

***CAPITOLATO TECNICO***  
***PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI CATERING TRAMITE ACCORDO QUADRO -***  
***FORO ITALICO CAMP***

## INDICE

1.	PREMESSA.....	3
2.	DEFINIZIONI .....	3
3.	OGGETTO.....	3
4.	IMPORTO DELL'ACCORDO QUADRO.....	4
5.	DURATA.....	5
6.	GESTIONE DEL SERVIZIO.....	5
6.1	MODALITA' DI ATTIVAZIONE DEGLI ODA E DI COMUNICAZIONE DEI PASTI.....	5
6.2	MENU E CONFEZIONAMENTO DEL PASTO .....	6
6.3	VARIAZIONE DEL MENU PER EVENTI NON PROGRAMMABILI .....	7
6.4	CRITERI AMBIENTALI MINIMI .....	8
6.5	CALENDARIO DI STAGIONALITA' .....	11
6.6	MENU SPECIALI .....	12
6.7	ATTREZZATURE IN COMODATO D'USO .....	12
7.	LUOGO DI SVOLGIMENTO, MODALITA' E ORARI DI CONSEGNA E RITIRO.....	13
8.	PERSONALE IMPIEGATO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO .....	13
9.	ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE E DPI .....	14
10.	FORMAZIONE.....	14
11.	CONSERVAZIONE DELLE DERRATE.....	15
12.	SMALTIMENTO RIFIUTI .....	15
13.	PASTI NON UTILIZZATI.....	15
14.	HACCP .....	15
15.	VERIFICA DI CONFORMITÀ.....	15
16.	RESPONSABILE DELLE ATTIVITÀ CONTRATTUALI .....	16
17.	MODALITÀ DI COMUNICAZIONE.....	16
18.	RISERVATEZZA.....	16
19.	MODALITÀ DI CONSUNTIVAZIONE E FATTURAZIONE .....	16
20.	TRACCIABILITÀ DEL FLUSSI FINANZIARI .....	17
21.	PENALI.....	18
22.	RECESSO E RISOLUZIONE.....	18
23.	TABELLA ALLERGENI ALIMENTARI.....	19

## 1. PREMESSA

Sport e Salute S.p.A. (di seguito anche "Sport e Salute") si occupa dello sviluppo dello sport in Italia, producendo e fornendo servizi di carattere generale per conto del Ministero dell'Economia e delle Finanze, del quale è una società *in-house*, essendo da esso interamente partecipata.

Nello svolgimento di suddette attività, Sport e Salute intende selezionare un operatore economico per la sottoscrizione di un Accordo Quadro, ex art. 54 comma 3 del D. Lgs. 50/2016, avente ad oggetto l'affidamento del servizio di catering da erogare presso il foro Italice nel periodo indicativo decorrente dal mese di giugno al mese di settembre 2023.

Il presente capitolato definisce pertanto i requisiti minimi del servizio che sono richiesti all'Appaltatore.

## 2. DEFINIZIONI

Nel corpo del documento, ai termini di cui appresso, viene attribuito il significato riportato a fianco di ciascuno di essi:

- **Accordo Quadro:** il contratto stipulato tra la Stazione Appaltante e un solo operatore economico aggiudicatario ai sensi dell'art. 54 comma 3 del Codice;
- **Appaltatore:** Operatore Economico aggiudicatario della presente procedura del servizio;
- **Capitolato tecnico:** il presente documento che enuncia le specifiche tecniche alle quali dovrà conformarsi il servizio;
- **Codice:** Codice dei contratti pubblici, D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. (successive modifiche e/o integrazioni);
- **Direttore dell'esecuzione del contratto (D.E.C.):** referente di Sport e Salute individuato per la fase esecutiva e di verifica del Servizio oggetto del presente Capitolato;
- **Ordinativi d'Acquisto (ODA):** il contratto esecutivo dell'Accordo Quadro stipulato tra la Stazione Appaltante e l'Appaltatore, che recepisce le prescrizioni e le condizioni fissate nel presente Capitolato e che costituisce il documento di riferimento che formalizza il rapporto sinallagmatico tra le parti;
- **Servizio di Catering:** il complesso delle attività oggetto del presente Capitolato;
- **SPORT E SALUTE/STAZIONE APPALTI:** Sport e Salute S.p.A., società per azioni costituita in forza dell'articolo 8 del decreto legge 8 luglio 2002 n. 138, convertito con legge 8 agosto 2002 n. 178 e modificata ai sensi del comma 629 e seguenti, articolo 1 della legge 30 dicembre 2018, n. 145. Sport e Salute produce e fornisce servizi di interesse generale a favore dello sport, secondo le direttive e indirizzi dell'Autorità di Governo competente in materia di sport.;
- **Responsabile delle attività contrattuali:** la persona individuata **dall'Appaltatore** come interlocutore di Sport e Salute e responsabile di tutte le attività contrattuali

## 3. OGGETTO

Il presente Capitolato disciplina l'erogazione del Servizio di Catering **in ambito dell'evento Foro Italice Camp** da erogarsi in favore di Sport e Salute, indicativamente nel periodo ricompreso tra il 10 giugno e il 10 settembre 2023 per una durata complessiva indicativa di 60 giorni.

Il Camp si svolge dal lunedì al venerdì dalle ore 07:45 alle ore 17:00. Nel corso degli ultimi anni il camp ha visto il coinvolgimento di oltre 500 bambini dai 3 ai 16 anni, con una presenza media di 250 bambini e con una forbice giornaliera tra i 100 e i 370 partecipanti.

All'appaltatore è richiesta la preparazione dei pasti e il loro trasporto, la fornitura di materiale a perdere per il consumo dei pasti (esempio tovagliette, tovaglioli, piatti, bicchieri, posate).

#### 4. IMPORTO DELL'ACCORDO QUADRO

L'importo complessivo massimo dell'affidamento oggetto di Accordo Quadro, per la durata triennale prevista, non impegnativo e non vincolante per SPORT E SALUTE, è pari a **€ 402.000,00 iva esclusa** così ottenuto:

#	OGGETTO	N° DI PASTI ANNUI PRESUNTI	UNITÀ DI MISURA	CORRISPETTIVO UNITARIO POSTO A BASE DI GARA	TOTALE ANNUO	TOTALE TRIENNALE
1.	Servizio di <b>Catering continuativo</b> dal 10 Giugno al 10 Settembre 2023	15.870 (erogati nel 2022)	Euro a pasto	€ 8,00	€ 130.000,00	390.000,00
2.	Servizio di <b>catering per feste</b>	4	Euro a evento	€ 1.000,00	4.000,00	12.000,00

*Tutti gli importi si intendono IVA esclusa.*

I quantitativi sopra indicati sono frutto di una stima relativa al presumibile fabbisogno, rispetto ai consumi storici relativi all'anno 2022.

La predetta stima non è in alcun modo impegnativa né vincolante per Sport e Salute che, pertanto, non risponderà nei confronti dell'Appaltatore in caso di mancato raggiungimento dell'importo massimo di spesa sopra indicato.

Resta inteso che l'appaltatore sarà obbligatoriamente tenuto a mantenere lo stesso prezzo unitario offerto in gara a prescindere dal numero di pasti richiesti.

Con **l'Appaltatore** verrà stipulato un Accordo Quadro per il valore triennale sopra indicato indipendentemente dallo sconto offerto, pertanto, l'eventuale risparmio potrà essere utilizzato per l'erogazione di ulteriori pasti/servizio di catering o per la richiesta di "Catering per feste" come di seguito dettagliato.

Per “**catering per feste**”, si intendono merende speciali per un numero indicativo massimo di 4 a stagione nei quali sarà richiesto all'appaltatore di fornire una merenda ai partecipanti composta indicativamente da panini salati, panini dolci con crema cioccolato spalmabile, pizzette di sfoglia gelati, torte gelato, bevande a base di succhi di frutta e acqua naturale. Sono escluse bevande gassate per aspetti legati alla salubrità del cibo.

Non saranno ammesse, pena esclusione, offerte superiori agli importi sopra indicati.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00.

L'importo contrattuale dell'Accordo Quadro deve intendersi comprensivo di ogni altra attività necessaria per l'esatto e completo adempimento delle condizioni contrattuali, secondo quanto specificato nel presente documento.

L'affidamento è finanziato da SPORT E SALUTE e con il budget assegnato al progetto Foro Italico Camp 2023.

## **5. DURATA**

L'accordo Quadro avrà una durata di 36 mesi a partire dalla data della formalizzazione dello stesso.

Per il primo anno, le attività previste per la stagione estiva sono stimate dal 10 giugno al 10 settembre 2023. È prevista una fase iniziale e finale di preparazione con lo Staff e alcune iniziative/eventi annuali sempre organizzati dal “Foro Italico Camp/Sport e Salute”).

L'accordo quadro prevede, durante la vigenza contrattuale, l'attivazione di singoli ordini fino alla concorrenza dell'importo massimo di spesa sopra indicato (ODA).

Qualora alla scadenza dell'affidamento non sia stato raggiunto l'importo massimo di spesa, le Parti potranno concordare una eventuale proroga per un periodo di ulteriori 6 mesi, fermo restando l'importo massimo.

L'affidamento si intenderà terminato anche prima della scadenza, o dell'eventuale termine di proroga, nell'ipotesi di totale assorbimento dell'importo massimo di spesa.

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

## **6. GESTIONE DEL SERVIZIO**

### **6.1 MODALITA' DI ATTIVAZIONE DEGLI ODA E DI COMUNICAZIONE DEI PASTI**

A seguito di stipula dell'accordo quadro SPORT E SALUTE emetterà singoli ODA secondo il seguente dettaglio:

1. Per il catering continuativo sarà trasmesso un ODA mensile entro il termine massimo di 15 giorni solari antecedenti l'erogazione del servizio;
2. Per il catering per feste saranno trasmessi specifici ODA, entro il termine massimo di 7 giorni solari antecedenti l'erogazione del servizio.

A seguito di emissione degli ODA il Fornitore dovrà effettuare almeno un sopralluogo sui luoghi presso

cui deve essere effettuato il servizio, qualora la sede non sia già stata visionata in altri ODA o incarichi. SPORT E SALUTE trasmetterà via mail con frequenza settimanale, nella giornata del venerdì, il numero stimato dei pasti previsti per la settimana successiva. Nella settimana in corso, dal lunedì al venerdì, entro le ore 10:00 di ciascun giorno, SPORT E SALUTE, trasmetterà via mail il numero totale di pasti previsti per la giornata, con il dettaglio delle diete speciali di cui al successivo articolo 6.6.

**È richiesta l'erogazione del seguente servizio di catering per un numero indicativo di 370 BAMBINI al die, e di 60 operatori adulti.**

## 6.2 MENU E CONFEZIONAMENTO DEL PASTO

Il menu dovrà essere conforme a quello offerto in offerta tecnica e dovrà essere garantita la rotazione con alternanza settimanale dei due menu offerti.

Il menu minimo dovrà contenere le seguenti portate, almeno nelle grammature minime e massime indicate:

Menù pranzo, "menù dello sportivo" , bambini e adulti
<ul style="list-style-type: none"><li>- Primo: 100 grammi;</li><li>- Secondo e Contorno: 80 grammi;</li><li>- Pane monoporzione: 2 fette</li><li>- Frutta di stagione o gelato (60/80 grammi)</li><li>- Vettovaglie: n. 1 tovagliolo, n. 1 tovaglietta, posate monoporzione. Il fornitore dovrà utilizzare materiale compostabile e biodegradabile e fornire le posate in funzione del menù in modo da evitare sprechi.</li></ul>
Al fine di ridurre il consumo di plastica e di sensibilizzare gli utenti verso tale riduzione è richiesto all'appaltatore di erogare l'acqua in boccioni con erogatore che assicurino un consumo minimo di almeno 0,5 litri a utente.
MERENDA POMERIDIANA SENZA CREME
Lunedì Ciambellone Martedì plum cake Mercoledì pane e crema spalmabile cioccolato Giovedì gelato Venerdì biscotti secchi
DISPONIBILE PER TUTTA LA GIORNATA
<ul style="list-style-type: none"><li>- Frutta per 370 bambini e 60 operatori adulti</li></ul>

Nell'elaborazione dei menu è richiesto all'appaltatore come requisito minimo, così come previsto dal CAM, di **proporre piatti unici in sostituzione del primo e del secondo piatto**, adeguatamente formulati e calibrati in termini di macro e micronutrienti, inclusa l'introduzione di un piatto unico vegetariano, che  
Pag. 6 di 19

possa essere alternato a piatti a base di proteine animali, molto importanti per l'alto valore nutrizionale.

Nell'acquisto delle materie prime, si devono seguire i criteri previsti nel manuale di autocontrollo HACCP di cui sarà responsabile l'Appaltatore.

L'appaltatore, in condivisione con la Stazione Appaltante, deve offrire una dieta mediterranea, in sintonia con i principi della Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. In particolare è vietato:

- Congelare il pane;
- Scongelerare le derrate all'aria o sotto acqua corrente, dovendo essere effettuate nel frigorifero;
- Effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- Preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli del consumo;
- Usare formaggi fusi o contenenti polifosfati;
- Utilizzare burro o panna se non nei casi espressamente previsti dai menu;
- Utilizzare spezie (pepe, peperoncino, curcuma ecc.).

**La cottura e il confezionamento** dei pasti dovrà avvenire presso centri di cottura o cucine centralizzate dell'Appaltatore e dovranno poi essere trasportati in contenitori termici mono e multi porzione nel luogo dell'evento, garantendo adeguati mezzi coibentati, a norma delle vigenti disposizioni sanitarie in materia e utilizzando come modalità di produzione dei pasti la tecnica del legame fresco-caldo.

Ogni portata del pasto deve essere inserita in una confezione mono porzione (primo mono porzione, secondo e contorno mono porzione, parmigiano mono porzione, olio mono porzione, frutta di stagione). I pasti relativi ai menu speciali di cui al successivo paragrafo 6.6 dovranno essere etichettati all'esterno del packaging in maniera da essere immediatamente identificabili sia dall'Appaltatore sia da SPORT E SALUTE.

In ciascuna porzione dovrà essere presente apposito sigillo di chiusura atto ad assicurare che il cibo non sia stato manomesso dalla produzione all'apertura.

L'Appaltatore deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

### **6.3 VARIAZIONE DEL MENU PER EVENTI NON PROGRAMMABILI**

L'Appaltatore non può in alcun caso modificare il menu offerto e autorizzato da SPORT E SALUTE. Solo in caso estremamente eccezionali, dovuti a fattori esogeni non prevedibili da parte del fornitore e /o per cause eccezionali, il MENU può essere eccezionalmente variato, comunque previo accordo e formale autorizzazione tramite e-mail da parte di SPORT E SALUTE. È ammesso un numero massimo di 4 variazioni al mese autorizzate.

Non sono considerati fattori esogeni l'errata programmazione delle scorte da parte dell'Appaltatore. In caso di richiesta di variazione del menu, l'Appaltatore dovrà trasmettere comunicazione scritta entro il tempo massimo delle ore 09:00 del giorno per cui si richiede la modifica proponendo il menu alternativo

che dovrà possedere caratteristiche analoghe al menu da sostituire. Dovrà inoltre essere adeguatamente motivata la ragione per cui l'Appaltatore propone la sostituzione.

#### **6.4 CRITERI AMBIENTALI MINIMI**

Il presente Capitolato Tecnico fissa i requisiti tecnici minimi previsti dai Criteri Ambientali Minimi relativi al "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020)", di seguito per brevità anche solo CAM.

I CAM applicabili al seguente servizio sono i CAM per il Servizio di organizzazione e realizzazione di eventi (approvato con DM 19 ottobre 2022 n. 459, G.U. n. 282 del 2 dicembre 2022) i quali, al paragrafo 4.1.16 rimandano direttamente, in riferimento ad alcune tipologie di prodotti, ai CAM relativi alla ristorazione collettiva. Pertanto l'Appaltatore dovrà rispettare:

- I salumi somministrati sono in ogni caso privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621), così come previsto nei CAM per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva.).
- il contenuto dei CAM eventi relativi al servizio di catering contenuti nel paragrafo 4.1.16-

Nel rispetto del Decreto 10/03/2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", relativamente alle derrate alimentari utilizzate nella preparazione dei pasti, l'appaltatore si impegna, laddove compatibile con la propria offerta, al rispetto dei seguenti requisiti:

##### **Requisiti minimi delle Derrate Alimentari – CAM**

###### **1) Frutta e ortaggi**

Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il *FairTrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi [.....] e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

###### **2) Cereali (pasta, riso anche integrale, orzo, riso, semolino, farro, polenta ...)**

Indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire

###### **3) Legumi**

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci surgelati.

#### 4) Uova anche pastorizzate liquide con guscio

Biologiche.

#### 5) Carne

- *Carne bovina*: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- *Carne suina*: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, (4)<sup>1</sup> relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- *Carne avicola*: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. [...] Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

#### 6) Prodotti ittici

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).

Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:

- Le muggini (cefalo, Mugil spp.),
- Le sarde (*Sardina pilchardus*),
- Il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*),

<sup>1</sup> (4) Tale organismo deve possedere almeno le seguenti caratteristiche: essere autorizzato dal MIPAAF per effettuare verifiche di conformità sulla base di disciplinari relativi a prodotti agroalimentari ed essere in possesso di accreditamenti Accredia per rilasciare certificazioni su prodotti agroalimentari (Rif. ISO 16065). Qualora venisse istituito uno schema di certificazione ed etichettatura equivalente a livello istituzionale, lo stesso prevarrà come riferimento.

- Il sugaro (*Trachurus mediterraneus*),
- La palamita (Sarda),
- La spatola (*Lepidopus caudatus*),
- La platessa (*Pleuronectes platessa*),
- Il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*),
- La mormora (*Lithognathus mormyrus*),
- Il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*),
- Il tombarello o biso (*Auxis thazard*),
- Il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*),
- Il cicerello (*Gymnamodytes cicereus*),
- I totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante ( sub C, lettera b) , punto 5).

Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti.

Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante la durata estiva del camp deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

#### 7) Salumi (prosciutto cotto, crudo, bresaola) e formaggi

Almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

#### 8) Latte

Biologico.

#### 9) Olio

Come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.

L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n.

2018/2001.

10) Pelati, polpa e passata di pomodoro

Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici.

11) Succhi di frutta o nettari di frutta

Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

12) Omogeneizzati carne e frutta

Biologici

13) Marmellate, confetture Biologiche

Inoltre, in riferimento al CAM, laddove i pasti con prodotti biologici e convenzionali siano preparati nello stesso centro cottura, l'appaltatore adotta misure idonee per garantire la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI etc.) e convenzionali durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione. Dunque, laddove la preparazione dei pasti con prodotti biologici non possa avvenire in aree o con linee dedicate, la separazione potrà essere garantita su base temporale, ovvero preparando i pasti in momenti diversi entro tre mesi dall'aggiudicazione del contratto, l'aggiudicatario condivide con il direttore dell'esecuzione del contratto le procedure attuate per garantire la separazione dei flussi di alimenti convenzionali, biologici o altrimenti qualificati.

## 6.5 CALENDARIO DI STAGIONALITA'

Il menu dovrà essere stagionale, quindi riferito alla stagione primavera/estate. Nell'elaborazione del menù dovrà essere rispettato quanto riportato nell'allegato A del **CAM** – pagina 30, "Calendario delle Stagionalità":

### CALENDARIO DI STAGIONALITA'

#### ● **Giugno**

Frutta: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi

da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scatola, taccole, tarassaco, zucchine.

#### ● **Luglio**

Frutta: albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.

Verdura: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva,

melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

- **Agosto**

Frutta: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

- **Settembre**

Frutta: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine.

## **6.6 MENU SPECIALI**

L'appaltatore si impegna senza ulteriori spese e senza alcun costo aggiuntivo per SPORT E SALUTE, la preparazione dei pasti in favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi di salute, religiosi o etici (quali a titolo esemplificativo regimi dietetici vegetariani o vegani). In tal caso il numero e la tipologia di utenti sarà fornito da Sport e Salute tramite la comunicazione giornaliera circa il numero dei pasti.

Si richiedono inoltre alternative per diete speciali (Allergie, intolleranze, particolari esigenze alimentari, solo se certificate).

## **6.7 ATTREZZATURE IN COMODATO D'USO**

L'Appaltatore dovrà mettere a disposizione per tutta la stagione estiva in comodato d'uso gratuito almeno:

1. Un numero adeguato di surgelatori per la conservazione dei gelati;
2. Un numero adeguato di frigoriferi per la conservazione della frutta.

Le attrezzature dovranno essere installate ed essere operative almeno entro la prima consegna relativa al primo ODA continuativo.

All'atto della consegna le stesse saranno installate e rese funzionanti in presenza di SPORT e SALUTE al fine di verificarne il corretto funzionamento.

Le attrezzature consegnate dovranno essere in perfetto stato di funzionamento, essere dotate di marcatura CE, con classe energetica almeno di livello C.

In caso di guasto o malfunzionamento l'Appaltatore deve provvedere alla tempestiva sostituzione entro 1 giorno solare decorrente dalla comunicazione di guasto.

Con apposita mail, alla chiusura della stagione, SPORT E SALUTE richiederà il ritiro delle attrezzature in comodato d'uso concordando con l'Appaltatore la data e le modalità di ritiro, senza alcun costo aggiuntivo per la stazione appaltante.

Il costo dell'energia elettrica è a totale carico di SPORT E SALUTE.

## **7. LUOGO DI SVOLGIMENTO, MODALITA' E ORARI DI CONSEGNA E RITIRO**

L'Appaltatore, salvo diversa indicazione della SPORT E SALUTE, dovrà assicurare l'erogazione del servizio di consegna dei pasti con il proprio personale, presso il Parco del Foro Italico ed eventuali altri luoghi (comunicati e pianificati in anticipo da Sport e Salute al Fornitore).

In merito alla consegna ogni variazione di orario da parte di Sport e Salute sarà comunicata e pianificata in anticipo con l'Appaltatore.

L'Appaltatore dovrà trasportare e consegnare i pasti alle ore 12,00 allo staff di SPORT E SALUTE designato dalla stazione appaltante. Si precisa che l'Appaltatore non è tenuto alla distribuzione degli stessi, mentre è obbligato a ritirare nella stessa giornata entro il termine massimo delle 15.00 a proprio onere e spese senza alcun costo aggiuntivo per SPORT E SALUTE i pasti ordinati e non consumati (quindi coperti ancora da sigillo). Resta inteso che tali pasti se ordinati sono oggetto di fatturazione.

In considerazione delle elevate temperature, ai fini di un'adeguata conservazione degli alimenti si specifica che, il pranzo si svolge sempre nelle aree verdi del Parco del Foro Italico in aree preposte fresche e ombreggiate e in caso di pioggia, il pranzo si svolgerà nelle aree dedicate al coperto.

## **8. PERSONALE IMPIEGATO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

Il Fornitore dovrà mettere a disposizione adeguata dotazione di personale preposto all'erogazione del Servizio

L'appaltatore dovrà ottemperare a tutte le norme legislative e regolamentari vigenti in materia di personale dipendente, ivi compreso quanto previsto dai relativi contratti collettivi nazionali di categoria.

Il personale sarà obbligato a tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con diligenza professionale in maniera tale da assicurare la realizzazione del servizio a perfetta regola d'arte ed entro i termini fissati e nel pieno rispetto degli obblighi contrattuali.

Il Fornitore sarà responsabile della disciplina del personale, della corretta esecuzione del servizio e di ogni altra attività connessa all'esecuzione dello stesso, rispondendo direttamente dell'operato di tutti i dipendenti.

Il Fornitore dovrà prendere atto e risolvere tutte le comunicazioni e contestazioni che gli venissero formulate.

Il Fornitore dovrà, allo scopo, istruire e responsabilizzare il proprio personale, assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso delle macchine e delle attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego, controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e d'igiene del lavoro da parte del proprio personale, fornire a Sport e Salute tempestiva segnalazione d'ogni circostanza di cui viene a conoscenza, anche non dipendente dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo.

Il personale deve rispettare inoltre le seguenti prescrizioni:

- deve curare scrupolosamente l'igiene personale;
- deve indossare camice e copricapo che devono essere sempre puliti e decorosi;

- non deve avere smalti sulle unghie;
- non deve indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione;
- Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio di carni cotte o di altre preparazioni di carne, di insalate di riso e dei vassoi personalizzati, dovrà fare uso di guanti monouso (e se del caso anche di mascherine) non in lattice e di colore diverso dal bianco;
- Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, al personale è fatto divieto di detenere nelle zone preparazione e cottura prodotti sanificanti;

## 9. ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE E DPI

L'Operatore economico aggiudicatario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, da indossare durante le ore di servizio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80.

Il personale, ai sensi dell'articolo 26, comma 8, del D.lgs. 81/2008, dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

La ditta deve fornire a tutto il personale anche tutti i dispositivi di protezione individuale prescritti dalle norme vigenti da indossare durante le ore di servizio.

## 10. FORMAZIONE

Il personale dell'aggiudicatario dovrà aver ricevuto una formazione necessaria e sufficiente a svolgere le specifiche mansioni a cui è chiamato, con particolare riguardo all'aspetto igienico sanitario e la prevenzione dei rischi di infortunio.

Il fornitore è, inoltre, tenuto a presentare un piano di formazione e aggiornamento del personale.

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato presso le strutture al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. lgs. 81/08 e secondo quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004, dal D.Lgs. 193/2007 e dalle leggi regionali vigenti, nonché dai Criteri Ambientali Minimi (CAM).

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere corsi specifici sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sicurezza e igiene alimentare, sui rischi presenti e sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

In riferimento al Decreto 10/03/2020 "*Criteri ambientali minimi per il servizio ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*", l'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire

risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

#### **11. CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

Per la conservazione delle derrate alimentari si rimanda alle procedure appartenenti al manuale di autocontrollo elaborato dall'appaltatore.

#### **12. SMALTIMENTO RIFIUTI**

L'attività di raccolta e smaltimento rifiuti prodotti dall'attività di catering è di responsabilità di SPORT E SALUTE.

#### **13. PASTI NON UTILIZZATI**

L'appaltatore si impegna a donare ad associazioni benefiche o a istituzioni presenti sul territorio romano i pasti non utilizzati nella giornata.

#### **14. HACCP**

Il Servizio dovrà rispettare i principi di igiene e sicurezza del sistema HACCP.

La gestione del servizio dovrà essere regolarmente notificata o registrata ai sensi del Regolamento CE/852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

L'appaltatore nello svolgimento del servizio dovrà predisporre un Manuale di Autocontrollo ai sensi dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004 del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, basato sui principi dell'HACCP, comprendendo tutte le procedure previste compresa quella di verifica di cui al Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i..

L'appaltatore dovrà altresì osservare scrupolosamente le disposizioni di cui al Regolamento CE 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 relativo alla rintracciabilità degli alimenti. Conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004, l'applicazione del manuale di autocontrollo, deve essere costante.

Su richiesta della Stazione Appaltante dovranno essere fornite le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati per l'igiene ambientale e delle attrezzature, schede tecniche delle materie prime utilizzate, procedure del manuale di autocontrollo e schede di registrazione relative.

In ogni caso l'appaltatore si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e le prescrizioni legislative e regolamentari applicabili, siano esse di carattere generale o specificatamente inerenti il settore merceologico sul servizio di ristorazione, e in particolare quelle di carattere tecnico, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla stipula del contratto.

#### **15. VERIFICA DI CONFORMITÀ**

Al completamento dell'erogazione del servizio catering/pasti, con periodicità giornaliera, verrà effettuata la "verifica di conformità" con redazione di apposito verbale, sottoscritto dal Responsabile Sport e Salute e controfirmato dal Responsabile della Fornitura.

La verifica di conformità si intende positivamente superata solo nel caso in cui le prestazioni contrattuali siano state eseguite in conformità e nel rispetto di condizioni, modalità, termini e prescrizioni espresse nel presente Capitolato tecnico.

La documentazione attestante la verifica di conformità dovrà essere allegata alle fatture al fine del pagamento dei corrispettivi all'Appaltatore.

## **16. RESPONSABILE DELLE ATTIVITÀ CONTRATTUALI**

L'Appaltatore dovrà comunicare a Sport e Salute, contestualmente alla presentazione dell'offerta, il nominativo del Responsabile del Servizio. L'Appaltatore deve provvedere in piena autonomia al coordinamento e all'organizzazione delle attività nel rispetto delle specifiche e dei tempi forniti da Sport e Salute.

Sarà compito del Responsabile curare la gestione amministrativa del contratto e delle attività legate alla fatturazione e verificare il rispetto di tutti gli adempimenti contrattuali.

## **17. MODALITÀ DI COMUNICAZIONE**

L'Appaltatore si impegna a comunicare un indirizzo e-mail, un indirizzo pec e un numero di telefono al quale rivolgersi, senza alcun limite sul numero di chiamate, per ogni comunicazione relativa alla fornitura.

Resta inteso che, per tutta la durata contrattuale, la Società dovrà garantire la piena funzionalità dei suddetti mezzi di comunicazione comunicando tempestivamente a Sport e Salute eventuali modifiche.

## **18. RISERVATEZZA**

Tutte le informazioni trattate e tutti i documenti, anche parziali, scambiati tra l'Appaltatore e Sport e Salute sono riservati, pertanto è richiesta la massima attenzione per il loro utilizzo, in particolare se questo avviene al di fuori delle sedi Sport e Salute.

L'Appaltatore non potrà utilizzare, a nessun titolo, la documentazione ricevuta o prodotta, al di fuori delle attività oggetto del presente capitolato.

L'Appaltatore non potrà utilizzare, a nessun titolo, la documentazione e i moduli software forniti da Sport e Salute o realizzati per il servizio, al di fuori delle attività oggetto del presente capitolato.

## **19. MODALITÀ DI CONSUNTIVAZIONE E FATTURAZIONE**

Il pagamento sarà effettuato da SPORT E SALUTE in favore dell'Appaltatore, con cadenza mensile, sulla base delle fatture emesse da quest'ultimo e relativamente alle sole prestazioni rese.

Nello specifico il pagamento dei pasti verrà eseguito a consuntivo e riguarderà soltanto i pasti effettivamente consegnati e consumati. In particolare, giornalmente verrà rilasciata una bolla al momento della

consegna pasti alla segreteria amministrativa del Camp.

Il pagamento sarà effettuato entro 60 giorni dalla data di emissione della relativa fattura.

La fattura potrà essere emessa solo dopo aver ricevuto l'Ordine di acquisto SAP da parte della Direzione Acquisti di Sport e Salute.

In ottemperanza al D.M. n. 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](http://www.indicepa.gov.it)) alla Stazione appaltante, da inserire obbligatoriamente nell'elemento del tracciato della fattura elettronica denominato "Codice Destinatario", è il seguente: UFEEXY.

Al fine di agevolare le operazioni di contabilizzazione e di pagamento della fattura, oltre al "Codice Univoco Ufficio", l'Appaltatore dovrà obbligatoriamente indicare nella fattura elettronica, ove previsto, anche le seguenti informazioni:

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

Si precisa che, ai sensi di quanto disposto dall'art. 1 del D.L. 50/2017, Sport e Salute rientra nell'ambito di applicazione dello split payment.

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 dalla Stazione appaltante all'Erario.

Sport e Salute si riserva di non procedere al pagamento della fattura 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 e CIG relativo; non correttezza del numero di ODA/CIG, mancata indicazione della scissione dei pagamenti 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.).

Resta tuttavia espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso il caso di ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'Appaltatore potrà sospendere l'erogazione delle prestazioni Contrattuali; qualora l'Appaltatore si rendesse inadempiente a tale obbligo, Sport e Salute potrà risolvere di diritto il Contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c. , mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi con Lettera raccomandata A/R o PEC.

## **20. TRACCIABILITÀ DEL FLUSSI FINANZIARI**

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., l'Appaltatore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente Contratto, si conviene che, in ogni caso, la Stazione appaltante, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis, della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolverà di diritto, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., previa comunicazione da inviare all'Appaltatore con Lettera raccomandata A.R. o PEC, il Contratto nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., del Decreto Legge 12 novembre 2010

n. 187 nonché della Determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici (ora A.N.AC.) n. 8 del 18 novembre 2010.

Per quanto non espressamente previsto nel presente paragrafo si applicano le disposizioni di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i.

## **21. PENALI**

L'Appaltatore dovrà assumersi altresì l'obbligo del pagamento delle seguenti penali:

- a) mancata consegna dei catering continuativi: 1.000,00 euro per ogni evento;
- b) mancata consegna dei catering continuativi: 100,00 euro per ogni evento;
- c) ritardata consegna dei catering continuativi e/o per eventi: 1 per mille del valore dell'ODA per ogni ora di ritardo
- d) mancato ritiro dei pasti non consumati: 20,00 euro per ogni pasto;
- e) numero dei pasti inferiore rispetto all'ordine comunicato tramite mail giornaliera di SPORT E SALUTE: 1,00 € per ogni pasto non consegnato;
- f) menu speciali difformi rispetto a quelli richiesti: 1,00 € per ogni pasto difforme;
- g) numero dei pasti inferiore per numero e/o per tipologia rispetto all'ordine comunicato tramite mail giornaliera di SPORT E SALUTE: 1,00 € per ogni pasto difforme
- h) grammature inferiori ai requisiti minimi di cui al paragrafo 6.2: 5.000,00 euro per ogni evento rilevato in contraddittorio tra SPORT E SALUTE E L'APPALTATORE;
- i) Ogni difformità tra quanto offerto in sede di offerta tecnica e quanto erogato nel corso di validità dell'Accordo Quadro: 1.000,00 per ogni evento verificato in contraddittorio con l'Appaltatore.
- j) Variazione del menu senza preventiva comunicazione e/o autorizzazione da parte di SPORT E SALUTE, 1.000,00 euro per ogni variazione.

## **22. RECESSO E RISOLUZIONE**

Si applicano le disposizioni di cui agli artt. 108 e 109 del Codice.

# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

## ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



## LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



## MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



## PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



## SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



## SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



## CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

## GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

## LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

## SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

## SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

## UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo