo 2 del decreto legislativo 21 aprile 2000, n. 181. Decorsi venti

giorni senza che sia stata presentata alcuna domanda da parte di lavoratore nazionale o comunitario, anche per via telematica, il centro trasmette allo sportello unico richiedente una certificazione negativa, ovvero le domande acquisite comunicandole altresì al datore di lavoro. Ove tale termine sia decorso senza che il centro per l'impiego abbia fornito riscontro, lo sportello unico procede ai sensi del comma 5.

5. Lo sportello unico per l'immigrazione, nel complessivo termine massimo di quaranta giorni dalla presentazione della richiesta, a condizione che siano state rispettate le prescrizioni di cui al comma 2 e le prescrizioni del contratto collettivo di lavoro applicabile alla fattispecie, rilascia, in ogni caso, sentito il questore, il nulla osta nel rispetto dei limiti numerici, quantitativi e qualitativi determinati a norma dell'articolo 3, comma 4, e dell'articolo 21, e, a richiesta del datore di lavoro, trasmette la documentazione, ivi compreso il codice fiscale, agli uffici consolari, ove possibile in via telematica. Il nulla osta al lavoro subordinato ha validità per un periodo non superiore a sei mesi dalla data del rilascio.

5-bis. Il nulla osta al lavoro è rifiutato se il datore di lavoro risulti condannato negli ultimi cinque anni, anche con sentenza non definitiva, compresa quella adottata a seguito di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per:

- a) favoreggiamento dell'immigrazione clandestina verso l'Italia e dell'emigrazione clandestina dall'Italia verso altri Stati o per reati diretti al reclutamento di persone da destinare alla prostituzione o allo sfruttamento della prostituzione o di minori da impiegare in attività illecite;
- b) intermediazione illecita e sfruttamento del lavoro ai sensi dell'articolo 603-bis del codice penale;
- c) reato previsto dal comma 12.

5-ter. Il nulla osta al lavoro è, altresì, rifiutato ovvero, nel caso sia stato rilasciato, è revocato se i documenti presentati sono stati ottenuti mediante frode o sono stati falsificati o contraffatti ovvero qualora lo straniero non si rechi presso lo sportello unico per l'immigrazione per la firma del contratto di soggiorno entro il termine di cui al comma 6, salvo che il ritardo sia dipeso da cause di forza maggiore. La revoca del nulla osta è comunicata al Ministero degli affari esteri tramite i collegamenti telematici.

6. Gli uffici consolari del Paese di residenza o di origine dello straniero provvedono, dopo gli accertamenti di rito, a rilasciare il visto di ingresso con indicazione del codice fiscale, comunicato dallo sportello unico per l'immigrazione. Entro otto giorni dall'ingresso, lo straniero si reca presso lo sportello unico per l'immigrazione che ha rilasciato il nulla osta per la firma del contratto di soggiorno che resta ivi conservato e, a cura di quest'ultimo, trasmesso in copia all'autorità consolare competente ed al centro per l'impiego competente.

7. Il datore di lavoro che omette di comunicare allo sportello unico per l'immigrazione qualunque variazione del rapporto di lavoro intervenuto con lo straniero, è punito con la sanzione amministrativa da 500 a 2.500 euro. Per l'accertamento e l'irrogazione della sanzione è competente il prefetto.

8. Salvo quanto previsto dall'articolo 23, ai fini dell'ingresso in Italia per motivi di lavoro, il lavoratore extracomunitario deve essere munito del visto rilasciato dal consolato italiano presso lo Stato di origine o di stabile residenza del lavoratore.

9. Le questure forniscono all'INPS e all'INAIL, tramite collegamenti telematici, le informazioni anagrafiche relative ai lavoratori extracomunitari ai quali è concesso il permesso di soggiorno per motivi di lavoro, o comunque idoneo per l'accesso al lavoro, e comunicano altresì il rilascio dei permessi concernenti i familiari ai sensi delle disposizioni di cui al titolo IV; l'INPS, sulla base delle informazioni ricevute, costituisce un Archivio anagrafico dei lavoratori extracomunitari, da condividere con altre amministrazioni pubbliche; lo scambio delle informazioni avviene in base a convenzione tra le amministrazioni interessate. Le stesse informazioni sono trasmesse, in via telematica, a cura delle questure, all'ufficio finanziario competente che provvede all'attribuzione del codice fiscale.

10. Lo sportello unico per l'immigrazione fornisce al Ministero del lavoro e delle politiche sociali il numero ed il tipo di nulla osta rilasciati secondo le classificazioni adottate nei decreti di cui all'articolo 3, comma 4.

11. La perdita del posto di lavoro non costituisce motivo di revoca del permesso di soggiorno al lavoratore extracomunitario ed ai suoi familiari legalmente soggiornanti. Il lavoratore straniero in possesso del permesso di soggiorno per lavoro subordinato che perde il posto di lavoro, anche per

dimissioni, può essere iscritto nelle liste di collocamento per il periodo di residua validità del permesso di soggiorno, e comunque, salvo che si tratti di permesso di soggiorno per lavoro stagionale, per un periodo non inferiore ad un anno ovvero per tutto il periodo di durata della prestazione di sostegno al reddito percepita dal lavoratore straniero, qualora superiore. Decorso il termine di cui al secondo periodo, trovano applicazione i requisiti reddituali di cui all'articolo 29, comma 3, lettera b). Il regolamento di attuazione stabilisce le modalità di comunicazione ai centri per l'impiego, anche ai fini dell'iscrizione del lavoratore straniero nelle liste di collocamento con priorità rispetto a nuovi lavoratori extracomunitari.

11-bis. Lo straniero che ha conseguito in Italia il dottorato o il master universitario di secondo livello, alla scadenza del permesso di soggiorno per motivi di studio, può essere iscritto nell'elenco anagrafico previsto dall'articolo 4 del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 7 luglio 2000, n. 442, per un periodo non superiore a dodici mesi, ovvero, in presenza dei requisiti previsti dal presente testo unico, può chiedere la conversione in permesso di soggiorno per motivi di lavoro.

12. Il datore di lavoro che occupa alle proprie dipendenze lavoratori stranieri privi del permesso di soggiorno previsto dal presente articolo, ovvero il cui permesso sia scaduto e del quale non sia stato chiesto, nei termini di legge, il rinnovo, revocato o annullato, è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa di 5.000 euro per ogni lavoratore impiegato.

12-bis. Le pene per il fatto previsto dal comma 12 sono aumentate da un terzo alla metà:

- a) se i lavoratori occupati sono in numero superiore a tre;
- b) se i lavoratori occupati sono minori in età non lavorativa;
- c) se i lavoratori occupati sono sottoposti alle altre condizioni lavorative di particolare sfruttamento di cui al terzo comma dell'articolo 603-bis del codice penale.

12-ter. Con la sentenza di condanna il giudice applica la sanzione amministrativa accessoria del pagamento del costo medio di rimpatrio del lavoratore straniero assunto illegalmente.

12-quater. Nelle ipotesi di particolare sfruttamento lavorativo di cui al comma 12-bis, è rilasciato dal questore, su proposta o con il parere favorevole del

procuratore della Repubblica, allo straniero che abbia presentato denuncia e cooperi nel procedimento penale instaurato nei confronti del datore di lavoro, un permesso di soggiorno ai sensi dell'articolo 5, comma 6.

12-quinquies. Il permesso di soggiorno di cui al comma 12-quater ha la durata di sei mesi e può essere rinnovato per un anno o per il maggior periodo occorrente alla definizione del procedimento penale. Il permesso di soggiorno è revocato in caso di condotta incompatibile con le finalità dello stesso, segnalata dal procuratore della Repubblica o accertata dal questore, ovvero qualora vengano meno le condizioni che ne hanno giustificato il rilascio.

13. Salvo quanto previsto per i lavoratori stagionali dall'articolo 25, comma 5, in caso di rimpatrio il lavoratore extracomunitario conserva i diritti previdenziali e di sicurezza sociale maturati e può goderne indipendentemente dalla vigenza di un accordo di reciprocità al verificarsi della maturazione dei requisiti previsti dalla normativa vigente, al compimento del sessantacinquesimo anno di età, anche in deroga al requisito contributivo minimo previsto dall'articolo 1, comma 20, della legge 8 agosto 1995, n. 335.

14. Le attribuzioni degli istituti di patronato e di assistenza sociale, di cui alla legge 30 marzo 2001, n. 152, sono estese ai lavoratori extracomunitari che prestino regolare attività di lavoro in Italia.

15. I lavoratori italiani ed extracomunitari possono chiedere il riconoscimento di titoli di formazione professionale acquisiti all'estero; in assenza di accordi specifici, il Ministro del lavoro e delle politiche sociali, sentita la commissione centrale per l'impiego, dispone condizioni e modalità di riconoscimento delle qualifiche per singoli casi. Il lavoratore extracomunitario può inoltre partecipare, a norma del presente testo unico, a tutti i corsi di formazione e di riqualificazione programmati nel territorio della Repubblica.

16. Le disposizioni di cui al presente articolo si applicano alle regioni a statuto speciale e alle province autonome di Trento e di Bolzano ai sensi degli statuti e delle relative norme di attuazione.

Il rischio

La norma eleva a presupposto di responsabilità amministrativa anche le violazioni relative alla assunzione quali dipendenti di cittadini stranieri assunti da datori di lavoro italiani (o impieganti più di 5 dipendenti) ove tali lavoratori non risultino in regola con le disposizioni relative al soggiorno in Italia.

Il rischio è sussistente anche presso gli Enti assistenziali, atteso che è ormai generale e diffusa la prassi di assunzione di lavoratori stranieri; anzi, è possibile che il lavoratore straniero sia assunto per lavori di manovalanza (poco graditi al cittadino italiano) o per considerazione umanitaria a cui può essere indotto un Ente con finalità solidaristiche o caritative.

Nel caso dell'ASP in quanto Ente pubblico il problema non si pone direttamente poiché l'attuale legislazione consente solo l'assunzione di cittadini italiani o comunitari.

Si può presentare però il caso di utilizzo di lavoratori stranieri da parte di soggetti esterni assegnatari di porzioni o di funzioni di servizio esternalizzato.

Misure preventive

Le misure da osservare da parte dei soggetti esterni assegnatari di servizi all'interno dell'ASP, sono costituite dalla acquisizione, prima dell'instaurazione del rapporto di impiego, del permesso di soggiorno; inoltre, in caso di permessi di soggiorno temporanei, il lavoratore dovrà produrre la documentazione attestante l'avvenuto rinnovo del permesso di soggiorno.

E' opportuno che, nei contratti individuali, siano citati gli estremi del soggiorno e che –in caso di permesso temporaneo- sia espressamente sancito l'obbligo del lavoratore di documentare il tempestivo rinnovo del permesso sotto comminatoria di risoluzione del rapporto di lavoro.

Per quanto concerne ASP si provvederà a richiedere in una percentuale significativa ai soggetti assegnatari di parte dei servizi di pertinenza copia dei permessi di soggiorno oltre che l'autocertificazione rilasciata in sede di gara e valida per tutto il periodo di assegnazione del servizio del rispetto degli obblighi previsti dalla vigente legislazione in materia di impiego di lavoratori stranieri.

SEZIONE DICIOTTO
REATI DI PROPAGANDA, ISTIGAZIONE E INCITAMENTO FONDATI SULLA NEGAZIONE,
SULLA MINIMIZZAZIONE IN MODO GRAVE E SULL'APOLOGIA DELLA SHOAH, DEI
CRIMINI DI GENOCIDIO, DEI CRIMINI CONTRO L'UMANITÀ E DEI CRIMINI DI GUERRA
(C.D. NEGAZIONISMO)

L'art. 5, comma 2, L. 20.11.2017 n.167, pubblicata in G.U. 12.12.2017 denominato "Art. 5 – *“Disposizioni per la completa attuazione della decisione quadro 2008/913/GAI sulla lotta contro talune forme ed espressioni di razzismo e xenofobia mediante il diritto penale - Caso EU Pilot 8184/15/JUST”* – ha modificato l'art. 25 terdecies del d.lgs. 231/2001.

E' prevista l'applicabilità di sanzioni pecuniarie e interdittive previste dall'art. 9, comma 2 del D.lgs. 231/2001.

Inoltre è prevista la sanzione dell'interdizione definitiva dall'esercizio dell'attività, nel caso in cui l'Ente sia stabilmente utilizzato allo scopo unico o prevalente di consentire o agevolare la commissione di tali delitti.

Si riporta di seguito il contenuto del nuovo articolo:

Art. 25-terdecies.

1. In relazione alla commissione dei delitti di cui all'articolo 3, comma 3-bis, della legge 13 ottobre 1975, n. 654, si applica all'ente la sanzione pecuniaria da duecento a ottocento quote.

2. Nei casi di condanna per i delitti di cui al comma 1 si applicano all'ente le sanzioni interdittive previste dall'articolo 9, comma 2, per una durata non inferiore a un anno.

3. Se l'ente o una sua unità organizzativa è stabilmente utilizzato allo scopo unico o prevalente di consentire o agevolare la commissione dei delitti indicati nel comma 1, si applica la sanzione dell'interdizione definitiva dall'esercizio dell'attività ai sensi dell'articolo 16, comma 3.

PARTE TERZA

CODICE ETICO COMPORTAMENTALE

CAPO I

1) - Principi generali -

L'Azienda, nello svolgimento della propria attività, interamente rispetta le leggi comunitarie, nazionali, regionali e non intende intrattenere rapporti con chi non è allineato su tale principio, anche laddove condotte diverse potessero arrecare benefici e vantaggi.

Accanto al principio di legalità, ed anche in carenza di indirizzi ideali propri dell'Azienda, l'attività dell'Azienda stessa si ispira ai seguenti principi:

- Centralità della persona -

Il primato della persona, in particolare, tende ad assicurare il benessere fisico, psichico e morale degli assistiti, con azioni miranti alla eliminazione od alla riduzione degli stati di malattia o di difficoltà. La centralità della persona eleva il rapporto fra gli Operatori dell'Azienda e gli Assistiti come intesa fra persone che tendono a riconoscersi sulla base dei medesimi bisogni umani e della comune esperienza del dolore e della sofferenza.

Le attività sanitarie ed assistenziali vanno svolte nel pieno rispetto dei diritti fondamentali della persona assistita, salvaguardandone la dignità e la libertà.

- Trasparenza e correttezza -

L'Azienda imposta la propria attività alla massima trasparenza.

I soggetti che hanno rapporti con la Azienda devono essere posti nella condizione di avere informazioni complete e precise sulle attività che li riguardano o degli Assistiti; in particolare varino forniti tutti i dati necessari per operare scelte consapevoli.

Nello svolgimento degli adempimenti di carattere economico vanno resi noti i comportamenti utili per cogliere il reale andamento economico dell'Azienda e per consentire di verificare una condotta senza scopo di lucro, come è nelle regole Statutarie dell'Azienda.

Le informazioni e le comunicazioni vanno rese in termini chiari e comprensibili, allo scopo di consentire la facile e generale comprensione.

- Efficacia, efficienza ed economicità -

L'Azienda intende svolgere la propria attività secondo criteri di efficacia, efficienza ed economicità, attraverso l'uso ottimale delle risorse disponibili ed attraverso l'eliminazione di fattori di spreco o di indebito aggravio. L'Azienda si propone di svolgere continua attività formativa ed informativa per accrescere il grado di professionalità degli operatori nei diversi livelli e per migliorare le loro capacità professionali e gestionali.

- Riservatezza -

L'Azienda assicura in ogni settore della propria attività il rispetto delle norme e delle regole in materia di riservatezza.

Nell'acquisizione, trattamento e comunicazione dei dati sensibili (in specie ex D.Lgvo 196/2003), l'Amministrazione è tenuta ad osservare le modalità necessarie per tutelare la riservatezza dei dati.

Ai dipendenti ed ai terzi che collaborano con l'Azienda è fatto divieto di utilizzare le informazioni di cui sono venuti a conoscenza per scopi diversi rispetto alla stretta esplicazione delle funzioni d'ufficio.

2) - Ambito di applicazione -

Il Codice Etico - comportamentale costituisce parte integrante del Modello Operativo dell'Azienda.

1. Ai fini della piena osservanza delle disposizioni portate dal D. Lgvo 8/6/2001 n. 231 e successive modificazioni ed integrazioni, i soggetti comunque operanti in posizione apicale o sottoposta sono tenuti all'osservanza:

- delle disposizioni contenute nella L.R. 1/2003; nel Regolamento di attuazione 11 giugno 2003; di ogni ulteriore disposizione di spettanza regionale o statale che riguardi il settore delle ASP;
- delle disposizioni contenute nello Statuto, nel vigente Regolamento di organizzazione, delle altre disposizioni generali, in specie delle procedure e norme operative dell'Ente;

- delle ulteriori regole di comportamento previste in ogni parte del Modello Operativo e nel Codice Etico - comportamentale.

2. Il presente modello ed il Codice Etico costituiscono parte integrante delle norme regolamentari dell'Azienda, in specie delle procedure e norme operative dell'Ente.

3) - Regole Generali -

1. L'Azienda è impegnata a svolgere i compiti previsti dal proprio Statuto nel rispetto della legge vigente e di ogni altra normativa, anche amministrativa, applicabile ai settori in cui l'Azienda opera.

2. Ogni attività autorizzata, in via generale e specificarne, da chi ne abbia il potere, deve essere espressa in forma documentale.

Per quanto riguarda i documenti, redatti in forma scritta:

- devono contenere la sottoscrizione di chi li ha emessi;
- vanno raccolti e custoditi in modo accurato, anche con modalità tali da assicurarne la facile ed immediata consultabilità.

3. Nessuna movimentazione di fondi può essere effettuata senza la contestuale documentazione scritta, secondo le modalità fissate nel precedente comma.

4) - Soggetti obbligati -

1. Sono tenuti all'osservanza del presente codice tutti coloro che - in posizione apicale o di sottoposti all'altrui direzione o vigilanza - comunque ricadono nelle previsioni di cui agli articoli 5 - 6 - 7 del D.L.vo 231/2001, indipendentemente dall'esistenza di un rapporto di impiego. Il Modello si estende, pertanto, ad Amministratori, liberi professionisti, incaricati o simili. La dizione "Personale" si intende qui riferita a tutti i soggetti considerati nel presente articolo.

CAPO II

CONDOTTA NELLA GESTIONE AZIENDALE

5) - Regole Generali -

1. L'Azienda mette a disposizione dei soggetti di cui all'art. 3, una copia del testo completo della vigente normativa di settore, secondo modalità che saranno oggetto di informazione delle rappresentanze sindacali aziendali; analoga informativa verrà data in caso di revisione o di ampliamento del Modello.

2. Immediatamente dopo l'adozione del Modello e la nomina dell'Organismo di Controllo saranno tenute riunioni di tutto il Personale presso i Centri o i Servizi di appartenenza, per una discussione iniziale sull'intera problematica.

3. L'Azienda organizza periodicamente o comunque in caso di modifica del Modello organizzativo, incontri di formazione per i soggetti a qualsiasi titolo operanti nella struttura, il cui calendario sarà

comunicato alle rappresentanze sindacali, ove esistenti. Ai predetti incontri deve essere assicurata la partecipazione dell'Organismo di Controllo. Tali incontri avranno ad oggetto l'illustrazione della normativa di settore, del presente Modello e delle procedure relative allo svolgimento delle attività aziendali, anche mediante la distribuzione di materiale informativo.

L'Organismo di Controllo provvederà a conservare idonea documentazione comprovante la tenuta e l'oggetto degli incontri, nonché la frequenza da parte degli operatori dell'Azienda.

4. Il Personale di cui ai precedenti commi, in caso di dubbio sulla normativa, sul Modello o sulla sua applicazione, può richiedere i chiarimenti necessari all'Organismo di cui alla parte IV del Modello Organizzativo.

5. Il Personale non potrà per nessuna ragione invocare a propria scusa l'ignoranza della normativa in vigore o della propria qualifica ai fini penali, come determinata dagli artt. 357, 358 e 359 c.p.

6) - Organo competente per l'informazione -

1. Il Direttore Generale i Direttori/Responsabili ed i Direttori Sanitari di ciascun Presidio sono tenuti alla reciproca informazione e consulenza su ciò che dell'attività di ciascuno possa riguardare anche la competenza dell'altro.

2. Alla reciproca informazione sono, altresì, tenuti tutti coloro i quali partecipano a fasi diverse di una stessa procedura amministrativa, sanitaria od assistenziale.

3. Le Direzioni e le Direzioni sanitarie dei Presidi sono impegnate a far sì che, nel caso varie fasi della medesima procedura siano affidate a diversi operatori, non si produca un effetto di deresponsabilizzazione e sia sempre immediatamente possibile l'individuazione del soggetto responsabile.

7) - Principi di contabilità -

Il sistema di contabilità aziendale garantisce la registrazione di ogni operazione di natura economico/finanziaria nel rispetto dei principi, dei criteri e delle modalità di redazione e tenuta della contabilità dettate dalle norme vigenti. I destinatari, qualora vengano a conoscenza di omissioni, falsificazioni o inesattezze nelle registrazioni contabili o negli atti a queste riconducibili sono tenuti ad informare tempestivamente l'Organo di Vigilanza.

I principi contabili riportati nell'art. 2423 del codice civile (prudenza e continuità, realizzazione, competenza, valutazione separata e costanza) sono rispettati e perseguiti dall'Azienda attraverso la redazione e la tenuta dei libri sociali. I libri sociali sono il bilancio d'esercizio, il libro delle deliberazioni, il libro delle adunanze del Collegio Sindacale, il libro giornale, il libro inventario, il libro dei beni ammortizzabili ed il repertorio dei contratti. I libri sociali sono i principali strumenti per garantire la trasparenza delle informazioni contabili.

Il sistema amministrativo contabile ed il rispetto dei principi contabili è garantito anche da un Organo esterno denominato Revisore dei Conti.

8) - Comportamento durante il lavoro -

1. Il dipendente svolge la propria opera con impegno e costanza, attendendo quotidianamente e con solerzia alle mansioni ed agli incarichi affidatigli.

2. Il comportamento del dipendente è volto a stabilire rapporti di fiducia e collaborazione tra

l'Azienda ed i soggetti interessati, a qualunque titolo, all'attività da essa svolta. A tal fine il dipendente manifesta disponibilità e cortesia usando un linguaggio semplice, motivando le risposte e cooperando con riservatezza con quanti sono interessati al lavoro degli uffici.

3. Nel fruire dei beni e dei servizi a disposizione per il suo lavoro, il dipendente dovrà, in ogni momento, essere in grado di giustificare l'uso come conforme al corretto esercizio della propria attività professionale, evitando sprechi ed impieghi inefficienti degli stessi.

9) - Comportamento nella vita sociale -

1. I dipendenti, nei rapporti privati, evitano ogni abuso della propria posizione con lo scopo di conseguire indebiti vantaggi per sé o per altri.

10) - Doveri di imparzialità e di disponibilità -

1. I dipendenti operano con imparzialità, senza indulgere a trattamenti di favore; assumono le proprie decisioni nella massima trasparenza e respingono indebite pressioni. Non determinano, né concorrono a determinare, situazioni di privilegio.

2. Assumono atteggiamenti di attenzione e di disponibilità verso ogni persona in condizione di bisogno.

11) - Divieto di accettare doni o altre utilità -

1. Ai dipendenti è fatto divieto di accettare, anche in occasioni di festività, per sé o per altri, donativi od altre utilità da soggetti in qualsiasi modo interessati dall'attività dell'Azienda, ad eccezione dei regali d'uso di modico valore.

2. Il soggetto che, indipendentemente dalla sua volontà, riceve doni o altre utilità di non modico valore, comunica tempestivamente e per iscritto la circostanza al responsabile dell'ufficio, provvedendo, nel contempo, alla restituzione di essi per il tramite dei competenti uffici dell'Azienda.

12) - Conflitto di interessi -

1. I dipendenti non assumono decisioni e non svolgono attività inerenti alle loro mansioni, ove versino in situazioni di conflitto di interesse.

2. I dipendenti hanno l'obbligo di astenersi in ogni caso in cui esistano evidenti ragioni di opportunità.

3. Il dipendente motiva per iscritto l'intenzione di astenersi al responsabile dell'ufficio, il quale decide sull'astensione.

13) - Obbligo di riservatezza -

1. I dipendenti sono tenuti al rigoroso rispetto del segreto d'ufficio e di ogni ulteriore obbligo di riservatezza inerente alla qualità di pubblico ufficiale propria dei dipendenti dell'Azienda nell'esercizio delle loro funzioni.

2. In particolare, fuori dai casi previsti dalla normativa vigente, sono tenuti a non fornire

informazioni in merito ad attività dell'Azienda, ai dati aziendali ed alle condizioni generali degli assistiti.

14) - Divieto di attività collaterali -

1. I dipendenti non possono in ogni caso svolgere attività che impediscano o riducono l'adempimento dei compiti di ufficio o che contrastino con esso.

15) - Accesso alle reti informatiche -

1. L'accesso alla rete informatica aziendale, finalizzato all'inserimento, alla modifica ovvero alla comunicazione a/da terzi di dati in essa contenuti, ovvero a qualunque intervento sui programmi destinati ad elaborarli, deve avvenire tramite l'utilizzo di password, che consenta all'operatore di accedere alla rete limitatamente alla fase, di sua competenza, della procedura.

2. Ad ogni operatore autorizzato ad accedere alla rete sono attribuite una user ID ed una password personale, che l'operatore si impegna a non comunicare a terzi.

3. E' vietato utilizzare la user ID e la password di altro operatore.

4. Al personale è vietato tassativamente alterare il funzionamento di un sistema informatico o telematico o intervenire illegalmente con qualsiasi modalità su dati, informazioni o programmi contenuti in un sistema informatico o telematico, o ad esso pertinente, a danno dello Stato o di altro Ente pubblico, per procurare direttamente od indirettamente un vantaggio od un'utilità all'Ente.

5. Osservano, altresì, le particolari ed ulteriori regole presenti in altre parti del presente documento.

CAPO III

CONDOTTA NEI COMPORTAMENTI CON RILEVANZA ESTERNA

16) - Correttezza delle informazioni -

1. Il Bilancio deve assicurare in modo veritiero e corretto la situazione patrimoniale e finanziaria dell'Ente ed il risultato economico.

2. Le comunicazioni od i progetti che vengono resi ad Autorità, ad Istituti bancari, ai creditori ed ai terzi in genere, devono essere conformi alle risultanze di Bilancio e, comunque, rispondenti alla reale situazione economica, patrimoniale e finanziaria dell'Ente.

3. In ogni caso va evitata qualsiasi indicazione non corrispondente al vero o comunque idonea ad indurre in errore i terzi.

4. Analoghi criteri vanno osservati nelle iniziative o nelle attività promozionali svolte al fine di conseguire l'apporto dell'obblatività privata.

5. Ogni progetto reso da soggetti esterni e contenente dati informativi di carattere economico va sottoscritta, nell'originale e nella copia, da chi lo ha compilato e la copia va conservata agli atti.

6. Nessuna sollecitazione o influenza può essere esercitata nei confronti di chi è stato chiamato –o ragionevolmente può essere chiamato – a rendere dichiarazioni davanti all’Autorità Giudiziaria.

17) - Incassi e pagamenti –

1. Gli incassi ed i pagamenti sono di regola eseguiti attraverso operazioni demandate agli Istituti bancari opportunamente indicati.
2. Nell’ambito dell’Ente i pagamenti e gli incassi direttamente effettuati per ragioni di economicità e di funzionalità, possono essere effettuati solo da soggetti ai quali, secondo l’ordinamento dell’Ente o le sue disposizioni di servizio, sono attribuite le funzioni contabili od economiche.
3. I soggetti che procedono a pagamenti ed incassi, con particolare riguardo alle operazioni di incasso per contanti, sono tenuti a verificare la regolarità della moneta e dei titoli e, in ogni caso di possibile dubbio, ad avvalersi degli strumenti per congrue verifiche.

18) - Rapporti cogli Organi di controllo interno e di revisione -

1. Tutti coloro che, nell’ambito delle rispettive competenze, hanno rapporti con Enti od Organi di controllo previsti da norme Statutaria o da disposizioni regolamentari, sono tenuti a favorire lo svolgimento dell’attività di controllo e di revisione, fornendo informazioni complete e dati veritieri.

19) - Rapporti con le Autorità di vigilanza –

1. I rapporti con le Autorità che esercitano attività di vigilanza in rapporto alle norme sulle ASP, o in rapporto alle attività esercitate in regime di accreditamento o di convenzione, vanno ispirate a veridicità e collaborazione.
2. Relativamente agli atti ed alle attività sui quali - ai sensi di legge - può esercitarsi il controllo dell’Autorità giudiziaria o dei competenti Organi della Pubblica Amministrazione, va assicurata la consultazione o l’acquisizione di tutti gli elementi necessari per permettere lo svolgimento dell’attività di vigilanza.

20 - Rapporti di fornitura -

1. La scelta del contraente per la fornitura di opere, beni o servizi all’Azienda va effettuata nel rispetto dei principi dell’economicità, della trasparenza, dell’efficacia e della parità di trattamento.
2. Va accertato che chi aspira a rendersi fornitore dell’Azienda possieda adeguati requisiti di idoneità morale, capacità tecnico-professionale ed economico-finanziaria.

CAPO IV

RAPPORTI COGLI UTENTI E MISURE PER L’EROGAZIONE E LA REMUNERAZIONE DELLE PRESTAZIONI

21) - Congruità dei ricoveri e delle prestazioni -

1. I ricoveri e, in genere, la individuazione del tipo di prestazioni da erogare, devono essere disposti e conclusi esclusivamente in funzione di esigenze o bisogni degli assistiti in corrispondenza alle attività proprie dell'Azienda.
2. Qualora si accerti che i ricoverati non necessitano delle prestazioni erogabili dalla Azienda, il personale addetto all'assistenza dovrà immediatamente segnalare tali condizioni e circostanze, accertate dai Responsabili di riferimento, al fine di consentire la valutazione della dimissibilità e l'assunzione dei relativi provvedimenti.
3. Dovranno essere pertanto segnalati ai Responsabili di riferimento tutte le circostanze che possano esprimere la tendenza di congiunti o di terzi a favorire o protrarre il ricovero, in vista di attività di riduzione della condizione di piena libertà ed autonomia delle persone interessate.

22) - Rapporti cogli utenti-

1. La Azienda, attraverso la professionalità dei propri Operatori e le strutture tecnologiche di cui dispone, vuole assicurare, agli utenti, adeguati standard di prestazioni e di prestazioni accessorie, anche a supporto dei bisogni sociali ed assistenziali.
2. La Azienda promuove e gestisce l'utilizzo, puntuale e personale, del consenso informato, al fine di consentire ad ogni utente di avere esatta conoscenza dei trattamenti e di aderire al piano diagnostico e terapeutico.
3. La Azienda cura la raccolta di tutti i dati ed elementi utili per la migliore formazione delle diagnosi e del trattamento; nello stesso tempo assicura che i dati raccolti saranno trattati ai fini del programma d'intervento e della rendicontazione al S.S.N., assicurando la maggiore riservatezza sotto ogni altro profilo.

23) - Prestazioni a tariffa -

1. Nelle prestazioni remunerate dalla Pubblica Amministrazione con applicazione di tariffe forfettarie predeterminate, va assicurata l'erogazione di tutti gli interventi previsti dalle vigenti normative o convenuti in specifiche convenzioni. I Responsabili e le Direzioni Sanitarie dei Centri assicurano il recepimento nei protocolli di cura e nelle procedure interne dei vincoli all'erogazione delle prestazioni imposte dalla Legge o dai provvedimenti delle Autorità sanitarie.

24) - Prestazioni a rendiconto -

1. In caso di prestazioni o servizi o ricerche finanziate dalla Pubblica Amministrazione sulla base dei costi effettivi occorsi, la previsione del costo complessivo va effettuata sulla base di computi ragionevoli ed attendibili.
2. La rendicontazione va resa sulla base dei costi e degli oneri effettivi occorsi. Agli atti vanno conservati i rendiconti resi alla Pubblica Amministrazione, corredati di tutti gli elementi giustificativi. I rendiconti vanno stesi da soggetto diverso rispetto a quello che ha predisposto il preventivo.

25) - Esposizione e fatturazione delle prestazioni -

1. Tutti coloro che, a qualunque titolo, svolgono la loro attività nell'Azienda, si impegnano, nei limiti delle rispettive competenze, così come determinate dal C.C.N.L., dall'Accordo Nazionale per i medici libero-professionisti, da contratti con associazioni professionali o singoli sanitari, e dal Regolamenti interni, ad operare per rispettare quanto stabilito dal D.P.R. 1/3/1994 in G.U. (suppl. ord.) n. 171 del 23/7/1994, punto 8, c.5, n.1 e segg., in materia di finanziamento delle attività sanitarie, socio-sanitarie, socio-assistenziali, di ricerca e di formazione, al fine di evitare i possibili incentivi tipicamente associati al sistema di remunerazione a prestazione.

2. E' vietato, in particolare:

- erogare prestazioni non necessarie;
- fatturare prestazioni servizi non effettivamente erogati;
- fatturare utilizzando codici di D.R.G. o di tariffa che prevedono un livello di pagamento maggiore rispetto al codice di D.R.G. o alla tariffa corrispondenti alle prestazioni erogate;
- erogare prestazioni ambulatoriali in connessione con ricoveri, in quanto prestazioni ricomprese in quelle già da erogarsi a causa del ricovero;
- duplicare la fatturazione per una medesima prestazione;
- omettere l'emissione di note di credito qualora siano state fatturate, anche per errore, prestazioni in tutto od in parte inesistenti o non finanziabili.

3. Compete, comunque, alle Direzioni Sanitarie anche quelle di Presidio la completezza delle cartelle cliniche e delle schede di dimissione, nonché la loro reciproca corrispondenza, con particolare riferimento alla diagnosi principale alla dimissione.

4. Compete, in ogni caso, al Direttore di ciascun Presidio, anche attraverso un impiegato che ne abbia la capacità e che sia espressamente e formalmente delegato, controllare che la SDO costituente il titolo per l'accesso alla remunerazione della prestazione, contenga una diagnosi principale alla dimissione corrispondente a quella che comporta il DRG addebitato nella fattura di cui si richiede il pagamento alla ASL.

5. La fattura di cui al comma precedente, oltre ad essere sottoscritta dal Direttore di ciascun Presidio, deve contenere, almeno nella copia che rimane agli atti, le firme di chi, per le competenze amministrative e per quelle sanitarie, ha effettuato i controlli di cui ai precedenti commi 3 e 4.

CAPO V

TUTELA DEL LAVORO

26) - Tutela della dignità dei lavoratori -

1. Il valore della centralità della persona è assunto anche nei rapporti di lavoro.
2. L'Azienda si assicura che lo svolgimento del rapporto di lavoro ed il tenore dei rapporti fra i vari operatori avvengano con modalità compatibili alla dignità dei lavoratori.
3. L'Azienda assicura ai lavoratori la possibilità di esporre situazioni o condizioni particolarmente lesive della dignità di ciascun dipendente.

27) - Tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori -

1. L'Azienda si propone di praticare il costante miglioramento della sicurezza e negli ambiti di lavoro, presenti nella legislazione della salute dei lavoratori osservando tutte le regole in materia.
2. Il servizio di prevenzione e protezione provvede:
 - all'individuazione dei fattori di rischio, alla valutazione dei rischi e all'individuazione delle misure per la sicurezza e la salubrità degli ambienti di lavoro, nel rispetto della normativa vigente sulla base della specifica conoscenza dell'organizzazione aziendale;
 - ad elaborare, per quanto di competenza, le misure preventive e protettive ed i sistemi di controllo di tali misure;
 - ad elaborare le misure di sicurezza per le varie attività aziendali;
 - a proporre i programmi di informazione e formazione dei lavoratori;
 - a partecipare alle consultazioni in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro, nonché alle riunioni periodiche;
 - a fornire ai lavoratori le informazioni dovute ed opportune.
3. L'Azienda è tenuta:
 - a stabilire ed assumere le misure per la gestione della sicurezza;
 - a svolgere adeguate attività di formazione, informazione ed addestramento contro i rischi;
 - ad assicurare la sorveglianza sanitaria secondo quanto stabilito dalla legge;
 - ad assicurare il rispetto degli standard tecnico-strumentali di legge relativi alle attrezzature, apparecchiature, impianti, luoghi di lavoro, agenti chimici, fisici e biologici.
- 4) L'organizzazione aziendale del lavoro fa riferimento e recepirà le linee guida UNI-INAIL (SGSL) 28/9/2001 per la protezione della salute e della sicurezza sul lavoro sulle quali ci si sta attualmente attuando con i soggetti qualificati nell'ambito della sicurezza.

PARTE QUARTA

DELL'INIZIATIVA E DEL CONTROLLO

Sezione I – L'Organismo

Art. 1 – L'Organismo di iniziativa e di controllo -

1. E' istituito presso l'Azienda, l'Organismo di iniziativa e di controllo previsto all'art. 6, comma 1, lett. B) del D.L.vo n. 231/2001.
2. Detto Organismo assume il nome di "Organo di iniziativa e controllo" ed è composto da un membro effettivo e da un Funzionario dell'ASP con funzioni da Segretario.
L'Organo monocratico deve essere costituito da soggetto qualificato, con competenza, professionalità ed esperienza in campo legale, informatico, della sicurezza, contabile ed igienico- sanitario, dotato di requisiti di onorabilità tali da garantire imparzialità, autorevolezza e condotta impostata a valori etici.
3. Il Componente l'Organismo sarà il Revisore dei Conti dell'Azienda, l'altra figura di supporto è Funzionario dell'ASP anche con funzioni da Segretario.

4. L'Organismo nominato dal Consiglio di Amministrazione dell'Azienda, rimane in carica per un triennio e può avvalersi della collaborazione di esperti a cui sarà conferita dall'Azienda una consulenza di durata annuale, rinnovabile. Il Componente ha il compito di promuovere attività, convocare le riunioni e rappresentare l'Organismo presso gli Amministratori dell'Azienda.

Art. 2 - Risorse finanziarie dell'Organismo -

1. Entro il 31 gennaio di ogni anno dovrà essere previsto, in conformità allo Statuto, ed erogato un fondo sufficiente allo svolgimento dei compiti che il D.L.vo n. 231/2001 e il presente Modello, assegnano all'Organismo.
2. Tale fondo sarà quantificato sulla base di apposita relazione predisposta dall'Organismo.
3. I compensi eventualmente dovuti al componente l'Organismo saranno deliberati dal Consiglio dell'Azienda e liquidati periodicamente.

Art. 3- Autonomia e garanzie per l'operatività dell'Organismo -

1. L'Amministrazione dell'Azienda garantisce all'Organismo la massima libertà di iniziativa e di controllo sulle attività aziendali, al fine di incoraggiare il rispetto della legalità e del Modello e consentire l'accertamento immediato delle violazioni a rischio di reato.
2. L'Amministrazione dell'Azienda assicura l'uso, anche se non necessariamente esclusivo, di idonei locali per le riunioni, le audizioni ed ogni altra attività ritenuta necessaria. Tali locali dovranno garantire l'assoluta riservatezza nell'esercizio delle funzioni dell'Organismo.
3. L'Amministrazione dell'Azienda mette a disposizione dell'Organismo, qualora lo richieda, per l'espletamento delle sue funzioni, idoneo personale di segreteria ed i mezzi tecnici necessari.
4. Resta, fermo, comunque, per i Dirigenti, l'obbligo generale di direzione e vigilanza sul personale sottoposto, anche ai fini del rispetto delle disposizioni del presente Modello.

Art. 4 - Funzioni dell'Organismo -

L'Organismo ha il compito di vigilare sull'osservanza del Modello e del Codice Etico, nonché di curarne l'aggiornamento.

In particolare l'Organismo:

1. svolge le attività di controllo ritenute necessarie e opportune per accertare l'osservanza del Modello, anche attraverso l'adozione di opportune istruzioni;
2. svolge periodiche ispezioni mirate su attività, prassi od operazioni esposte a rischio, garantendo la stesura e la comunicazione dei relativi verbali;
3. raccoglie e comunica le informazioni e segnalazioni ricevute;
4. attua forme di raccordo colle altre funzioni aziendali, al fine di migliorare il monitoraggio sulle operazioni sensibili;
5. individua programmi e modalità informativi e formativi sul Modello organizzativo e sul Codice Etico stabilendo raccordi colle altre funzioni aziendali per la loro attuazione;
6. verifica la persistente idoneità del Modello organizzativo e svolge attività funzionali di proposta per il costante adeguamento ed aggiornamento.

Art. 5 - Poteri dell'Organismo -

1. L'Organismo, nei limiti delle proprie competenze, può richiedere ed ottenere informazioni da chiunque a qualunque titolo operi nell'Azienda.
2. Gli Organi di Direzione ed Amministrazione dell'Azienda che siano venuti a conoscenza di violazioni del Modello o di situazioni a rischio devono avvertire senza ritardo l'Organismo. Nel caso si tratti di un'ipotesi riconducibile alla fattispecie prevista dal successivo art. 8,

comma 2, devono altresì attivarsi per impedire il compimento dell'azione o la realizzazione dell'evento.

3. L'Amministrazione dell'Azienda, per garantire la segretezza delle informazioni, sulla violazione del modello, fornite dai sottoposti - dipendenti o liberi professionisti - ha istituito una casella postale il cui accesso è riservato esclusivamente all'Organismo.
4. Le informazioni pervenute dovranno essere protocollate e conservate a cura dell'Organismo in modo da garantirne la segretezza.
5. Gli estremi della casella postale sono i seguenti:
info@asppavia.it

Sezione II - Norme Procedurali

Art. 6 - Riunioni dell'Organismo -

1. L'Organismo si riunisce unitamente al Segretario, con un preavviso di almeno quarantotto ore, salvo casi di comprovata urgenza. La convocazione deve essere contestualmente trasmessa per conoscenza al Direttore Generale e al Consiglio dell'Azienda.
2. L'Organismo svolge i propri compiti di iniziativa e controllo nelle forme, nei modi e nei tempi che ritiene opportuni.
3. L'Organismo trasmette annualmente al Consiglio di Amministrazione una relazione sull'attività svolta nel corso dell'esercizio precedente.

Art. 7 - Procedure dell'Organismo -

1. L'Organismo deve riunirsi almeno due volte l'anno, nei mesi di luglio e dicembre, per accertare l'applicazione abituale del modello attraverso il controllo di un significativo campione dei documenti sanitari ed amministrativi attinenti alle aree di rischio.
2. Almeno in occasione delle predette riunioni può essere sentito il personale per verificare se sia a conoscenza di violazioni o voglia formulare proposte operative o di modifica delle disposizioni del Modello.
3. Del contenuto delle singole audizioni deve essere redatto un verbale contestuale letto e sottoscritto, per la parte che lo riguarda, dall'interessato.
4. Ai fini del controllo sulle operazioni di fatturazione delle prestazioni, il campione viene determinato mediante un criterio casuale, eventualmente basato sull'utilizzazione di un programma informatico ad hoc. Analoghi approfondimenti a campione potranno essere disposti per l'operatività in ambiti diversi da quello sanitario.
5. Delle operazioni di cui ai precedenti commi deve essere redatto apposito verbale complessivo, sottoscritto dal componente dell'Organismo.
6. Il verbale ed i relativi allegati devono essere inseriti nel libro dei verbali dell'Organismo, custodito a cura del Segretario.

Art. 8 - Segnalazioni -

1. Qualora l'Organismo, nelle forme previste dagli articoli precedenti, venga a conoscenza di elementi che possano far ritenere la violazione del modello da parte dei dipendenti o dei liberi professionisti operanti nella struttura, deve immediatamente procedere nello svolgimento ogni attività di indagine che riterrà opportuna al solo scopo di verificare la fondatezza dell'addebito e di agire conformemente alle disposizioni contenute negli articoli seguenti.
2. Nel caso che appaia all'evidenza una violazione suscettibile di integrare un'ipotesi di reato non ancora giunto a consumazione, l'Organismo ne dà immediata notizia all'Amministrazione affinché questa impedisca il compimento dell'azione o la realizzazione

dell'evento, onde ottenere l'esonero dalla responsabilità per l'Azienda, ai sensi dell'art. 26, comma 2, del D.L.vo n. 231.

3. Dell'attività svolta l'Organismo deve conservare idonea documentazione.

Art. 9 - Comunicazioni ai fini delle responsabilità disciplinari -

1. Qualora, a seguito dell'attività di indagine svolta, emergano seri e concordanti indizi di violazioni al modello, che integrino o non integrino ipotesi di reato, da parte di personale dipendente, l'Organismo deve immediatamente segnalare per iscritto all'Amministrazione dell'Azienda affinché questa proceda secondo il disposto del C.C.N.L. anche in materia di responsabilità disciplinare.
2. Qualora l'Organismo segnali violazioni, di cui al comma precedente, commesse da liberi professionisti, il Direttore Generale procederà, in coerenza con quanto previsto dalle vigenti normative e dai contratti stipulati anche recedendo, ove occorra, dal rapporto instauratosi.

Art. 10 - Giuria -

In caso di seri e concordanti indizi su avvenute trasgressioni al modello da parte degli Amministratori dell'Azienda, l'Organismo ne dà immediata comunicazione al Consiglio d'Amministrazione affinché, secondo le norme statutarie, o di legge, lo stesso Consiglio possa adottare i provvedimenti di cui all'art. 14, fatto salvo quanto previsto all'art. 8, comma 2.

1. Il Consiglio di Amministrazione nomina senza ritardo una Giuria per l'accertamento dei fatti comunicati, ai sensi del comma precedente, e della relativa responsabilità degli Amministratori.
2. La Giuria è composta da tre membri.
3. Su richiesta degli Amministratori, di cui si deve accertare la condotta in violazione del modello, può essere chiamato a far parte della Giuria, quale Presidente, un professore universitario ordinario di materie giuridiche.
4. Della Giuria non può far parte il componente dell'Organismo, né i componenti del Consiglio d'Amministrazione scelto, comunque, dal Consiglio di Amministrazione.
5. L'accettazione dell'incarico da parte dei designati deve risultare da atto scritto inviato all'Azienda entro venti giorni dal ricevimento della Comunicazione della nomina.
6. I compensi per i componenti della Giuria sono determinati dal Consiglio d'Amministrazione e non possono gravare sul budget assegnato all'Organismo.
7. Se alcuno o tutti i componenti della Giuria divengono indisponibili per qualunque causa, il Consiglio d'Amministrazione provvede senza ritardo alla sostituzione.

Art. 11 - Aggiornamento Modello -

1. L'Organismo deve promuovere l'aggiornamento del Modello in relazione alle eventuali novità normative, alle mutate esigenze dell'Azienda o alla sopravvenuta inadeguatezza dello stesso a prevenire i fatti di reato da cui discende la responsabilità per l'Ente.
2. Le modifiche di cui al comma precedente devono essere comunicate al Direttore Generale e al Consiglio d'Amministrazione per la relativa approvazione o per eventuale disaccordo da notificare per iscritto all'Organismo.
3. Le modifiche al Modello devono essere portate a conoscenza di tutti i soggetti destinatari del Modello e del Codice Etico.

Art. 12 - Decadenze -

1. Il componente dell'Organismo che perda la propria qualifica di Revisore dei Conti decade automaticamente dall'incarico.
2. La delibera relativa alle decadenze adottata senza ritardo dal Consiglio di Amministrazione che, nella stessa occasione, provveda alla necessaria sostituzione.

Sezione III - Sistema disciplinare

Art. 13 - Rilevanza delle trasgressioni -

1. La trasgressione alle disposizioni contenute nel presente modello e nel Codice Etico costituisce, per il personale dipendente medico, paramedico ed amministrativo, violazione del dovere di rispettare l'impostazione e la fisionomia propria della struttura e dell'obbligo di attenersi alle disposizioni impartite dall'Azienda secondo la struttura organizzativa interna e di osservare in modo corretto i propri doveri, così come è stabilito dai C.C.N.L. per il personale dipendente.

Art. 14 - Sanzioni applicabili -

1. Le trasgressioni del Modello sono accertate e sanzionate, rispettivamente, ai sensi degli articoli applicabili nelle fattispecie ai sensi dei vigenti CC.CC.N.L.
2. La violazione del Modello che abbia determinato l'iscrizione del dipendente e/o dell'Azienda nei registri degli indagati della competente Procura della Repubblica costituisce sempre infrazione con carattere di particolare gravità ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. dei CC.CC.N.L. applicabili.

Art. 15 - Modalità di applicazione dei provvedimenti disciplinari -

1. I provvedimenti disciplinari sono adottati, in ogni caso, da parte dell'Azienda, in conformità e secondo le procedure previste dalle attuali normative di riferimento.
2. I predetti contratti devono contenere specifiche clausole per la immediata risoluzione in caso di grave violazione del Modello.

Art. 16 - Estensione delle responsabilità -

1. In caso di accertamento di una grave trasgressione al Modello, il Direttore Generale dell'Azienda verifica che si proceda disciplinarmente, ai sensi e per gli effetti delle norme di legge e dei CC.CC.N.L. negli articoli di questo Capo richiamate, nonché, ricorrendone il caso, nei confronti del diretto superiore o del responsabile dell'unità funzionale o dell'area amministrativa per accertare eventuale colpa "in vigilando".

Art. 17 - Regole procedurali applicabili alla Giuria -

1. La Giuria di cui all'art. 10, comma 2, nell'accertamento dei fatti, opera in analogia alle norme stabilite per il procedimento disciplinare dal C.C.N.L., in quanto applicabili.
2. La Giuria deve depositare presso la sede dell'Azienda le proprie conclusioni, adeguatamente motivate e in forma scritta, entro tre mesi dallo spirare del termine di cui all'art. 10, comma 6. Il Consiglio di Amministrazione dell'Azienda, su richiesta della maggioranza dei componenti della Giuria, per gravi e comprovate ragioni, può deliberare una proroga non superiore ai trenta giorni.

Art. 18 - Riservatezza -

1. I componenti della Giuria sono obbligati al segreto per tutto ciò che concerne gli atti da essi compiuti nell' esercizio dell'incarico ricevuto, salvo che per il contenuto del verdetto già depositato nella sede dell'Azienda.

Art. 19 - Provvedimento a carico degli Amministratori -

1. La violazione del presente Modello che astrattamente integri ipotesi di reato da parte degli Amministratori determina la segnalazione agli Enti che hanno effettuato la nomina.
2. Nell'ipotesi di cui al comma precedente, il Consiglio di Amministrazione, a maggioranza semplice, può determinare una sanzione pecuniaria a loro carico, al cui pagamento sono obbligati in solido, non inferiore ad un terzo del vantaggio economico, stimato come profitto per l'Ente, derivante dalla violazione che astrattamente integri un' ipotesi di reato e la decadenza dalla carica e da qualsiasi diritto anche economico.
3. Le violazioni dolose del presente Modello che astrattamente non integrino ipotesi di reato da parte degli Amministratori, determinano comunque la segnalazione agli Enti che hanno effettuato la nomina.

Art. 20 - Rivalsa -

1. L'Azienda si riserva di agire nelle sedi competenti contro chiunque abbia commesso reati nel contesto dell' attività aziendale.
-

								<u>ALLEGATO 12</u>
n. addetti	Monte ore	CCNL Applicato	categoria	Qualifica	livello	N. scatti maturati	data prossimo scatto	Sede lavoro (decodifica)
1	21,00	Multiservizi	OPERAIO	ADD. PULIZIE	2	0,00		Casa di Riposo Pertusati - Pv
2	14,00	Multiservizi	OPERAIO	AUTISTA	3	0,00		Casa di Riposo Pertusati - Pv
3	21,00	Multiservizi	OPERAIO	ADD. PULIZIE	2	0,00		Casa di Riposo Pertusati - Pv
4	6,00	Pubblici esercizi	OPERAIO	ADD. SERVIZI MENSA	6	0,00	marzo-2022	Casa di Riposo Pertusati - Pv
5	21,00	Multiservizi	OPERAIO	ADD. PULIZIE	2	0,00		Casa di Riposo Pertusati - Pv
6	12,00	Pubblici esercizi	OPERAIO	ADDETTA SERVIZIO MENSA	6	0,00	ottobre-2023	Casa di Riposo Pertusati - Pv
7	9,00	Pubblici esercizi	OPERAIO	ADD. SERVIZI MENSA	6	0,00	giugno-2022	Casa di Riposo Pertusati - Pv
8	21,00	Multiservizi	OPERAIO	ADD. PULIZIE	2	0,00		Casa di Riposo Pertusati - Pv
9	14,00	Multiservizi	OPERAIO	AUTISTA	3	0,00	settembre-2023	Casa di Riposo Pertusati - Pv
10	12,00	Pubblici esercizi	OPERAIO	ADDETTA SERVIZIO MENSA	6	0,00	dicembre-2023	Casa di Riposo Pertusati - Pv
11	35,10	Pubblici esercizi	OPERAIO	ADD.TA MENSA	6S	4,00	dicembre-2022	CASA DI CURA S.MARGHERITA - PV
12	40,00	Pubblici esercizi	OPERAIO	CUOCA	3	2,00	dicembre-2019	Casa di Riposo Pertusati - Pv
13	intermittente	Pubblici esercizi	OPERAIO	ADDETTA SERVIZIO MENSA	6	0,00	agosto-2023	Casa di Riposo Pertusati - Pv
14	21,25	Multiservizi	OPERAIO	AUTISTA	3	0,00		Casa di Riposo Pertusati - Pv
15	21,00	Multiservizi	OPERAIO	add.ta servizi alla ristorazione	2	0,00		Casa di Riposo Pertusati - Pv
16	34,50	Pubblici esercizi	OPERAIO	SEC. CUOCA	5	0,00	maggio-2020	Casa di Riposo Pertusati - Pv