

CAPITOLATO TECNICO E SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO, IN REGIME DI ACCORDO QUADRO CON UN UNICO OPERATORE, DELLA FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE NECESSARIE ALLA PRODUZIONE DEI PASTI GIORNALIERI DEL PARCO SPORTIVO FORO ITALICO SOCIETA' SPORTIVA DILETTANTISTICA a.r.l.

PREMESSA

Il presente Capitolato tecnico e speciale d'appalto (d'ora in poi anche solo "Capitolato") descrive le condizioni minime che il Fornitore dovrà rispettare nel corso dello svolgimento delle attività funzionali alla fornitura di prodotti di derrate alimentari e di bevande a favore di Parco Sportivo Foro Italic S.S. Dilettantistica a.r.l. (d'ora in poi anche solo (Parco Sportivo Foro Italic)).

Art. 1 – OGGETTO ED ENTITÀ DELLA FORNITURA

Il presente Capitolato descrive le condizioni minime che il Fornitore dovrà rispettare nel corso dello svolgimento delle attività funzionali alla fornitura delle derrate alimentari e delle bevande (avicunicoli, carni bovine, carni di suino e prodotti dell'industria salumiera, carne equina, formaggi, generi vari di vitto, latte e affini, olii alimentari, pane, dolci, pasta alimentare fresca, pasta alimentare secca, pasta alimentare uovo, riso, surgelati, prodotti per celiaci, bevande varie) necessari alla produzione dei pasti giornalieri del Parco Sportivo Foro Italic.

Il Parco Sportivo Foro Italic, Società partecipata al 100% da Sport e Salute S.p.a., rientra nell'area del Parco del Foro Italic, all'interno del quale è collocato anche lo Stadio Olimpico. La presenza di quest'ultimo potrebbe comportare limitazioni all'accesso durante gli eventi sportivi, che saranno comunque preventivamente comunicate alla ditta aggiudicataria.

I generi e i quantitativi presunti per la produzione dei pasti sono quelli riportati nel documento denominato "*Dettaglio del calcolo della stima del fabbisogno presunto*".

L'indicazione delle quantità dei prodotti ha carattere indicativo e potrà variare in base al numero dei pasti che dovranno essere prodotti.

Potranno essere richiesti, inoltre, altri generi alimentari, non presenti nell'Allegato sopra richiamato, ai quali si applicheranno i prezzi che, di volta in volta, verranno precedentemente concordati con la Società.

È obbligo della ditta aggiudicataria consegnare per tutta la durata della fornitura i prodotti offerti in sede di gara; eventuali variazioni dovranno essere obbligatoriamente concordate con la Società.

Art. 2 – AMMONTARE E DURATA

L'importo massimo di spesa per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali è pari ad € 3.000.000,00 (tre milioni/00) al netto dell'IVA.

L'importo degli oneri per la sicurezza è pari a 0,00 (zero/00), in quanto non sono previsti rischi di interferenze (art. 26, comma 5, D.lgs. 81/2008 e Determinazione Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture n. 3 del 5/3/2008).

Con la ditta aggiudicataria verrà stipulato un contratto per il valore sopra indicato.

Tale importo rappresenta l'importo massimo di spesa contrattuale, non impegnativo e vincolante per il Committente.

Il Committente non assume pertanto alcun obbligo in ordine al raggiungimento dell'importo massimo di spesa in quanto si tratta di importo stimato e, quindi, meramente presuntivo e rilevante ai sensi dell'art. 35 del D.lgs. 50/2016.

L'operatore economico aggiudicatario non potrà avanzare pretese o diritti nel caso in cui l'importo massimo di spesa non venga raggiunto ovvero qualora il contratto venga a scadenza prima del termine citato per il raggiungimento dell'importo massimo di spesa.

Il corrispettivo contrattuale sarà contabilizzato "a misura", e comunque nel limite massimo onnicomprensivo di spesa, in ragione dei quantitativi richiesti dal Committente e regolarmente

consegnati, applicando per ciascun prodotto i singoli prezzi unitari offerti in sede di gara.

Sono a carico dell'aggiudicatario, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, tutti gli oneri e le spese quali, a titolo esemplificativo: imballaggio, trasporto, facchinaggio, scarico, stoccaggio ecc., ed i rischi relativi alla fornitura dei beni oggetto del presente appalto, nonché ad ogni attività che si rendesse necessaria per la prestazione degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

La durata dell'appalto è fissata in 36 mesi, con opzione di eventuale rinnovo per 12 mesi, e avrà efficacia a partire dalla data del verbale di avvio fornitura.

Il Committente, durante la vigenza contrattuale, emetterà singoli ordinativi di fornitura, aventi valore di contratti esecutivi, comunque entro il predetto corrispettivo massimo di spesa.

Qualora alla scadenza del contratto non sia stato raggiunto l'importo massimo di spesa, il Committente potrà richiedere al Fornitore la proroga del Contratto per un periodo massimo di 12 mesi. Il contratto si intenderà terminato anche prima della scadenza, o dell'eventuale termine di proroga, nell'ipotesi di totale raggiungimento dell'importo massimo di spesa.

È escluso il rinnovo tacito del contratto.

Il Committente, inoltre, si riserva la facoltà di interrompere il contratto al termine dei primi 3 mesi, a suo insindacabile giudizio e senza alcun onere se non quello delle forniture effettivamente rese, in ipotesi di servizio insoddisfacente.

L'affidamento definitivo della fornitura è soggetto ad un periodo di prova di mesi 3 (tre) per effetto del quale, qualora insorgessero ragioni di comprovata inefficienza e/o insoddisfazione qualitativa della fornitura, previa formale contestazione alla ditta aggiudicataria, il contratto potrà essere insindacabilmente disdetto a semplice preavviso notificato mediante raccomandata A.R. o PEC.

Art. 3 - CARATTERISTICHE DELLE FORNITURE

Le quantità delle varie confezioni/tagli/buste ecc., precisate per ogni prodotto nell'allegato "*Dettaglio del calcolo della stima del fabbisogno presunto*", sono indicate ai soli fini di una valutazione economica; saranno possibili, quindi, scostamenti che verranno tempestivamente comunicati.

Tutti i prodotti dovranno essere di prima qualità, prevalentemente di origine italiana e rispondenti a tutte le normative vigenti in materia, con particolare riferimento ai REG. CE 852/2004 e 853/2004 e ai criteri ambientali minimi (CAM) di cui al Decreto 25 luglio 2011 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.

CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI (valide per tutti i prodotti ove non specificato diversamente):

Lotto e scadenza

Le confezioni devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante, obbligatoriamente, la ditta produttrice, il lotto, la data di lavorazione, di confezionamento e di consumazione raccomandata.

Imballaggi

I regolamenti UE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere solidi, trasparenti e incolore, costruiti a regola d'arte in modo da assicurare, fino al consumo, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti; essi non devono alterare i caratteri organolettici degli alimenti o cedere sostanze pericolose. I prodotti alloggiati in specifici contenitori atti al confezionamento ed al trasporto degli stessi, devono essere assolutamente puliti, asciutti, sanificati e rispondenti alle esigenze igieniche, non presentare polveri e insudiciamento derivante anche dal trascinarsi al suolo degli stessi.

Sugli imballaggi deve essere riportato esternamente, anche a mezzo etichettatura, il peso dell'imballaggio stesso, ai sensi della Legge 5 agosto 1981 n. 441 modificata con Legge 5 giugno 1984 n. 211 e s.m.i.

Le carte od altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio dovranno essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione, con le eventuali diciture stampate nella parte esterna, non a contatto con il prodotto.

In ogni caso gli imballaggi devono corrispondere a quanto stabilito dal Decreto 15 giugno 2000, n. 210 s.m.i. che recepisce la direttiva n. 99/91 CE.

L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà indicando a quale delle norme tecniche previste dai CAM è conforme.

Ogni collo dovrà contenere prodotti della stessa varietà e qualità impaccati a strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per essi la calibratura, dello stesso calibro.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

È fatto obbligo alla ditta affidataria di provvedere al ritiro di imballaggi e contenitori che, per dimensioni o altre cause, non sia possibile o sia particolarmente difficoltoso smaltire attraverso il servizio comunale di asporto dei rifiuti solidi urbani. In caso di imballaggi a rendere, il rischio per la perdita o deterioramento dell'imballaggio grava esclusivamente sulla ditta fornitrice.

La ditta aggiudicataria, con il presente capitolato, dichiara di accettare di farsi carico del ritiro di imballaggi e contenitori.

Confezionamento

I prodotti forniti dovranno necessariamente rispondere a quanto ordinato dalla Società e non sarà possibile sostituire un prodotto con un altro diverso, né per qualità, né per tipologia, né per peso o calibro, né per denominazione.

Per i prodotti e confezionati sottovuoto, il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti né macchie superficiali di colorazione anomala.

Organizzazione del servizio

La fornitura delle derrate alimentari e delle bevande comprende anche le operazioni di trasporto e di consegna nella sede di Viale dei gladiatori, 31 – 00135 Roma.

Gli ordini saranno inoltrati alla ditta affidataria previo accordo sui tempi di consegna, che non potranno superare le 24 ore dall'ordine.

Per eventuali ordinazioni urgenti la consegna dovrà essere effettuata entro 10 ore dalla comunicazione della richiesta (ad eccezione dei prodotti da forno per i quali la consegna per le ordinazioni urgenti rientra nelle 4 ore dall'ordine).

A tal fine l'appaltatore metterà a disposizione del Committente un numero telefonico fisso, un numero di fax, un indirizzo e-mail ed un Referente Commerciale con cellulare, per l'immediata reperibilità, per il ricevimento degli ordini ed il reperimento tempestivo dei prodotti che dovessero rendersi necessari per esigenze impreviste.

Il Referente Commerciale due volte la settimana dovrà controllare personalmente *in loco*, presso la sede di Viale dei Gladiatori 31, il corretto andamento del processo di fornitura e le eventuali esigenze insorte.

In caso di mancata o ritardata consegna totale o parziale della merce, oppure nel caso in cui venga

riscontrata la non corrispondenza dei prodotti ai requisiti richiesti dal presente capitolato, ci si riserva la facoltà di respingere la merce contestata, la quale dovrà essere ritirata senza indugio, a spese e a rischio della ditta aggiudicataria, e sostituita massimo entro 24 ore dalla comunicazione.

La merce contestata sarà conservata nei locali cucina a disposizione della ditta aggiudicataria per il suo ritiro. La Società non avrà nessuna responsabilità per il deprezzamento o l'eventuale deterioramento della merce immagazzinata.

Il DDT dovrà riportare l'indicazione dei lotti dei prodotti alimentari (in base al Regolamento 178/2002) e dovrà essere munito di tutte le etichette con le indicazioni previste dalla vigente legislazione a seconda della tipologia di prodotto.

Con riferimento alla Legge n. 441/81, modificata con la Legge 5 giugno 1984 n. 211, la merce si intende fornita a peso netto, senza cessione di imballaggi o contenitori, i quali potranno essere ritirati a propria cura e spese dalla ditta fornitrice mano a mano che si renderanno disponibili.

Il Committente comunicherà al Referente Commerciale tramite mail o altro sistema preventivamente concordato, i tipi e le quantità dei prodotti che intende ordinare.

La merce stessa dovrà essere trasportata con automezzi igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma, nonché nel rispetto delle norme igieniche previste dalla normativa vigente. La Ditta aggiudicataria dovrà rilasciare all'addetto della dispensa lo scontrino relativo alla temperatura mantenuta durante il trasporto.

Verifiche, controlli, inadempienze

Compete alla Società la vigilanza sulle forniture per tutto il periodo dell'affidamento, nei modi ritenuti più idonei.

La Società potrà, in qualsiasi momento e a propria discrezione, ispezionare i depositi delle sostanze alimentari destinate a qualsiasi titolo alla stessa allo scopo di accertare la loro conformità alle norme di legge ed a quelle stabilite dal presente capitolato. Per la funzionalità del controllo, la ditta aggiudicataria si impegna a garantire al personale della Società incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, fornendo altresì tutte le informazioni, i chiarimenti richiesti e l'eventuale documentazione.

Sarà effettuato dal personale incaricato dalla Società un controllo di tipo tecnico-ispettivo, finalizzato a verificare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari a quanto richiesto, la buona conservazione degli alimenti, il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna delle derrate alimentari. La Società, tuttavia, potrà effettuare i controlli qualitativi anche successivamente al momento della consegna

Non saranno accettate confezioni che presentino rotture o scollamenti parziali dell'involucro. La quantità sarà esclusivamente quella accertata presso il magazzino e dovrà essere riconosciuta ad ogni effetto dal fornitore. Eventuali scostamenti della merce consegnata da quanto richiesto dovranno essere comunicati dalla ditta fornitrice al momento della consegna ed accettati dalla Società.

La firma per ricevuta al momento della consegna non impegnerà in alcun modo la Società in quanto la stessa si riserva il diritto di comunicare, entro 48 ore dalla consegna, per iscritto o verbalmente, le proprie osservazioni e le contestazioni per eventuali vizi occulti accertati all'atto dell'immissione a consumo.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornire scheda tecnica dettagliata, per ciascun prodotto proposto, indicante le più importanti caratteristiche chimico/fisiche e nutrizionali del prodotto risultanti da analisi effettuate in laboratori accreditati e l'idoneità dei propri prodotti alimentari.

Tale scheda sarà presa come elemento di riferimento per la valutazione all'atto della consegna. Pertanto, le analisi chimiche e microbiologiche dovranno essere fornite periodicamente (con frequenza almeno quadrimestrale) dalla ditta aggiudicataria alla casella di posta elettronica che sarà tempestivamente comunicata al momento dell'avvio delle prestazioni, al fine di dimostrare la conformità alle normative comunitarie e nazionali vigenti.

All'atto di ogni consegna potranno essere prelevati, a cura della Società, campioni di merce per l'accertamento delle caratteristiche richieste. Le analisi qualitative e microbiologiche saranno effettuate, di norma, presso laboratori incaricati dalla Società.

Le spese per le analisi qualitative saranno a carico della ditta aggiudicataria allorché l'esito di dette analisi riveli la non conformità dei prodotti alle caratteristiche richieste.

Osservanza delle norme

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di osservare e di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti statali e regionali in vigore, riguardanti l'igiene o comunque aventi attinenza con la fornitura oggetto dell'affidamento.

In particolare, i prodotti forniti dovranno rispettare ogni e qualunque norma di legge, regolamentare e tecnica sulla loro produzione, preparazione, confezionamento e commercializzazione. I prodotti dovranno essere consegnati presso la dispensa della Società con largo anticipo rispetto alle scadenze riportate nelle confezioni stesse, anche nel caso la scadenza sia indicata con la formula "da consumarsi preferibilmente entro il ..." o formule equivalenti.

Si sottolinea che le modalità di conservazione, di trasporto e di consegna delle derrate, nonché la tipologia degli automezzi e dei contenitori utilizzati, dovranno essere conformi alle norme vigenti. Devono essere in particolare osservate le norme di cui al Regolamento (CE) n.852/2004 (HACCP) ed eventuali s.m.i.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire alla Società le schede tecniche alimentari in modalità informatica e provvedere al relativo aggiornamento per tutta la durata contrattuale.

La ditta aggiudicataria si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne la Stazione appaltante da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche e di sicurezza vigenti.

Art. 4 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE ESEMPLIFICATIVE DEI PRODOTTI DA FORNIRE

I generi alimentari da fornire dovranno essere di prima qualità, conformi alle caratteristiche previste dalla normativa vigente, imballati in modo da garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed etichettati in conformità al Regolamento Europeo 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni. Sugli imballaggi dovranno essere apposte le indicazioni relative a: imballatore o spedite, natura del prodotto, origine del prodotto e caratteristiche commerciali.

A. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E LEGUMI

I prodotti ortofrutticoli freschi dovranno:

- presentare le caratteristiche della specie e qualità richieste;
- essere di recente raccolta, asciutta e priva di corpi estranei;
- essere privi di terrosità sciolte o aderenti o di altri corpi estranei;
- non devono presentare alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti;

- rappresentare una sufficiente varietà di verdura per l'intero anno;
- essere sani e resistenti;
- essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei;
- essere privi di insetti infestanti e di segni di attacco da roditori;
- gli ortaggi a bulbo e le patate non devono essere germogliati né trattati con radiazioni gamma. In particolare, per le patate, sono da scartare quelle con buccia raggrinzita e flaccide, quelle con germogli interni e chiazze scure e con tracce di verde epicarpo;
- avere uniformità per quanto riguarda il peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non uniformi non superiore al 10%.

La ditta dovrà fornire l'elenco delle aziende produttrici da cui si rifornisce.

I prodotti non devono contenere O.G.M. o sostanze indesiderate e non devono essere derivati da O.G.M..

Si richiede inoltre di produrre schede tecniche documentate dei prodotti forniti, da cui si possa evincere il mancato uso di alimenti geneticamente modificati nonché la documentazione accertante l'attivazione di un meccanismo di tracciabilità lungo la filiera produttiva dei prodotti ortofrutticoli che permetta di risalire all'origine della materia prima.

Tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere conformi alla normativa vigente ed in particolare deve essere garantita la corrispondenza alla legge su eventuali residui fitosanitari presenti (o.m. 18/07/90 e s.m. e integrazioni, d.m. 27/1/97 e s.m.).

Le bolle d'acquisto dei prodotti ortofrutticoli devono riportare:

- la specie vegetale;
- la varietà;
- il calibro;
- la categoria di appartenenza;
- la provenienza;
- il peso netto;
- il peso lordo.

Frutta fresca

La qualità della frutta in generale è quella classificata come di "prima" dalla vigente legislazione e cioè prodotti di buona qualità, commercialmente esenti da difetti e di presentazione accurata. Tali prodotti, più precisamente, dovranno essere:

- raccolti recentemente;
- fisiologicamente maturi;
- asciutti, prive di terrosità, e di altri corpi o prodotti estranei;
- indenni da difetti che possano alterare le caratteristiche organolettiche;
- senza tracce di appassimento e/o alterazione

- conformi alle caratteristiche della specie e della qualità richieste;
- senza alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti;
- garantiti in una sufficiente varietà, anche prescindendo dalla stagionalità dei prodotti, e prima della distribuzione ai plessi dovrà essere valutato correttamente il grado di maturazione;
- sani e resistenti;
- puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei.
- uniformi per quanto riguarda il peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non uniformi non superiore al 10%.

La ditta dovrà fornire l'elenco delle aziende produttrici da cui si riforniscono.

Si richiede inoltre la disponibilità a produrre schede tecniche documentate dei prodotti forniti da cui si possa evincere il mancato uso di alimenti geneticamente modificati nonché la documentazione accertante l'attivazione di un meccanismo di tracciabilità lungo la filiera produttiva dei prodotti ortofrutticoli che permetta di risalire all'origine della materia prima.

Tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere conformi alla normativa vigente ed in particolare deve essere garantita la corrispondenza alla legge su eventuali residui di fitosanitari presenti (o.m. 18/07/90 e s.m. e integrazioni e nel d.m. 27/01/97 e s.m.).

Tutta la frutta dovrà corrispondere alle caratteristiche qualitative sopra indicate e dovrà sempre essere accompagnate da bolla di consegna dalla quale dovrà risultare il controllo quantitativo e la dichiarazione di ricevuta da parte degli incaricati.

Legumi

Caratteristiche minime: i legumi secchi devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma, sani (non devono presentare attacchi di parassiti vegetali e animali), privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco o sassolini ecc.), uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%). Il confezionamento deve avvenire in sacchetti di plastica per alimenti, con pezzatura massima di 1-5 Kg.

Lo stoccaggio del prodotto nei periodi di innalzamento delle temperature climatiche dovrà essere effettuato all'interno di celle frigo con temperatura tra 4 e 10 C°, per ridurre eventuali infestazioni e proliferazione di alcuni infestanti.

Le confezioni dovranno essere completamente integre.

I legumi dovranno essere di produzione e stoccaggio nazionale.

B. PANE, PASTA, CEREALI, PRODOTTI DA FORNO.

Pane artigianale

Il pane di tipo comune o integrale, se richiesto, dovrà essere preparato con farina di grano tenero provenienza nazionale, se integrale con farina integrale di grano tenero, ottenuto direttamente dalla macinazione del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, lievitato a lungo con lievito naturale e cottura adeguata, con tutte le caratteristiche volute dal Regolamento Europeo 1169/2011 e del D.P.R. del 9 febbraio 2001 n° 187 (Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e pasti alimentari a norma dell'art. 50 della Legge 22 febbraio 1994 n° 146) e s.mi..

Dovrà essere fresco, di giornata, a lievitazione naturale, morbido e fragrante e sempre di prima

cottura.

Non è consentito l'uso di pane preparato con semilavorati e additivi.

Pane grattugiato

Il prodotto, di provenienza nazionale, deve essere assoggettato alla disciplina della Legge n. 580 del 4/7/1967 e successive modifiche. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco. Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe.

Pasta di semola di grano duro

La pasta usata per confezionare i primi deve essere di semola di grano duro ottenuta dalla trafilazione, laminazione ed essiccamento lento ed a bassa temperatura di un impasto preparato esclusivamente con semola di grano duro e acqua.

L'umidità massima consentita è di 12,5%, mentre le proteine sul secco devono costituire almeno il 12,5%, di provenienza nazionale in base alla nuova normativa, ovvero GU Serie Generale n.191 del 17/08/2017, ed avere le seguenti diciture riportate in etichetta, in base all'art. 2 e 3 della legge qui indicata:

- a) «Paese di coltivazione del grano»: nome del Paese, che dovrà essere Italia nel quale è stato coltivato il grano duro;
- b) «Paese di molitura»: nome del Paese nel quale è stata ottenuta la semola di grano duro, che dovrà essere Italia, rispettando tutte le normative descritte in precedenza ed in base al D.P.R. del 9 febbraio 2001 n° 107 (Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e pasti alimentari a norma dell'art. 50 della Legge 22 febbraio 1994 n° 146), e in base alla nuova normativa GU Serie Generale nr 191 del 17/08/2017.

Per quanto riguarda i requisiti di salubrità si farà riferimento al Regolamento CE 1881/06. Le caratteristiche organolettiche dovranno essere le seguenti:

- aspetto uniforme ed asciutto;
- buona resistenza alla pressione delle dita con frattura traslucida e vitrea all'atto della rottura;
- buona resistenza alla cottura, dopo la quale la pasta dovrà presentarsi integra e "al dente", con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito nel fondo.

I formati di pasta da utilizzare saranno almeno i seguenti, ruotandoli durante l'appalto, e valutando i formati più adatti alla realizzazione delle varie ricette: calamarata, farfalle, fusilli, mezze maniche, mezzi ditali, paccheri, penne, rigatoni, spaghetti, sedani rigati, trofie.

Riso

Il riso dovrà rispondere ai requisiti previsti dalla legge e dovrà essere di tipo fino e sottoposto a trattamento Parboiled.

Le confezioni devono essere originali e sull'etichetta deve essere chiara la provenienza, che dovrà essere nazionale, la qualità, il produttore ed il confezionatore e le indicazioni di cottura.

Per quanto riguarda i requisiti di salubrità si farà riferimento al Regolamento CE 1881/2006.

Alla cottura non deve spappolarsi, ma rimanere compatto, sodo e i chicchi non si devono

sfarinare. Il Riso, sia "Carnaroli" sia "Parboiled", dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- essere dell'ultimo raccolto ed avere subito una lavorazione di secondo grado;
- essere fresco di pila, ben secco, ben spagliato e mercantile sulla buona media dell'annata.
- essere in grani interi, pressoché uniforme con le tolleranze (per grani rotti, gessati, vaiolati, ambrati, macchiati) ammesse sulla piazza.
- non dovrà avere punteggiature né perforazioni, né avere odore di muffa. Dovrà essere senza granelli, senza corpi estranei ed insetti, né alterato, né avariato. Strofinato fra le mani non dovrà lasciare traccia di sostanze farinacee.
- dovrà resistere alla cottura per non meno di quindici minuti prima, senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma;
- essere consegnato in confezioni idonee, in buono stato, tale da garantire l'integrità del prodotto.

PASTA FRESCA:

Tortellini di carne, ravioli ricotta e spinaci, pasta per lasagne

Dovranno avere tutte le caratteristiche ed i requisiti richiesti del D.P.R. del 9 febbraio 2001 n° 107 (Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e pasti alimentari a norma dell'art. 50 della Legge 22 febbraio 1994 n° 146). Per quanto riguarda gli additivi alimentari aggiunti, questi dovranno essere contenuti in maniera minima rispetto alla media dei prodotti simili in commercio.

Tali prodotti dovranno essere preparati con pasta fresca all'uovo: il ripieno dei ravioli dovrà essere composto di ricotta e di spinaci, mentre quello dei tortellini dovrà essere composto da carni bovine, suine, pollame, formaggio grana, pane grattato, con esclusione di frattaglie, spolpo di testa, mammella, nonché di tutti i prodotti bovini chiamati "quinto quarto". Le sfoglie di pasta all'uovo dovranno essere prodotte utilizzando semola e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per chilogrammo di semola.

Il prodotto dovrà essere microbiologicamente idoneo e mantenuto tra 0 e 4 C°.

Gnocchi di patate

Dovranno essere preparati con patate e/o loro derivati (fiocchi farina, fecola, ecc), farina di grano tenero e derivati (consentiti dal DPR del 9/2/2001 n.107), acqua, sale; per quanto riguarda gli additivi alimentari questi dovranno essere contenuti in maniera minima rispetto alla media dei prodotti simili in commercio, risultare soffici e non disfarsi durante la cottura.

Pasta secca e all'uovo

La pasta all'uovo dovrà essere prodotta esclusivamente con semola e almeno 4 uova intere di gallina prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a duecento grammi di uovo per ogni kg di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente di uovo prodotto liquido (art. 8 DPR del 9/2/2001 nr 107).

Potranno essere richiesti i seguenti formati di pasta: tagliatelle, fettuccine, pappardelle, quadrucci, tagliolini ecc.

Additivi non ammessi.

Farine

La farina di frumento, di provenienza nazionale, potrà essere di tipo 0, 00, 1, 2 o integrale se

richiesto, in base alle ricette presenti in menù. Il prodotto deve essere conforme al Regolamento CE 1881/06, ed avere le caratteristiche individuate nell'art. 1 del DPR 09/02/2001 n. 187.

La farina di mais per la polenta deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariata, per eccesso di umidità o altra causa. La qualità di questo prodotto deve essere idonea alla preparazione dei pasti per utenti celiaci.

Pizza

La farina da utilizzare dovrà essere di provenienza nazionale. Gli ingredienti da utilizzare dovranno essere:

Base: farina di grano tenero, lievito di birra, olio extra vergine di oliva, malto, sale;

Farcitura: polpa di pomodoro o pomodori pelati, mozzarella a filoni per pizza, origano, sale, olio extravergine di oliva.

Non è consentito l'utilizzo di strutto.

Il prodotto dovrà avere aroma e sapore caratteristici, omogenea nella cottura, con un'altezza dopo cotta non più di 1 cm.

È necessario assicurare una sufficiente varietà di prodotti: pizzette sfoglia, pizzette bianche, pinsa romana e pizza alla pala.

CEREALI:

Farro perlato

I grani devono risultare uniformi e puliti: indenne da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti, sassolini, etc., ed alterazioni di tipo microbiologico. Si farà riferimento per la salubrità del prodotto al Regolamento CE 1881/06.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente alla normativa in vigore.

Orzo perlato

Da usare in alternativa al riso e alla pasta. Il prodotto essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti. E' vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/8/82, n. 777, sue modifiche ed integrazioni, e dai D.M. di applicazione.

Le confezioni non devono presentare insudiciamento esterno e rotture; l'etichettatura deve essere confacente alla normativa vigente.

Cous-cous e semolino

Prodotti con farine di grano duro, macinate a pietra, indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura in modo corretto, come previsto dal Regolamento Europeo 1169/2011; se il prodotto non è reperibile a livello nazionale si potrà acquistare da agricolture UE.

Per la salubrità del prodotto si farà riferimento al Reg. CE 1881/06.

Fecola di patate, tapioca e mais

Amido puro ricavato dalla patata comune o da quella dolce, nel caso della tapioca, dalla manioca,

nel caso della maizena dal mais. L'etichettatura deve essere confacente al Regolamento Europeo 1169/2011, per la salubrità del prodotto al Regolamento CE 1881/06.

C. PRODOTTI LATTIERO CASEARIE UOVA

Latte, burro, formaggi

Questi alimenti dovranno essere prodotti con latte proveniente da animali appartenenti ad aziende nazionali registrate e controllate dalle autorità competenti, prodotti e confezionati in stabilimenti di trasformazione riconosciuti idonei ed autorizzati dall'autorità competente secondo il D.P.R. 54 del 14 gennaio 1997 e s.m.i.

I prodotti lattiero caseari dovranno presentare nell'etichetta l'indicazione dell'origine della materia prima, in attuazione del Regolamento UE n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. La materia prima dovrà essere di origine nazionale, salvo altre indicazioni. I formaggi e i derivati del latte dovranno essere tassativamente muniti delle informazioni sulla loro tracciabilità con indicazione del luogo di provenienza, nome e sede della ditta fornitrice del latte e nome e sede della ditta produttrice dei latticini.

Il burro dovrà essere di pura panna fine centrifugata.

La panna dovrà essere a lunga conservazione senza aggiunta di additivi ad esclusione dello stabilizzante carragenina.

I formaggi da fornire, a titolo esemplificativo, dovranno essere:

- Parmigiano DOP: il parmigiano deve essere di prima scelta, deve riportare impresso a fuoco sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio e rispettare quanto previsto dalla normativa in merito ai prodotti DOP.

Stagionatura:

- per il formaggio grattugiato: stagionatura 18/24 mesi;
- per secondi piatti "Parmigiano" da pasteggio: minima stagionatura fino a 18 mesi. Il parmigiano inoltre dovrà essere semigrasso, a pasta dura cotta a lenta maturazione, prodotto con latte di vacca a lattazione stagionale.

Dovrà pervenire in confezioni pari ad 1/8 dell'intera forma, con superficie esterna scura e oleata senza rugosità, spaccature, screpolature, né presentare colorazioni anormali; alla percussione deve dare un suono omogeneo, pasta color paglierino più o meno intenso; odore e sapore fragranti.

- Mozzarella, sia fiordilatte che bufala, dovrà essere di prima qualità, conservate a temperatura di refrigerazione nel proprio siero fino al momento dello sporzionamento; gli ingredienti da utilizzare saranno i seguenti: latte pastorizzato, fermenti lattici vivi, caglio, sale;
- ricotta vaccina: dovrà essere prodotta in buone condizioni igieniche con latte vaccino pastorizzato. Non deve presentare sapore, odore, o colorazione anomala. Deve essere fornita in cestelli chiusi ed idonei al trasporto o in vaschette monoporzioni, tutte etichettate con tutte le diciture di legge della grammatura prevista dalle tabelle dietetiche. Potrà essere richiesta anche la ricotta di latte di pecora per realizzare ricette tipiche;
- pecorino Romano DOP: con provenienza risultante dalla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine ai sensi del Reg. CEE n° 1263/96 e GUCE L. 163/96 del 02/07/1996, fresco, senza conservanti, conservato a temperature di refrigerazione e mantenuto nelle confezioni originali fino al momento della sporzionatura;
- caciotta fresca (tipo dolce): formaggio di latte vaccino definito formaggio da taglio, molle, di

prima scelta, prodotto da latte di vacca intero pastorizzato. La consistenza della pasta deve essere molto soffice, bianca, friabile, di sapore dolce, il contenuto minimo di grasso sul secco 42-44%;

- Formaggio fresco spalmabile: in vaschette monouso con formato da gr 50, con i seguenti ingredienti: latte, panna, fermenti lattici, sale.

Dovrà avere le seguenti caratteristiche chimiche:

Umidità: 68% +-2%

Lipidi: min. 15,5%

Materia grassa sul secco: min.

50% Ph 4,6 +- 0,2

La Società potrà richiedere la fornitura di formaggio a monoporzione, in tal caso la ditta aggiudicatrice dovrà inviare una certificazione attestante la qualità del prodotto, la data di scadenza, la data di confezionamento e tutte le caratteristiche merceologiche del prodotto stesso.

Latte

Il latte da fornire dovrà essere latte vaccino - intero, pastorizzato e UHT, con sostanza grassa non inferiore a quella prevista dalla legge e dovrà possedere tutti i requisiti di cui al Reg. CE 853/2004 e successive modificazioni.

Latte vaccino fresco intero/parzialmente scremato

Dovrà essere ottenuto da latte di provenienza nazionale ed essere fornito in confezioni da 1 Lt. La scadenza non dovrà essere inferiore ai 5 gg.

Latte U.H.T. parzialmente scremato a lunga conservazione

Deve aver subito un trattamento termico di pastorizzazione il cui tenore in materia grassa sia compresa tra un minimo di 1,5% e un massimo di 1,8%. La denominazione deve figurare sul contenitore in cui deve essere riportata la data di scadenza con la dicitura "Da consumarsi preferibilmente entro...".

Deve essere fornito in confezioni da 500 ml e 1 Lt.

Yogurt

Lo yogurt dovrà essere di tipo intero, senza frutta, senza conservanti né coloranti e zero contenuto di grassi.

Il prodotto deve essere fornito con l'etichettatura originale di provenienza e origine nazionale.

UOVA

Uova fresche di gallina di produzione nazionale. Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria "A", comprese fra 55 e 65 gr, fresche selezionate, con guscio integro, morbido e pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo. Devono essere conformi al Reg. CE n. 2052/2003 e 2295/2003. Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento, né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C.

Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, per

una durata massima di 24 ore. Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue e odori estranei.

Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici, pesticidi e antibiotici;
- non contengano coloranti artificiali.

Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime che debbono soddisfare gli allevamenti che producono le uova offerte, come da normativa vigente. Le uova devono recare nella marchiatura, sul guscio, un codice che identifica il produttore e il sistema di allevamento delle ovaiole (circ. MIPAF 19/01/04 n.1; D.lgs. 29/07/03 n. 267; regolamento CE n. 2295/2003) come di seguito specificato:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice ISTAT del Comune e codice allevamento;
- tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia;
- classificazione A (uova fresche per il consumatore);
- categoria extra (imballaggio entro 3 giorni dalla deposizione) o fresche (imballaggio entro 10 gg dalla deposizione), oppure con la data di deposizione se coincide con l'imballaggio
- data da "consumarsi preferibilmente entro" o in alternativa la data di deposizione.

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della disponibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante. La certificazione analitica dovrà essere rinnovata ogni 6 mesi. Le uova devono comunque essere lavate ed immediatamente asciugate in modo accurato con materiale monouso subito prima del loro impiego.

D. CARNI E PRODOTTI DA SALUMERIA

Tutte le carni dovranno essere fornite allo stato fisico di refrigerato a temperatura compresa tra 0° e + 4° C. e trasportate con automezzi appositamente autorizzati.

Tutte le carni dovranno essere prodotte in stabilimenti provvisti di autorizzazione e con i requisiti dettati dalla normativa vigente in materia.

La derrata consegnata dovrà soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del:

- **Regolamento 852/04/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, recante norme sull'igiene dei prodotti alimentari;**
- **Regolamento 853/04/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 recante norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine Animale;**
- **Regolamento 854/04/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 recante norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;**
- **Regolamento 882/04/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio Europeo del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali**
- **Direttiva 2004/41/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 aprile 2004.**

Carni bovine

Le carni bovine dovranno provenire da carcasse di giovani animali maschi non castrati, di età inferiore a due anni, cat. A oppure da carcasse di animali femmine, che non hanno partorito, cat. E, di età inferiore ai due anni, di razza italiana. La carne dovrà provenire da allevamenti dell'UE. Ai fini della tipizzazione delle carni in oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dal Regolamento n. 1249/2008 e successive modificazioni, che ripartisce le carcasse dei bovini macellati in categorie, in classe di conformazione e in classe di ingrassamento:

- Classe di stato di ingrassamento: 2/3
- Classe di conformazione /R/buona: profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono: coscia ben sviluppata con fesa interna (scannello) che deborda leggermente sulla sinfisi ischio pubica e fesa esterna (girello e scamone) leggermente arrotondati, spalla con i tagli anatomici del girello, copertina del fesone arrotondata.

Le carni dovranno riportare le seguenti bollature: Bollo CE e n. riconoscimento veterinario, marchio C.I. (Carni italiane) n. e categoria di classificazione.

La carne dovrà soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del 2007 n. 193 e successive modifiche ed integrazioni.

Dovrà provenire da una filiera certificata con indicazioni almeno di luogo, nome dell'azienda di nascita dell'animale e data di nascita, azienda di allevamento, caratteristiche della razione alimentare, indicazione dei controlli in allevamento, stabilimento di macellazione dotato di bollo CEE e che attui procedure di autocontrollo, il tutto indicato nell'etichettatura di ogni singola derrata come disposto dal Reg. CE n. 1760/2000 e successivo n. 1825/2000 per la sua applicazione e dal DM 876 del 16/01/2015 che prevede le nuove modalità applicative del Reg. CE 1760/2000.

Ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili la carne deve essere prodotta, macellata e sezionata nel rispetto della Legge 19/01/2001 n. 3 dell'O.M. 27/03/2001, del Regolamento CE n. 999/2001 e del Decreto del Ministero della Salute 16/10/2003 e di ogni altra norma successiva ad integrazione della suddetta.

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dell'autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici della produzione.

A richiesta della Società la ditta aggiudicataria dovrà documentare:

- Misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6,0;
- Misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevata tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori:
 - carica microbica mesofila totale (in superficie): inferiore a 10 (6) ufc/cmq;
 - carica microbica mesofila totale (in toto): inferiore a 5 x 10 (4) ufc/g;
 - lysteria monocytogenis: assente in 25 g;
 - salmonella spp: assente in 25 g.

Le carni ottenute dal sezionamento del quarto posteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: lombo, scamone, fesa, sotto fesa, girello, noce, filetto, oppure dal sezionamento del quarto anteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici per la preparazione di brodi animali, spezzatini di carne, carne macinata

per ragù, hamburger o polpettoni di carne: spalla, reale, punta, non dovranno provenire da animali a cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.

I veicoli impiegati per il trasporto dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal D.L. n° 286/94 e s.m. (da 0° C a + 4 °C con tolleranza max +7°C) per tutta la durata del trasporto.

La carne dovrà essere di colore rosa o rosso chiaro, di consistenza soda, pastosa e di grana fine, presentare grasso di infiltrazione di colore bianco, di consistenza dura e in giusta quantità.

La carne dovrà essere non congelata, né scongelata, frollata, di chiara reazione acida, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica. Le carni dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili anche dopo la cottura.

Le carni, al giusto punto di frollatura, dovranno essere consegnate sottovuoto e dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%. Sulla confezione di sottovuoto dovranno essere riportate, in forma facilmente visibile.

Carni suine

Le carni fornite dovranno provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati nel territorio europeo da razze madre di suino da macelleria in ottimo stato di nutrizione. Sarà richiesta anche la fornitura di carni surgelate e congelate. La carne dovrà essere ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio di peso non inferiore ai 130 kg con riferimento al Regolamento n.1249/2008 e dovrà risultare come lombo disossato (filoni) e non disossato.

Le carni suine dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- essere di provenienza italiana, devono essere prodotte in stabilimenti di sezionamento riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.
- presentare il bollo sanitario, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 854/2004, con indicazioni almeno di: azienda di allevamento, caratteristiche della razione alimentare, indicazione dei controlli in allevamento, stabilimento di macellazione dotato di bollo CE e che attui procedure di autocontrollo, il tutto indicato nell'etichettatura di ogni singola derrata.
- essere accompagnate da schede tecniche documentate dei prodotti forniti, da cui si possa evincere il mancato uso di alimenti geneticamente modificati.

A richiesta della Società la ditta aggiudicataria dovrà documentare:

- misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6,0;
- misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevata tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori:
 - carica microbica mesofila totale (in superficie): inferiore a 10 (6) ufc/cmq;
 - carica microbica mesofila totale (in toto): inferiore a 5 x 10 (4) ufc/g;
 - lysteria monocytogenis: assente in 25 g;
 - salmonella spp: assente in 25 g.

Le carni fresche dovranno essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e

grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche; i grassi presenti dovranno avere colorito bianco e consistenza soda.

Le carni, al giusto punto di frollatura, dovranno essere consegnate sottovuoto e dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%. Sulla confezione di sottovuoto dovranno essere riportate, in forma facilmente visibile.

Carni di pollo e tacchino

Il nuovo Regolamento (CE) n. 543/2008, recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 1234/2007, stabilisce norme per la commercializzazione delle carni di pollame, direttamente applicabili in tutti gli Stati Membri dal 1° luglio 2008 e sostitutive di quelle contenute negli abrogati Reg. (CE) n. 1538/1991 e Decreto Ministeriale n. 465 del 10/09/1999.

Il pollame utilizzato per la preparazione di pasti dovrà essere nato, allevato e sezionato nel territorio nazionale, macellato in stabilimenti nazionali autorizzati.

Il prodotto, nelle diverse modalità di lavorazione, sempre in regola con i controlli previsti dalle normative vigenti, deve possedere le seguenti caratteristiche:

- essere di cat. A esclusivamente fresco ai sensi del Reg. CE nr 1234/2007 e n. 543/2008, e quindi petti di pollo (massa muscolare del petto, disossata e senza pelle), cosci di pollo o fusi, fuselli o perine, pollo intero, petto di tacchino (maschio) o fesa (massa muscolare del petto, lavorazione a cuore, disossata e senza pelle), i tagli richiesti devono essere in conformità al reg. CE 1234/2007;
- provenire da una filiera con indicazioni almeno di: azienda di allevamento, caratteristiche della razione alimentare, indicazione dei controlli in allevamento, stabilimento di macellazione dotato di bollo CE e che attui procedure di autocontrollo;
- deve essere accompagnato da schede tecniche documentate dei prodotti forniti da cui si possa evincere il mancato uso di alimenti geneticamente modificati.

La Società potrà richiedere alla ditta aggiudicataria i seguenti controlli:

- misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevata tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori:
- carica microbica mesofila totale (in superficie): inferiore a 10 (6) ufc/cm²;
- carica microbica mesofila totale (in toto): inferiore a 5 x 10 (4) ufc/g;
- lysteria monocytogenis: assente in 25 g;
- salmonella spp: assente in 25 g.
- controlli chimici riferiti a residui di farmaci, contaminanti ambientali, sostanze ormonali, antiormonali, e altre utilizzate a scopo anabolizzante, rilevati a campione sulle partite di carne.

Le carni devono essere di colore bianco/rosa se riferite al petto oppure di colore castano per quelle appartenenti agli arti posteriori, i muscoli delle carni devono avere consistenza soda/pastosa, spiccata lucentezza, assenza di ematomi; la pelle deve avere colore giallo/rosa; consistenza elastica e senza segni di traumatismi.

Le carni non dovranno essere trattate con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici o conservanti e additivi di alcun genere.

Il documento commerciale di accompagnamento delle derrate dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti, i requisiti devono essere certificati ad ogni consegna. Le carni dovranno essere conservate con la refrigerazione dal momento della produzione fino alla cottura.

Tutte le carni devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura, dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame o all'uso di farmaci.

Le carni dovranno arrivare al magazzino dispensa della Società confezionate in vaschette ad uso alimentare, avvolte da pellicole trasparente di materiale adatto agli alimenti e atto ad evitare il contatto con l'ambiente esterno oppure confezionate sottovuoto e al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Le carni così confezionate dovranno essere inserite in appositi imballi di cartone etichettati con tutte le indicazioni previste dalla legge vigente.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (da 0°C a + 4°C) per tutta la durata del trasporto. I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento.

E. SALUMI

Prosciutto crudo DOP

Prosciutto crudo di prima qualità. Prodotto ottenuto da cosce fresche di suini nazionali. Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 18 mesi ed il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 ed i 10 Kg. di peso.

Aspetto:

Prosciutto disossato in confezione sottovuoto. Il colore al taglio deve essere uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse. Il prodotto deve inoltre presentare: basso contenuto di sale, sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione, scarsa marezza della muscolatura.

Conservanti: Assenti.

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.lgs. 537/92, sue modifiche ed integrazioni).

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto, nella regione del garretto del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio della produzione. Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarrè, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti.

I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

L'etichettatura dovrà essere conforme al Regolamento Europeo 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.

Prosciutto cotto nazionale senza glutine e polifosfati

Il prosciutto cotto dovrà essere privo di polifosfati aggiunti, senza glutine, di alta qualità, di provenienza nazionale, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca intera e non ricomposta del peso compreso tra 6 e 8 Kg di suino allevato e macellato in Italia. Dovrà avere una cottura uniforme, ben pressato privo di bolle e rammollimenti. Dovrà essere di colore rosa chiaro, il grasso

di colore bianco non superiore al 15% del totale.

Dovrà essere compatto, privo di occhiatura e confezionato sottovuoto. Non dovrà essere utilizzato quello pre-affettato né, tantomeno, ricomposto o assemblato.

Bresaola

Bresaola prodotta esclusivamente con carne ricavata dalla coscia di bovino dell'età compresa tra i 2 ed i 4 anni (fesa, sotto fesa e noce). La stagionatura varia da 4 ad 8 settimane, in funzione della pezzatura del prodotto.

Il prodotto deve avere:

- a) consistenza soda ed elastica;
- b) aspetto al taglio compatto ed assente da fenditure;
- c) colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa;
- d) profumo delicato e leggermente aromatico;
- e) gusto gradevole moderatamente saporito mai rancido.

Il prodotto dovrà essere esente da additivi o simili non consentiti dal DM 250/1998 e dovrà essere conforme al DL 537/92, commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme previste dalla normativa vigente.

In etichetta dovranno essere riportate le seguenti indicazioni:

- data di produzione;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

Mortadella IGP

Il prodotto deve essere preparato con carne di suino nazionale, senza glutine, polifosfati, lattosio.

Nell'etichetta dovrà essere riportato il bollo sanitario riportante il n. di identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la produzione ed il confezionamento.

Dovrà avere tutte le caratteristiche riportate nel disciplinare di produzione approvato dalla legge e riconosciuto dalle normative comunitarie.

Pancetta e Guanciale

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

Salame

Dovrà essere di prima qualità, con una buona percentuale di grasso rispetto alla parte magra, un colorito acceso e invitante, il grasso dev'essere bianco e soprattutto dev'essere molto profumato. Dovrà essere garantita una sufficiente varietà di genere: Salame Milano, ventricina, salamino di cinghiale, salame corallina.

Affettato di tacchino o pollo

L'affettato di pollo o fesa di tacchino devono essere di buona qualità, risultare uniformi, avere il

caratteristico colore, sapore tipico con assenza di aromi particolari, senza parti esterne eccessivamente essiccate. Non devono contenere polifosfati e glutammato monosodico.

Sono ammessi i seguenti ingredienti: fesa di tacchino/pollo almeno al 85%, acqua, sale, aromi. Conservante: nitrito di sodio.

Il prodotto dovrà essere commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme attualmente vigenti.

F. PRODOTTI ITTICI

Per tutti i prodotti è richiesta la conformità al D.lgs. 6.11.2007, n. 193. Il pesce deve essere fresco e la pezzatura secondo specifiche richieste. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. 9.12.93. Sarà necessario assicurare la varietà di pesce riportata nell'Allegato A.

Secondo il Decreto ministeriale 27 marzo 2002, che fissa i criteri attuativi per il Regolamento CE 2065/2001 sull'etichettatura dei prodotti ittici, l'etichetta deve riportare la seguente denominazione:

- denominazione commerciale della specie;
- metodo di produzione;
- la zona di cattura.

Prodotti ittici surgelati

I surgelati di pesce si intendono in porzioni singole e saranno forniti nei tipi indicati nel menù.

Le caratteristiche del prodotto dovranno essere in ordine a tutte le vigenti disposizioni relative alla preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione degli alimenti surgelati, assicurando il pieno rispetto della catena del freddo, con divieto di scongelamento e ricongelamento.

In particolare, i prodotti surgelati dovranno essere contenuti in confezioni chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dal D.lgs. del 23/06/2003 n° 181.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. 09/12/1993.

Il valore di ABVT (azoto basico volatile totale) non dovrà superare il limite di 30 MG /100 GR. o il limite di 35 mg/100 gr (merluzzo e nasello) secondo quanto fissato dalla decisione della Commissione della Comunità Europea 95/49/CEE.

I prodotti della pesca, se a filetti, dovranno essere privi di organi interni, grumi di sangue, membrane scure, pelle e spine. Dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere apprezzabile un odore ammoniacale o di rancido. Dopo lo scongelamento le carni devono presentare odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda.

Inoltre, verranno respinti tutti i prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura, presentano al controllo organolettico le seguenti anomalie:

- presenza di corpi estranei;
- odore di ammoniaca;
- colorazione giallastra o strie grigiastre;
- odore e/o sapore sgradevole o improprio;
- aree di disidratazione (c.d. bruciature da freddo);

- ammuffimenti;
- parziali decongelazioni quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna del prodotto.

G. ALIMENTI SURGELATI

Dovranno essere rappresentati da prodotti ai quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane e non dovranno presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziale decongelazione, fenomeni di putrefazione.

I surgelati dovranno rispondere ai requisiti di cui al D.lgs. 110/1992 e successive integrazioni, in confezioni originali intatte. Nella confezione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni relative alla normativa vigente. I prodotti surgelati dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. Tutti i prodotti surgelati dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%. I prodotti dovranno provenire da stabilimenti comunitari o extracomunitari riconosciuti, nei quali vige l'obbligo di tutti i controlli previsti dalle normative vigenti D.lgs 531/92.

Tutti i prodotti dovranno essere esenti da patogeni e da parassiti.

Verdure surgelate

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali, o da agricoltura UE.

Non sono consentite aggiunte di additivi nel rispetto del D.M. 27/02/96 n.209 e s. m.

Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati, D.lgs. 27.01.1992 n° 110, (emanato in attuazione della direttiva n.89/108/CEE concernente gli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana) e Reg. CE 852, 853, 854, 882/2004.

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

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

Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.

L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano i requisiti previsti dal D.M. 15/06/71 e dal D.M.N. 493/1995 e s.m.i..

Il confezionamento e l'imballaggio dovrà avvenire in stabilimenti autorizzati dall'Autorità Sanitaria competente ai sensi dei Reg. CE 852/2004 e norme collegate e di applicazione e dell'art. 2 della L.

n. 283/62.

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e/o scadenza come da DPR 26/03/80 n. 327, allegato B e D.lgs. n. 181/2003 e sue successive modifiche ed integrazioni.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni.

Le confezioni delle verdure surgelate dovranno essere in confezioni da 1 Kg massimo 5 Kg.

Le verdure surgelate di provenienza biologica dovranno riportare in etichetta le seguenti informazioni: a) l'indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo; b) la menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato c) il logo comunitario e l'indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, nazionali o da «Agricoltura UE».

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CE specifici.

Non dovranno essere presente allergeni in base al Regolamento UE nr 1169/2011.

Sarà necessario assicurare la varietà di generi alimentari surgelati riportata nell'Allegato A.

H. OLII DA CONDIMENTO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA: olive di provenienza 100% NAZIONALE

Caratteristiche:

Il prodotto deve essere ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni e trattamenti chimici.

Il prodotto deve essere limpido, privo di impurità, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore, con colore caratteristico secondo la provenienza.

Deve rispettare le prescrizioni previste dal Reg. (CE) n. 1019/2002 e succ. mod. con Reg. (CE) n. 182/2009, articolo 3 del Reg. (UE) n. 29/2012 ed il Reg. (UE) n. 1227/2016, ottenuto da olive di raccolta e produzione nazionale; le caratteristiche bromatologiche devono corrispondere ai requisiti definiti da Reg. (CE) 1989/2003.

Durante il periodo di stoccaggio, dovranno essere prese le seguenti precauzioni: conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco.

Olio di arachidi

Il prodotto deve essere limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore. Deve essere ottenuto da semi di arachide, in contenitori sigillati a perdere.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23.08.1982, n. 777, successive modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Reg. CE n. 1935/2004, successive modifiche ed integrazioni.

L'etichettatura deve essere conforme al Regolamento Europeo 1169/2011, al D.lgs. n. 181/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

Aceto

Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

- a) una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr 6 per 100 ml;
- b) un quantitativo di alcool non superiore a 1,5% in volume e che contiene qualsiasi altro elemento o sostanza entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con Decreto del Ministero per le Risorse agricole e alimentari, di concerto con quello della Sanità DPR 162/1965 e L. 283/1962, L.527/82, 258/1986.

Il prodotto non deve presentare aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale, cioè non deve aver subito trattamenti con anidride solforosa.

Etichettatura secondo Regolamento Europeo 1169/2011, D.lgs. n. 181/2003 e succ. mod. ed integrazioni.

Aceto di mele

Deriva dal sidro di mele selezionate, sviluppato ed invecchiato in fusti di legno (acidità 4,5- 5%). Deve essere fornito in bottiglie di vetro recanti etichettatura conforme alla L. 2/08/1982 n. 527.

I. SPEZIE, CONDIMENTI, SALSE E PRODOTTI IN SCATOLA

Tonno/sgombro sott'olio

Deve essere di prima scelta, a tranci interi (art. 3 Regolamento n.1536/1992/CE). Inscatolato in pezzi regolari proporzionali alla grandezza della scatola, i fasci muscolari devono essere concentrici, uniformi nella sezione e ben aderenti tra loro; non devono essere presenti briciole in quantitativi superiori al 18%. Devono essere esclusi tutti i prodotti ottenuti dalla lavorazione degli scarti del tonno/sgombro, nonché quelli provenienti dalle parti grasse ventrali commercializzati come ventresca. All'atto dell'apertura della scatola il tonno/sgombro deve risultare totalmente immerso nell'olio, non deve emanare odore sgradevole, tolto dalla scatola, privato dell'olio dovrà conservare anche un'ora dopo il suo normale colore, senza viraggi di colore. Non devono essere presenti conservanti.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalla normativa vigente (art. 3 Regolamento n.1536/1992/CE), con particolare riguardo ai controlli riguardanti l'efficacia di trattamenti di sterilizzazione.

L'etichettatura dovrà essere conforme alla normativa vigente.

Saranno respinte all'origine le scatole che presentano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate o tracce di ruggine.

Il prodotto finito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" o "sgombro" (regolamento n. 1536/1992/CE):

- confezioni a strappo monoporzione da 80 gr. per il tonno;
- confezioni a strappo monoporzione da 125 gr. per lo sgombro;
- confezioni da 1,5 kg.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;

- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- data di scadenza;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente.

Uova di lompo e di salmone

Il prodotto deve essere di prima qualità, avere un sapore salato ma allo stesso tempo dolce con un caratteristico "forte sapore". Il prodotto deve essere consegnato in vasetto in vetro con capsula, pari a 100 gr.

Pomodori pelati di provenienza nazionale

I prodotti dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

- i pomodori devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti (ad esclusione dell'acido citrico), condimenti grassi, coloranti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche), non aver subito manipolazioni prima dell'inscatolamento ad eccezione della scottatura e pelatura;
- il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%;
- i pelati non devono presentare aspetto, colore e sapore anormali, parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. La consistenza deve essere quella del frutto fresco.

I recipienti di banda stagnata, ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento di preriscaldamento, non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dal DPR 23/08/1982, n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Reg. CE n. 1935/2004 e s.m.i..

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione, e consigli per l'immagazzinamento.

Oltre alla provenienza nazionale si richiede un prodotto nel quale la materia prima provenga da aziende agricole italiane che appartengono a una filiera interamente controllata e rintracciata (certificata secondo lo standard UNI 22005: 2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari), che si avvalgono del metodo della "lotta integrata" assicurando un eventuale residuo medio di fitofarmaci inferiore al 30% del limite consentito dalla legge italiana (prodotto certificato conforme ai requisiti applicabili del UNI 11233:2009 "Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari"), per almeno il 20% del totale del prodotto acquistato.

Passata di pomodoro o polpa di pomodoro di provenienza nazionale

Deve essere preparata utilizzando prodotti freschi, sani, integri, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi e coloranti nel rispetto del D.M. 27.02.1996, n. 209 e successive modifiche e integrazioni.

Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C.

Si richiedono conserve in contenitori di vetro.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione, e consigli per l'immagazzinamento.

L'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal Regolamento Europeo 1169/2011 e dal Decreto interministeriale 17/02/06, pubblicato sulla G.U. n.57 del 9/03/2006, che prevede l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza della materia prima: "la zona di coltivazione del pomodoro fresco utilizzato", indicando la regione o lo stato di coltivazione.

Sale fino e grosso

Il sale deve essere quello ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato", sotto forma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato"; il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei e non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Mais dolce in barattolo

Mais di provenienza nazionale o biologico in Agricoltura UE, se non reperibile sul territorio nazionale, tenero e croccante, dal colore dorato e dal sapore naturalmente dolce, senza zuccheri aggiunti e senza conservanti. Ingredienti: Mais dolce, acqua, sale.

Olive verdi o nere denocciolate

Il contenuto di confezione (contenitori metallici o vetro) deve essere corrispondente a quanto dichiarato in etichetta. Le olive devono rispondere alla specie botanica ed alla coltivazione dichiarati in etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Etichettatura conforme al Regolamento Europeo 1169/2011, D. Lgs. 181/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

J. PASTICCERIA ARTIGIANALE

Prodotti confezionati

Il materiale di confezionamento dei prodotti deve essere idoneo al contatto con gli alimenti, riportare etichettatura conforme alle norme di legge D.M 21/3/73 (con utilizzo di inchiostri neutri, esenti da cromati di piombo) e deve contenere la denominazione dell'alimento.

Tipologia prodotti confezionati: crostate alla marmellata intere kg 1.5, crostate alle creme intere, ciambellone intero kg 2.2 ca, torte alle creme standardizzate kg 1.5 ca.

Prodotti pasticceria espressa e prodotti da forno espressi

Tali prodotti dovranno essere preparati nella mattinata del giorno di consumo a meno di richieste di preparazione pomeridiane, sempre del medesimo giorno, per consumi previsti nel corso della serata.

Tali prodotti dovranno essere consegnati nel minor tempo possibile dalla lavorazione, senza uso di prodotti semilavorati confezionati, incartati con vassoi e materiali idonei al contatto con gli alimenti. Tipologia prodotti richiesti: torte intere alle creme, crostate intere di frutta fresca realizzate su richiesta specifica, croissant, pasticceria mignon.

Questi prodotti rientrano nella categoria dei "prodotti da forno", per i quali la consegna dovrà essere effettuata quotidianamente, inclusa la domenica, entro le ore 8:00.

Gelati

Il prodotto deve essere conforme all' O.M. 11 ottobre 1978, al D.M. 6 marzo 1975 e s.m.i..

Il prodotto deve essere a base di latte, trattato termicamente, cui sono aggiunti altri ingredienti quali zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta, succo di frutta, addensanti, aromi naturali, acqua. La preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Si richiedono preferibilmente i seguenti gusti: panna, vaniglia, cioccolato, nocciola, yogurt, banana, limone, fragola. Il prodotto deve essere privo di cristalli di ghiaccio superficiali e irregolarità di tessitura.

Il trasporto deve avvenire alla temperatura di - 10°C per i gelati alla frutta e sorbetti e - 15°C per gli altri gelati.

In casi eccezionali sarà richiesto il gelato artigianale.

K. PRODOTTI PER CELIACI

La celiachia è l'intolleranza alimentare permanente al glutine.

La ditta deve fornire le medesime derrate sopraelencate assenti del glutine, di prima qualità, in modo tale da poter confezionare un menù il più possibile simile agli altri utenti.

Gli alimenti richiesti devono essere previsti all'interno del prontuario degli alimenti 2019-2020 oppure provvisti del marchio "spiga sbarrata".

L. BEVANDE

Acqua minerale naturale, effervescente naturale o addizionata con anidrite carbonica

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Confezionamento:

- confezioni in PET da 500 ml.;
- confezioni in vetro da 0,75 o 1 l.

Bibite analcoliche

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare odore, colore e sapore anomali.

Confezionamento:

- confezioni in PET, Brik, lattina o bottigliette di vetro (the, cola, aranciate, acqua tonica, cedrata, limonata, ecc.).

Nettari o succhi di frutta

Requisiti qualitativi:

- devono presentarsi omogenei, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali;
- devono essere privi di conservanti;
- contenuto in frutta: min. 70%;
- non è consentita l'aggiunta di zuccheri;

- per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo.

Tipologie richieste:

- pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas, ecc.

Confezionamento:

- confezioni in tetrabrik da 200ml

Birra

Requisiti qualitativi

- bionda/ doppio malto;
- derivante da una fermentazione alta e bassa.

Classificazione:

- analcolica;
- leggera;
- light;
- speciale;
- doppio malto.

Confezionamento:

- confezione in vetro e in lattina da 33 cl, 50 cl e 66.

Vini bianchi o rosati e Prosecco

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

il vino può essere da tavola, di origine o tipico:

- denominazione di Origine Semplice: vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione
- D.O.C. - denominazione di Origine Controllata: vini che rispondano a caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione
- D.O.C.G. - denominazione di Origine Controllata e Garantita: vini di particolare pregio
- I.G.T. – Indicazione Geografica Tipica: vini di pregio e geograficamente localizzati

Tipologie richieste:

- vino da tavola e per cucina: Bianco e rosso
- vino in bottiglia D.O.C. o D.O.C.G. o I.G.T., secondo richiesta

Confezionamento:

- vino da tavola: confezione in vetro o in tetrabrik da 250 ml.;
- vino da cucina: confezione in vetro 750ml o 1,5 – 2 l o bag in box da 5 l.;
- vino in bottiglia D.O.C. o D.O.C.G. o I.G.T.: confezione in vetro da 250 o 750 ml..

Superalcoolici

Devono essere di prima qualità, non presentare odore, colore o sapore anomali, devono essere garantiti in una sufficiente varietà (Sambuca, Limoncello, Whisky, Amaro, Gin, Grappa, Mirto, Vermouth ...).

oooooooooooooooooooo

Per le caratteristiche di tutti i prodotti non espressamente previsti in questo Capitolato, si deve fare riferimento alla descrizione dell'elenco di prodotti riportato nell'Allegato "Dettaglio del calcolo della stima del fabbisogno presunto"

Nel corso del periodo contrattuale la Società si riserva, inoltre, la facoltà di richiedere la fornitura di articoli non ricompresi nell'Allegato "Dettaglio del calcolo della stima del fabbisogno presunto"; in tal caso saranno richieste offerte ed eventualmente campionature dei prodotti in questione.

Si fa presente che Parco Sportivo Foro Italico si riserva la facoltà di stipulare accordi di fornitura e sponsorizzazioni, nonché della potenziale esclusiva merceologica ad essi connessa.

A tal riguardo la ditta aggiudicataria, ai fini dello svolgimento delle attività oggetto del presente capitolato, sarà obbligata a rifornirsi dai soggetti indicati e ad acquistare i prodotti in relazione alle categorie merceologiche che verranno indicate.

Nel corso del contratto, il PSFI comunicherà tempestivamente l'eventuale conclusione di accordi commerciale che attribuiranno esclusivi merceologici o ulteriori obblighi contrattuali.

Art. 5 - MODALITA' DI ORDINAZIONE DELLA MERCE

L'ordinazione sarà trasmessa tramite e-mail due/tre volte alla settimana dall'addetto al servizio, utilizzando le modalità predisposte dalla ditta aggiudicataria contenente l'elenco dei soli articoli offerti in gara. La ditta aggiudicataria dovrà predisporre il rispettivo modulo d'ordine.

Qualora occasionalmente la ditta dovesse essere sprovvista di alcuno dei prodotti da fornire, le proposte alternative dovranno essere preventivamente valutate dalla Società in merito alla loro qualità e prezzo. Si precisa che il prezzo del prodotto alternativo non potrà essere superiore a quello offerto in sede di gara e la qualità del prodotto stesso non dovrà essere in ogni caso inferiore a quello offerto.

Art. 6 - CONSEGNE

La consegna della merce dovrà essere effettuata quotidianamente, con idonei mezzi abilitati al trasporto delle derrate alimentari, **dal lunedì al sabato**, dalle ore 9.30 alle ore 10.30, presso la sede della Società, Viale dei gladiatori 31, 00135, Roma.

In qualunque momento, quali lo svolgimento di eventi, potrà essere richiesta la consegna delle merci anche la domenica ed altri giorni festivi, previa comunicazione entro 10 ore dalla consegna.

I prodotti da forno, invece, verranno consegnati quotidianamente, domenica inclusa, entro le ore 8:00. In casi eccezionali potrà essere richiesta la consegna dei prodotti da forno entro 4 ore dall'ordine effettuato dal Committente.

Le consegne dovranno essere effettuate esclusivamente con mezzi propri e personale proprio della ditta aggiudicatrice, ad eccezione della consegna del pane e della conetteria e dell'orto frutta che potrà essere effettuata da altra ditta.

Il fornitore avrà l'obbligo di eseguire le consegne nei giorni e nelle ore e per le qualità e quantità che di volta in volta gli verranno indicate.

Gli incaricati del ritiro della merce eseguiranno i dovuti controlli riguardo ai quantitativi e alla qualità delle derrate così come indicato nel presente capitolato e, a loro insindacabile giudizio, potranno rifiutare quelle merci che non corrispondano alle caratteristiche stabilite e così pure contestare immediatamente eventuali differenze di peso o di quantità. In tal caso la ditta aggiudicataria dovrà provvedere, nel più breve tempo possibile, alla sostituzione o integrazione delle stesse.

La merce dovrà essere consegnata in idonei imballaggi e in contenitori igienicamente garantiti conformemente alle norme vigenti e andrà collocata in carrelli contenitori che facilitino le operazioni di carico/scarico che dovranno essere effettuate dal personale della ditta aggiudicataria. Il peso sarà considerato al netto della tara, conformemente alle norme vigenti. Gli ordini dovranno essere rispettati per quantità e tipologia degli articoli richiesti ed evasi in un'unica soluzione.

La ripetuta inosservanza delle quantità e della tipologia delle merci ordinate, nonché del giorno e degli orari stabiliti per la consegna e delle modalità di esazioni degli ordini, sarà considerata inadempienza ai sensi e per gli effetti dell'art. 1453 del c.c. (Risoluzione del contratto per inadempimento) e comporterà la facoltà per la Società di risolvere il rapporto di fornitura.

I quantitativi di merci ammessi al pagamento saranno quelli accertati all'atto delle singole consegne.

Le consegne dovranno essere accompagnate da apposita bolla descrittiva di consegna, in duplice copia, una delle quali, firmata per ricevuta, resterà al fornitore.

Le confezioni dei beni oggetto della fornitura non dovranno superare i limiti di peso stabiliti dalle norme di sicurezza sul lavoro di cui D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni e dovranno rispettare le norme igienico sanitarie in vigore.

Gli automezzi dovranno essere igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione come previsto dal D.P.R. 327 del 26.03.1980, Reg. CE n. 852/2004 e CE n. 853/2004.

Il fornitore avrà l'obbligo di fornire e trasportare i prodotti secondo la normativa vigente e nel rispetto di un sistema di autocontrollo HACCP e di mantenere a temperatura ed in condizioni appropriate le derrate durante le fasi di trasporto.

Le consegne dovranno avvenire c/o il magazzino dispensa della Società, in presenza di un addetto al servizio nei giorni e nell'orario sopra indicate.

Dovrà essere esibita stampa del controllo temperature del mezzo di trasporto, inoltre al momento della consegna potranno essere effettuati controlli della temperatura al cuore dei prodotti.

Art. 7 - CONTROLLO DEI PRODOTTI IN ARRIVO

Nel caso vengano riscontrate delle anomalie sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo rispetto a quanto richiesto, sia a seguito di verifiche accertate al momento della consegna sia successivamente alla consegna stessa, il fornitore avrà l'obbligo di provvedere il giorno successivo alla richiesta di sostituzione o integrazione della merce contestata.

In caso di verifiche successive alla consegna, eventuali scostamenti della merce consegnata, rispetto agli ordinativi, potranno essere comunicati per iscritto dalla Società entro le 48 ore successive alla consegna per eventuali sostituzioni e/o integrazioni.

In caso di verifiche alla consegna, le richieste di sostituzione dei prodotti sono effettuate da parte mediante compilazione e consegna al Fornitore di apposita richiesta scritta.

In caso di inadempimento agli obblighi di sostituzione, sono applicate le penali previste.

Art. 8 - SOSTITUZIONE DEFINITIVA E INDISPONIBILITÀ TEMPORANEA DI PRODOTTI

Sostituzione definitiva

Nel caso di sopraggiunta indisponibilità definitiva di uno o più articoli di prodotto presenti nell'elenco dei prodotti, l'aggiudicatario può chiedere la sostituzione definitiva purché l'articolo di prodotto proposto sia conforme ai requisiti minimi previsti dal presente Capitolato d'Appalto.

Le sostituzioni effettuate dall'aggiudicatario non danno in nessun caso diritto allo stesso di pretendere variazioni in aumento del prezzo unitario attribuito al singolo articolo di prodotto.

L'aggiudicatario, qualora intenda richiedere la sostituzione di uno o più prodotti deve formulare apposita richiesta, trasmetterla alla Società allegando le motivazioni della richiesta, la scheda tecnica del prodotto e copia dell'etichetta del prodotto proposto in sostituzione.

La Società si riserva la facoltà di valutare la richiesta e di comunicare per iscritto al Fornitore l'eventuale accettazione della sostituzione di prodotto richiesta.

Indisponibilità temporanea

In caso di sopraggiunta indisponibilità temporanea di uno o più prodotti dovuta ad eventi occasionali, l'aggiudicatario deve darne tempestiva comunicazione indicando il determinato prodotto.

L'aggiudicatario qualora intenda richiedere la sostituzione di uno o più prodotti deve formulare per ogni prodotto oggetto di sostituzione apposita richiesta e trasmetterla alla Società.

Nella comunicazione di non disponibilità deve indicare:

- il codice;
- la Denominazione di Vendita dell'articolo di prodotto momentaneamente indisponibile;
- il periodo temporale di non disponibilità;
- denominazione dell'articolo di prodotto offerto in sostituzione.

In tal caso il Fornitore deve offrire in sostituzione prodotti che abbiano caratteristiche qualitative equivalenti o superiori a quello/i temporaneamente sostituito/i.

In caso contrario il Fornitore subirà le penali previste nel presente capitolato. Resta inteso che i prodotti proposti in sostituzione devono essere forniti alle medesime condizioni economiche di quelli oggetto di temporanea sostituzione.

Nel caso in cui la "non disponibilità" temporanea di uno o più prodotti si protragga per più di 10 giornate naturali e consecutive, il Fornitore è obbligato alla sostituzione definitiva del/i prodotto/i non disponibile secondo le modalità descritte nel presente articolo alla voce "Sostituzione definitiva".

Art. 9 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI

La fatturazione dovrà avvenire a rate mensili posticipate su presentazione di regolari fatture. Ciascuna fattura deve riportare il dettaglio delle derrate fornite nel corso del mese di riferimento, con riferimento ai prodotti effettivamente forniti e contabilizzati con i prezzi unitari offerti in sede di gara.

L'aggiudicatario è obbligato ad emettere fattura elettronica; in caso di mancato adempimento a tale obbligo non si potranno liquidare i corrispettivi dovuti.

Il suddetto pagamento, al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. (*"Piano straordinario contro le mafie e delega*

al Governo in materia di normativa antimafia”), sarà effettuato esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario sul conto corrente bancario o postale dedicato indicato dall’Impresa aggiudicataria.

Al tal fine, l’aggiudicatario sarà tenuto a compilare la scheda anagrafica fornitore e comunicazione di conto corrente dedicato.

In ottemperanza al D.M. 55 del 3 aprile 2013, le fatture dovranno essere trasmesse esclusivamente in modalità elettronica, secondo il formato di cui all’allegato A “Formato della fattura elettronica” del citato DM n. 55/2013.

Il Codice Univoco Ufficio assegnato dall’I.P.A. (www.indicepa.gov.it) a questa Stazione Appaltante, da inserire obbligatoriamente nell’elemento del tracciato della fattura elettronica denominato “Codice Destinatario”, è il seguente: **9D20XIQ**.

Il Codice Univoco Ufficio è un’informazione obbligatoria della fattura elettronica e rappresenta l’identificativo univoco che consente al Sistema di Interscambio (SdI), gestito dall’Agenzia delle Entrate, di recapitare correttamente la fattura elettronica all’ufficio destinatario.

Al fine di agevolare le operazioni di contabilizzazione e di pagamento delle fatture, oltre al “Codice destinatario”, **si richiede obbligatoriamente** di indicare nella fattura elettronica, **ove previsto**, anche le seguenti informazioni:

- **Codice Identificativo Gara – <CIG>**
- **Numero Ordine di Acquisto – OdA**

Per quanto di proprio interesse sul sito www.fatturapa.gov.it sono disponibili ulteriori informazioni in merito alle modalità di predisposizione e trasmissione della fattura elettronica al Sistema di Interscambio.

Ai sensi di quanto disposto dall’art. 1 del D.L 50/2017 e s.m.i. Parco Sportivo Foro Italico Ssdarl rientra nell’ambito di applicazione dello split payment (scissione dei pagamenti) dell’IVA. Pertanto, per tutte le operazioni effettuate nei confronti di Sport e salute, le relative fatture emesse:

- dovranno riportare l’annotazione “operazione soggetta alla scissione dei pagamenti” ovvero “split payment” - “art. 17-ter D.P.R. 633/72.
- dovranno esporre l’aliquota e l’ammontare dell’IVA dovuta in fattura, la quale non sarà corrisposta al saldo fattura, ma sarà versata direttamente da Sport e salute all’Erario.

Le fatture sulle quali non sarà indicata l’apposita annotazione non potranno essere accettate.

Parco Sportivo Foro Italico Ssdarl si riserva di non procedere al pagamento delle fatture nei seguenti casi:

- che non siano trasmesse in modalità elettronica;
- per le quali si riscontri l’incompletezza e/o l’erroneità delle informazioni richieste (es. mancanza dell’indicazione del numero di ODA, CIG relativo; non correttezza del numero di ODA/CIG/, ecc.);
- per le quali si riscontri l’incoerenza tra i dati riportati nella fattura e le informazioni contenute negli altri documenti di acquisto (es. data di emissione della fattura anteriore alla data di emissione dell’ODA; indicazione di importi differenti nella fattura rispetto all’ODA; ecc.).

La liquidazione delle fatture è subordinata all’attestazione di regolarità contributiva (D.U.R.C.) che verrà richiesta direttamente agli enti competenti ed all’attestazione di regolare esecuzione della fornitura.

L'irregolarità del suddetto D.U.R.C. rappresenta causa ostativa all'emissione del certificato di pagamento e comporta la sospensione dei termini per il pagamento.

La Società non sarà responsabile di eventuali ritardi nell'emissione del D.U.R.C. da parte degli istituti competenti.

Il pagamento delle fatture, complete di tutti i dati necessari, avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura, fatte salve eventuali contestazioni relative all'esecuzione della fornitura.

Sono a carico dell'aggiudicatario, altresì, le spese di incasso richieste dal Tesoriere della Società per il pagamento di ciascuna fattura.

L'operatore economico aggiudicatario è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n.136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi al presente appalto. Ai sensi dell'art.3 della legge n.136/2010 e del d.l. n.187 del 12.11.2010:

- i pagamenti devono avvenire esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a garantire la tracciabilità delle operazioni;
- i contraenti hanno l'obbligo di comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica;
- i contraenti hanno l'obbligo di indicare le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi nonché provvedono altresì a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale dedicato costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi del comma 9-bis del medesimo art. 3, fatta salva l'applicazione di sanzioni amministrative pecuniarie per le violazioni di cui all'art. 6 della medesima.

Nei contratti con i subappaltatori, l'impresa aggiudicataria si impegna ad inserire, a pena di nullità assoluta del subcontratto, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136/2010. Altresì l'appaltatore sarà tenuto a dare immediata comunicazione al Parco Sportivo Foro Italic Ssdarl ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di Roma della notizia dell'inadempimento della propria controparte (eventuale subappaltatore) agli obblighi di tracciabilità finanziaria ai sensi dell'art. 8 della legge n. 136/2010 e s.m.i.

Art. 10 – REVISIONE DEI PREZZI

Il prezzo delle singole forniture rimane fisso ed immutato per i primi 12 (dodici) mesi di durata del contratto, decorsi i quali, su richiesta del Fornitore e al ricorrere dei presupposti di legge, il Committente potrà procedere alla revisione dei prezzi, ai sensi dei successivi commi, in applicazione dell'art.29, comma 1 lett a) del D. L 4/2022 e dell'art. 106, comma 1, lett. a) primo periodo del D.Lgs.50/2016 e s.m.i..

Resta inteso che eventuali richieste di revisione in aumento o in diminuzione saranno valutate in contraddittorio tra il Committente ed il Fornitore, procedendo, pertanto, di norma, ad un'istruttoria condotta sulla base dei costi standard ove definiti.

In caso di mancanza di pubblicazione dei costi standard, il parametro di riferimento sarà la variazione media dell'indice ISTAT generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati in Italia, al netto tabacchi (indice F.O.I).

La revisione dei prezzi potrà essere richiesta dal Fornitore una sola volta per ciascuna annualità.

Art. 11 – RESPONSABILITÀ E COPERTURA ASSICURATIVA

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile dei danni arrecati sia a persone che a cose, tanto dell'amministrazione che di terzi, causate in esecuzione della fornitura, derivanti da cause ad essa imputabili di qualsiasi natura o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

La ditta aggiudicataria si impegna e si obbliga a tenere indenne la Società da ogni e qualsiasi onere o responsabilità verso terzi verificatasi in dipendenza e/o nell'esecuzione delle prestazioni che formano oggetto del presente capitolato, da qualsivoglia causa determinati.

La ditta aggiudicataria esonera la Società da ogni responsabilità per danni che potessero ad essa derivare direttamente o indirettamente da fatto doloso o colposo dei propri dipendenti e/o collaboratori.

La ditta aggiudicataria, in ogni caso, si impegna alla pronta riparazione e/o sostituzione di qualsiasi danno a beni mobili e immobili derivanti alla Società e causati dal proprio personale nell'espletamento dell'appalto.

A tale scopo il fornitore si obbliga, a sua cura e spese, a stipulare e a mantenere in vigore per tutta la durata dell'affidamento, presso primaria compagnia assicurativa, idonee polizze di assicurazione a copertura dei seguenti rischi:

- ✓ Responsabilità civile verso terzi (RCT) con massimale non inferiore ad € 1.500.000,00 (unmilionececinquecentomila), unico per sinistro;

In particolare, detta polizza tiene indenne la Stazione appaltante, ivi compresi i suoi dipendenti e collaboratori, nonché i terzi, per qualsiasi danno il Fornitore possa loro arrecare nell'esecuzione di tutte le attività di cui al presente capitolato, con particolare riferimento ai relativi prodotti, inclusi i danni da tossinfezione alimentare e inquinamento.

- ✓ Responsabilità civile verso prestatori di opera con massimale non inferiore ad € 3.000.000,00 per sinistro con il limite di 1.500.000,00 per persona infortunata.

L'impresa dovrà presentare, prima della sottoscrizione del contratto, copia conforme delle polizze assicurative sottoscritte, impegnandosi a mantenere in vigore e non modificare il contenuto di tali polizze per tutta la durata del contratto.

In alternativa alla stipulazione delle polizze che precedono, la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate.

In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copra anche il servizio svolto per conto della Società.

Art. 12 - ESECUZIONE IN DANNO

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria ometta di eseguire, anche parzialmente, le prestazioni di cui al presente Capitolato, la Società potrà ordinare ad altra ditta – previa comunicazione all'appaltatore inadempiente – l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dall'aggiudicatario, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati alla Società.

Per la rifusione dei danni la Società potrà rivalersi, mediante trattenuite, sugli eventuali crediti dell'appaltatore ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà essere immediatamente reintegrato.

Art. 13 – CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, l'aggiudicatario dovrà versare una cauzione definitiva a garanzia di tutti gli obblighi ad essa derivanti dal presente Capitolato.

La cauzione definitiva potrà essere costituita mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La cauzione prestata sotto forma di fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento sarà svincolata dopo l'accertamento dell'integrale soddisfacimento dell'obbligazione.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 14 - PENALITA'

Qualora dovessero essere riscontrate delle irregolarità nella fornitura o delle inadempienze rispetto a quanto previsto dal vigente capitolato, le stesse saranno contestate all'aggiudicatario previa comunicazione scritta, inviata a mezzo PEC.

Le contestazioni potranno riguardare:

- ✓ mancato rispetto dei termini contrattuali di consegna;
- ✓ quantità e qualità dei prodotti ordinati (specifiche tecniche definite);
- ✓ norme igieniche e sanitarie del trasporto e della consegna.

Nel caso di contestazioni successive alla consegna il fornitore avrà l'obbligo del ritiro di quanto contestato.

La Società potrà pretendere la sostituzione oppure provvedere all'acquisto presso altro fornitore; potrà, inoltre, pretendere il rimborso monetario della maggior spesa e del disagio causato dalla difformità.

Per ciascuno dei casi di cui sopra, verranno applicate le seguenti penali:

- in caso di ritardata o mancata consegna rispetto ai termini contrattuali, dovuta a causa non dipendente da forza maggiore, che interferisca con il regolare svolgimento della fornitura, una penale in misura giornaliera pari ad € 500,00 (cinquecento/00);
- in caso di consegna di prodotti non rispondenti all'ordinativo per quantità e tipologia, ovvero non corrispondenti alle caratteristiche merceologiche (qualità inferiore a quella richiesta), una penale pari ad € 500,00 (cinquecento/00, per ciascun giorno di ritardo nella sostituzione;
- in caso di consegna di prodotti con confezioni danneggiate, scaduti o visibilmente deteriorati, etichettatura non leggibile, una penale pari ad € 500,00 (cinquecento/00), per ciascun prodotto;
- in caso di mancato adempimento all'obbligo di sostituzione di prodotti presenti nell'Elenco dei Prodotti con altri prodotti non autorizzata, una penale pari a € 100,00 per ciascun prodotto e per ciascun giorno decorso prima della sostituzione o dell'accoglimento della richiesta di sostituzione.

Tali penali saranno trattenute dalla Società direttamente sui crediti della ditta aggiudicataria oppure sulla cauzione.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% dell'importo annuo del contratto, al netto di IVA. Qualora oggettive inadempienze alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, il contratto si intenderà risolto *ipso iure*.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'aggiudicatario dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

L'aggiudicatario prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto della Stazione appaltante a richiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni.

Art. 15 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Società si riserva la facoltà di dichiarare unilateralmente risolto di diritto il contratto, con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, nel caso in cui si verificano inadempienze contrattuali gravi, che pregiudichino la corretta e puntuale fornitura.

In particolare, il contratto si intende risolto di diritto allorquando si verificano, in capo all'appaltatore, i seguenti casi:

1. venga a perdere i requisiti di idoneità;
2. non inizi la fornitura nel termine fissato o, iniziato, lo abbandoni ovvero lo interrompa o comunque lo effettui con ripetute gravi irregolarità, purché non siano dipendenti da forza maggiore;
3. si renda responsabile di gravi e ripetute irregolarità inerenti ai patti contrattuali, o alle disposizioni di legge;
4. violazione ripetuta degli orari di consegna o della frequenza delle consegne;
5. utilizzo di derrate alimentari in violazione di norme di legge relative a produzione, etichettatura, confezionamento e trasporto;
6. in caso di accertamento di violazione del divieto di fornitura, ai sensi di legge, di prodotti contenenti O.G.M.;
7. in caso di ripetuta fornitura di derrate alimentari avariate o non conformi a quanto indicato nel presente capitolato;
8. si renda inadempiente nei confronti di quanto previsto nei contratti collettivi di lavoro;
9. ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che rendesse impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice civile.
10. fallimento o sottoposizione di altre procedure concorsuali del soggetto aggiudicatario.
11. reiterati e aggravati inadempimenti imputabili al Fornitore, comprovati dall'applicazione di penali per un totale annuo pari ad almeno il 10% del valore del contratto;
12. subappalto non autorizzato, o violazioni di norme sostanziali regolanti il subappalto;
13. inadempienza accertata, da parte dell'appaltatore, alle norme di legge sulla tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'art. 3, comma 9-bis, della Legge n. 136/2010 e ss. mm. e ii.;
14. qualora, in caso di intimazione a adempiere ad obblighi di natura contrattuale da parte del Rup

e/o della direzione dell'esecuzione del contratto, l'impresa non ottempererà nel termine di gg. 3 (tre);

15. mancato rispetto della normativa sulla sicurezza e la salute dei lavoratori di cui al Decreto n. 81 del 2008 e s.m.i.;
16. nel caso di inosservanza dell'impegno di osservare tutte le disposizioni di cui al Decreto Legislativo 231/2001 e s.m.i., nonché delle norme del Codice Etico della Sport e Salute S.p.A., applicato anche al Parco Sportivo Foro Italic S.S.D. a r.l., accessibile sul sito <https://www.sportesalute.eu/societa-trasparente/modello-organizzativo-231.html>;
17. in tutti gli altri casi espressamente previsti nel presente Capitolato, anche se non richiamati nel presente articolo.

Il contratto si scioglierà decorsi **20** giorni dalla comunicazione da parte della Stazione Appaltante, mediante P.E.C., che intende avvalersi della clausola risolutiva, senza che l'impresa possa nulla a che pretendere a qualsiasi titolo, se non il pagamento delle forniture fino a quel momento rese a regola d'arte.

Inoltre, in tutte le ipotesi precedenti di scioglimento del contratto, la impresa aggiudicataria rinuncia, sin d'ora, a pretendere gli indennizzi di cui all'art. 1671 c.c., fermo restando il pagamento delle prestazioni già eseguite.

La Società si riserva la facoltà, in caso di risoluzione del contratto, di interpellare il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento della fornitura alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

È comunque riconosciuta alla Società la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria la corresponsione dell'importo delle penali previste dal presente capitolato e gli ulteriori danni anche con escussione della garanzia fideiussoria.

Art. 16 - RECESSO DAL CONTRATTO

All'aggiudicatario non è consentito di recedere dal contratto, se non nei limiti stabiliti dal Codice civile.

Art. 17 – DIVIETO DI CESSIONE

È vietata la cessione totale o parziale del contratto non autorizzata. Se questo si verificherà, la Società dichiarerà risolto il contratto per colpa dell'appaltatore, salvo ogni diritto di ripetere ogni eventuale maggiore danno dipendente da tale azione.

Art. 18 - OSSERVANZA DEL CONTRATTO E NORME FINALI

L'aggiudicatario si impegna all'osservanza di tutte le clausole del presente capitolato e delle norme di gara. Per quanto non previsto, le parti fanno inoltre riferimento alle disposizioni di leggi e regolamenti vigenti in materia.
