Firmato Digitalmente da/Signed by:
FABRIZIA PIRRONGELLI
In Data/On Date:
lunedì 4 dicembre 2023 11:52:31

REPUBBLICA ITALIANA
MINISTERO DELLA DIFESA
Direzione Generale di Commissariato e di Servizi Generali

Contratto n 1205 di rep. in data 4 dicembre 2023

CONTRATTO in forma pubblico/amministrativa che si stipula, a seguito di gara con procedura aperta mediante sistema informatico di acquisizione in modalità ASP (Application Service Provider) con il criterio di aggiudicazione del minor prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95, comma 4, lettera b) del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i. con la Ditta **AR FOOD srl** con sede legale in Corso Secondigliano n. 527/I, 80144 Napoli, CF/PI 07134641211, per la fornitura di razioni viveri speciali da combattimento per esigenze delle Forze Armate Italiane (E.I., M.M., A.M. e C.C.) E.F. 2023.

Gara in ambito UE indetta in applicazione del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i. ai sensi dell'art. 35.

ESIGENZA: (E.I., M.M., A.M. e C.C.).

==========

PREMESSO CHE

- all'esito della gara a procedura aperta mediante sistema informatico di acquisizione in modalità ASP (Application Service Provider) con il criterio di aggiudicazione del minor prezzo, il giorno 13/07/2023 , come risulta dal verbale di gara n. 1161 di repertorio di detto giorno e successiva riapertura in data 20/07/2023 e dal decreto di aggiudicazione prot. n. 737 del 16-11-2023, la Ditta AR FOOD SRL è risultata aggiudicataria della fornitura più dettagliatamente specificata all'art. 1 di cui appresso;
- i mezzi di telecomunicazione impiegati (piattaforma WEBEX e posta elettronica) consentono il corretto ricevimento dell'atto e l'identificazione dei comparenti, ai quali è garantita l'interazione con gli altri soggetti presenti e con me Ufficiale Rogante.

Firmato digitalmente da
ALFREDO CAPASSO
C = IT
Data e ora della firma: 04/12/2023 11:48:13

Firmato Digitalmente da/Signed by:
GIACOMO CANDELA
In Data/On Date:
lunedì 4 dicembre 2023 11:51:23

FATTO CIO' CONSTARE

L'anno 2023 (duemilaventitre) addì 4 (quattro) del mese di dicembre, in ROMA, presso la Sezione dell'Ufficiale Rogante della Direzione Generale di Commissariato e di Servizi Generali (in appresso più semplicemente denominata **COMMISERVIZI**) Codice Fiscale nr 97459060584, sita in Piazza della Marina n. 4 – Roma, innanzi a me, Ufficiale Rogante Fun. Amm.vo Dott.ssa Fabrizia PIRRONGELLI, autorizzata a ricevere atti d'interesse di questa Direzione Generale con D.D. DG/125/2010 del 28.09.2010, senza la presenza dei testimoni alla quale le parti contraenti, appresso indicate, con il mio assenso, hanno rinunciato di comune accordo.

SONO COMPARSI

- Il C.V. Giacomo CANDELA nato a GROSSETO (GR) il 15/05/1973 CODICE FISCALE CNDGCM73E15E202B, stipulante in nome e per conto dell'Amministrazione Difesa in qualità di Capo della 1^ Divisione di COMMISERVIZI e di Responsabile Unico del Procedimento, in presenza;
- Il Sig. Alfredo CAPASSO, nato a Napoli il 21/05/1963, Codice Fiscale CPSLRD63E21F839B, in qualità di Amministratore unico della Ditta AR FOOD SRL, in videoconferenza sulla piattaforma WEBEX,

al fine di procedere alla stipulazione del conseguente contratto in forma pubblico–amministrativa, con il presente atto, che varrà quale pubblico strumento i suddetti comparenti convengono quanto segue:

ARTICOLO 1) – OGGETTO

La Ditta contraente s'impegna ad eseguire la fornitura, per un importo complessivo pari ad **€ 2.041.686,64 (IVA esclusa) ed € 2.361.405,30 (IVA inclusa)**, come da offerta in **Allegato 1** che forma parte integrante del presente contratto e dettaglio di seguito:

- n. **109.298** razioni viveri speciali da combattimento per esigenza delle Forze Armate Italiane (E.I., M.M., A.M. e C.C.), prezzo unitario **€ 18,68 (I.V.A esclusa),** così ripartite tra le quattro FF.AA.:

- n. **95.00** razioni viveri speciali da combattimento per esigenza delle Forze Armate Italiane, esigenza E.I., di cui **n. 31.500 razioni esenti IVA** in quanto destinate a soddisfare esigenze operative connesse con impieghi internazionali, ai sensi dell'art. 72, comma 1, lettera b. del D.P.R. del 26 ottobre 1972 n. 633 e s.m.i.;
- n. **4.800** razioni viveri speciali da combattimento per esigenza delle Forze Armate Italiane, esigenza M.M.;
- n. **4.500** razioni viveri speciali da combattimento per esigenza delle Forze Armate Italiane, esigenza A.M.;
- n. **4.998** razioni viveri speciali da combattimento per esigenza delle Forze Armate Italiane, esigenza C.C..

L' importo complessivo contrattuale pari ad **€ 2.361.405,30 (IVA inclusa),** grava sui sottonotati capitoli di bilancio, settore Esercizio, dello Stato di Previsione della spesa del Ministero della Difesa:

- € 2.035.559,60 - IVA inclusa, da imputare sul capitolo 4247/1 E.F. 2024 per la quota E.I.;
- € 109.390,08 - IVA inclusa, da imputare sul capitolo 4392/1 E.F. 2024 per la quota M.M.;
- € 102.553,20 - IVA inclusa, da imputare sul capitolo 4537/1 E.F. 2024 per la quota A.M.;
- € 113.902,42 - IVA inclusa, da imputare sul capitolo 1301/1 E.F. 2024 per la quota C.C..

La ripartizione dei quantitativi per i vari Magazzini Militari dell'A.D. è indicata nell'**Allegato 3,** che forma parte integrante del presente contratto e disciplinata dal successivo articolo 16.

La fornitura è soggetta alle disposizioni di cui al D.P.R. 15 novembre 2012, n. 236 "Regolamento recante disciplina delle attività del Ministero della Difesa in materia di lavori,

servizi e forniture", a norma del combinato disposto di cui agli artt. 159 comma 4 e 216 comma 20 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Il suddetto D.P.R. n. 236/2012, che la Ditta dichiara di conoscere e di accettare in ogni sua parte, per averlo letto ed esaminato, non si allega al presente atto, per quanto ne sia parte integrante, ai sensi dell'art. 99 del Regolamento per l'Amministrazione del Patrimonio e per la Contabilità Generale dello Stato. -

ARTICOLO 2) – VALORE COMPLESSIVO

Il valore complessivo del presente atto è di **€ 2.041.686,64 (IVA esclusa) ed € 2.361.405,30 (IVA inclusa).**

ARTICOLO 3) – REQUISITI E MODALITA' ESECUTIVE

L'esecuzione della fornitura avverrà nel rispetto delle clausole contenute nel presente contratto di fornitura.

I manufatti in provvista dovranno corrispondere alle Specifiche Tecniche n. 316/U.I. VIVERI e s.m.i., riportate nell'**Allegato n. 2** che formano parte integrante del presente contratto. -

I materiali impiegati nel processo produttivo (alimenti, accessori ed imballaggi) devono essere conformi a quanto disciplinato dal Regolamento (CE) nr. 1907 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18/12/2006 (REACH), in riferimento all'adempimento degli obblighi in materia di protezione della salute umana e dell'ambiente.

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 128 D.P.R. n. 236/2012, la Ditta assume l'obbligo di manlevare l'A.D. da qualunque pretesa o azione da parte di terzi per l'utilizzo di materiali che si assumano protetti da brevetti o da diritti di privativa. Tale obbligo permane anche dopo la conclusione del contratto. La merce in provvista dovrà essere imballata come previsto dalle Specifiche Tecniche.

Gli imballaggi resteranno di proprietà dell'Amministrazione della Difesa senza diritto da parte della Ditta ad ulteriori compensi, oltre i prezzi stabiliti per la provvista oggetto del contratto. -

La Ditta eseguirà lo stivaggio e lo stoccaggio delle razioni su pallets del tipo “euro standard”, che rimarranno di proprietà dell'A.D. presso le strutture ricettive dell’A.D., meglio indicate nel già citato **Allegato 3**.

La data di scadenza delle razioni viveri da combattimento, da riportarsi sull’involucro esterno delle razioni stesse, dovrà essere la stessa di quella riportata sulla confezione del genere più deperibile in essa contenuto. Resta fermo che tale data non dovrà essere inferiore a 24 mesi dall’approntamento alla verifica di conformità della partita/fornitura.

L’A.D. può avvalersi della facoltà di cui all’art. 106, comma 12 del D.Lgs n. 50 del 2016 di chiedere l’aumento ovvero la diminuzione della fornitura, nel limite del quinto, alle stesse condizioni del presente contratto.

ARTICOLO 4) - CAMPIONI UFFICIALI DI RIFERIMENTO

Sono visibili presso l’Ente incaricato per l’esecuzione della fornitura indicato al successivo art. 7.

Secondo il disposto di cui all’art. 105 del D.P.R. n. 236/2012, è consentita la cessione provvisoria dei campioni ufficiali di riferimento alla Ditta, qualora ne faccia richiesta, previa presentazione dell'attestazione dell'avvenuto versamento del deposito cauzionale, il cui valore ammonta al prezzo unitario di aggiudicazione del materiale specificato in oggetto maggiorato del 20,00% (ventipercento/00).

ARTICOLO 5) – CLAUSOLA STANDARD DI CODIFICAZIONE E GESTIONE DATI

Riguardo alla codificazione e gestione dei materiali, la Ditta dovrà attenersi a quanto prescritto nell’apposita Clausola Standard di Codificazione allegata al presente contratto del quale costituisce parte integrante (**Allegato n. 6**) precisando che lo scambio dei dati dovrà avvenire per via telematica, utilizzando la procedura “SIAC” **(Codice CEODIFE, Ente Appaltante: 900474)** resa disponibile dall’Organo Centrale di Codificazione reperibile sul sito internet www.difesa.it. Il mancato rispetto delle tempistiche previste dalla sopracitata Clausola Standard

di Codificazione comporterà l'applicazione di una penale, pari allo 0,3 per mille del valore contrattuale per ogni giorno di ritardo. Tali inadempienze saranno accertate dal RUP e comunicate al Direttore dell'Esecuzione, che provvederà a sua volta a notificarle alla Ditta, fornendo un termine congruo per l'acquisizione di eventuali controdeduzioni prima di irrogare la relativa penale. Nel caso in cui le controdeduzioni non dovessero pervenire entro i termini indicati e/o non fossero ritenute esaustive da parte dell'A.D., il Direttore dell'Esecuzione proporrà l'applicazione della penalità che verrà irrogata dal RUP e che sarà computata in sede di liquidazione del contratto insieme ad altre eventuali penalità comminate.

ARTICOLO 6) - CAUZIONE

In applicazione dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., la Ditta, a garanzia della regolare esecuzione degli obblighi derivanti dal presente atto, ha prestato una cauzione definitiva per un importo di Euro 102.084,33 come da polizza n. 195799113 emessa il 22.11.2023 con attestazione che il sig. Pietro LEVI, nato a Chiavenna il 27.01.1961, legittimato ad impegnare legalmente il garante UnipolSai Assicurazioni S.p.A in base alla procura in data 23/03/2016, con sottoscrizione autenticata dal Dr. Riccardo Maria FOLINEA. La suddetta polizza è stata emessa ai sensi del comma 9, art. 103, del Codice dei Contratti dalla UnipolSai Assicurazioni S.p.A, agenzia di Napoli subagenzia n. 61, inclusa nell'elenco delle società di Assicurazione abilitate al ramo cauzioni a cura dell'IVASS (Istituto per la Vigilanza sulle Assicurazioni) ed è conforme al Decreto n. 31 del 19.01.2018 del MISE.

ARTICOLO 7) - ENTE ESECUTORE - SORVEGLIANZA DURANTE L'ESECUZIONE-

L'Ente incaricato per l'esecuzione della fornitura di che trattasi è **l'U.T.T. di Napoli** che effettuerà la vigilanza sulle lavorazioni, prevista dall'art. 102 del D.P.R. n. 236/2012. L'attività di esecuzione contrattuale è regolata dalla Direttiva sull'esecuzione contrattuale dei materiali di Commissariato - Edizione 2022 (reperibile sul sito www.commiservizi.difesa.it) e del DM del

Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti n. 49 del 07/03/2018. Tutti i quesiti/istanze di natura tecnico/amministrativa sull'esecuzione contrattuale vanno indirizzati, in un'unica soluzione (a mezzo PEC), per competenza, al Direttore dell'Ente esecutore incaricato dell'esecuzione del contratto e per conoscenza al RUP della 1^ Divisione di COMMISERVIZI.

L'A.D. si riserva la facoltà di:

- far eseguire, in qualsiasi momento, da propri incaricati, saltuariamente o continuativamente, controlli e verifiche presso gli stabilimenti e i magazzini della Ditta, al fine di accertare che le lavorazioni relative alla produzione dei materiali oggetto del contratto avvengano nel rispetto delle prescrizioni tecniche;
- far eseguire prove di funzionamento e di controllo della qualità dei materiali impiegati/manufatti prodotti; i materiali/manufatti campionati, qualora per ingombro/peso non siano trasportabili direttamente a cura degli incaricati dell'A.D., saranno spediti a cura e spese della Ditta presso la sede dell'Ente esecutore;
- esaminare l'andamento delle lavorazioni in relazione ai tempi previsti per la consegna dei manufatti.

Le verifiche e le ispezioni saranno effettuate alla presenza di incaricati della Ditta chiamati a controfirmare i verbali di verifica.

Le verifiche ed i controlli effettuati nel corso delle lavorazioni, ai sensi dell'art. 102 del D.P.R. n. 236/2012, non esimono la Ditta da responsabilità e da qualsiasi altra conseguenza derivante dalle risultanze della verifica di conformità.

ARTICOLO 8) - PIANI DI QUALITA'

Ai sensi dell'art. 87 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., le lavorazioni avverranno in regime di qualità secondo il Piano di Qualità elaborato in aderenza alla normativa UNI EN ISO 9001:2015 che la Ditta presenterà, per le verifiche di competenza, all'Ente incaricato dell'esecuzione

contrattuale e, per conoscenza, anche al RUP della 1ª Divisione di Commiservizi, contestualmente alla comunicazione di inizio delle lavorazioni. -

Tale Piano di Qualità, predisposto "ad hoc" per la produzione dei manufatti in provvista, dovrà essere redatto con le modalità riportate sul sito internet www.commiservizi.difesa.it e costituirà il riferimento di base per la vigilanza sulle lavorazioni.

La mancata puntuale attuazione dei controlli previsti o l'inosservanza del suddetto "Piano di Qualità" dovrà essere immediatamente segnalata/formalizzata con diffida scritta e notificata alla Ditta da parte del Direttore dell'Ente esecutore del contratto. Tale inadempienza dovrà altresì essere segnalata dal Direttore dell'Esecuzione contrattuale al RUP.

ARTICOLO 9) – CONTROLLO PREVENTIVO – CAMPIONI DI PRODUZIONE

Non è previsto campione di produzione.

ARTICOLO 10) – COMUNICAZIONI INERENTI ALLE LAVORAZIONI

Ai fini di assicurare la tempestiva vigilanza sulle lavorazioni, la Ditta è tenuta a comunicare al RUP della 1^ Divisione di COMMISERVIZI, nonché all'Ente incaricato dell'esecuzione contrattuale, a mezzo PEC, la sede dello stabilimento o gli stabilimenti in cui avvengono le lavorazioni ed il deposito delle materie prime entro 10 (dieci) giorni a partire da quello successivo alla data di ricezione della comunicazione, a mezzo PEC, di avvenuta registrazione del Decreto di approvazione del contratto da parte degli Organi di controllo.

Con le stesse modalità dovrà essere comunicata, inoltre, la data di inizio delle lavorazioni (per ogni fase essenziale), con un anticipo di almeno 10 (dieci) giorni dall'avvio della produzione.

Il mancato adempimento di tali obblighi comporta l'applicazione di una penalità fissa nella misura dell'1,00% (unopercento/00) sull'importo dell'intera fornitura.

La stessa penalità viene applicata anche quando, in occasione del controllo sulle lavorazioni, venga riscontrata la non veridicità delle predette comunicazioni.

ARTICOLO 11) – NUMERAZIONE PROGRESSIVA DEI MANUFATTI

Ai sensi della direttiva prot. n. U.C.T /2/3656/COM in data 18.05.1999, visibile sul sito internet di questa Direzione Generale, i manufatti in fornitura dovranno essere contrassegnati con un numero progressivo, come indicato nelle Specifiche Tecniche. Questo dovrà rispecchiare rigorosamente i ritmi di produzione giornaliera, in modo tale che ad ogni numero corrisponda un periodo di produzione definito ed univocamente individuabile; gli imballaggi secondari, ove previsti, dovranno riportare il "range" di numerazione progressiva riferito al rispettivo contenuto.

Tale numero progressivo consentirà, tra l'altro, l'estrazione a sorte del campione da collaudare sulla base dei piani di campionamento indicizzati. In caso di produzione ripartita fra più stabilimenti, ciascuna quota di produzione dovrà essere numerata progressivamente con l'identificazione dello stabilimento di produzione mediante una lettera dell'alfabeto.

ARTICOLO 12) - APPRONTAMENTO ALLA VERIFICA DI CONFORMITÀ (COLLAUDO)

Il materiale in fornitura dovrà essere approntato per la verifica di conformità nei locali della Ditta (come più dettagliatamente precisato infra) entro **180** (centottanta) giorni a decorrere da quello successivo a quello della notifica alla Ditta (effettuata a mezzo PEC, ai sensi dell'art. 52 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.) dell'avvenuta registrazione del Decreto di approvazione del contratto da parte degli Organi di controllo. -

Il decorso dei termini può essere sospeso dal giorno 5 al giorno 31 del mese di agosto previa espressa comunicazione (a mezzo PEC) da parte della Ditta all'Amministrazione. Predetta comunicazione dovrà avvenire entro e non oltre il 31 luglio.

La sospensione delle lavorazioni, in mancanza della predetta comunicazione, comporterà l'applicazione della penalità dell'1,00 % (unopercento/00).

E’ facoltà dell’Amministrazione verificare l’effettiva sospensione delle lavorazioni. In caso di riscontro negativo verrà applicata una penalità dell’1,00 % (unopercento/00) per falsa comunicazione.

Dopo che la Ditta ha comunicato la data di inizio ed il luogo delle lavorazioni, le stesse, al fine di permettere all’Amministrazione di effettuare i relativi controlli, non potranno essere sospese, salvo il caso di forza maggiore, fino alla data della comunicazione di “pronti per la verifica di conformità”.

Qualora la Ditta abbia richiesto la sospensione dei termini per il periodo dal giorno 5 al giorno 31 del mese di agosto o per una frazione di tempo nell’ambito di tale intervallo, il termine per l’approntamento per la verifica di conformità che ricada in tale periodo si intende prorogato per un numero di giorni pari all’effettiva sospensione.

I manufatti in fornitura dovranno essere contrassegnati con un numero progressivo, come indicato all’art. 11 del presente contratto, e come dettagliatamente descritto nelle Specifiche Tecniche.

L’approntamento per la verifica di conformità dovrà essere comunicato dalla Ditta all’Ente incaricato dell’esecuzione contrattuale e al RUP della 1^ Divisione di COMMISERVIZI, a mezzo PEC, con un anticipo di almeno 3 (tre) giorni lavorativi, e con l’indicazione della data a partire dalla quale i materiali saranno a disposizione per la verifica di conformità. In difetto di tale indicazione, verrà considerata quale data di approntamento quella della comunicazione.

I materiali in fornitura saranno considerati approntati per la verifica di conformità solo qualora stivati ed isolati in un'unica ed apposita struttura (deposito, magazzino o stabilimento), situata nel territorio italiano, a qualsiasi titolo posta nella disponibilità esclusiva della Ditta. Gli spazi destinati a tal proposito dovranno essere coperti, delimitati, sigillabili e destinati esclusivamente alla conservazione della partita da verificare.

In questa sede, ai fini del corretto e regolare approntamento, la Ditta appaltatrice dovrà

dimostrare il pieno rispetto del Regolamento REACH sulle sostanze chimiche in riferimento all'adempimento degli obblighi in materia di protezione della salute umana e dell'ambiente (**Allegato n. 7).**

In funzione della quantità del materiale e del suo ingombro, può essere autorizzato anche lo stivaggio in strutture distinte, purché dislocate nello stesso sito/comune.

Lo stivaggio dovrà essere ordinato e razionale, tale da consentire alla Commissione di verifica di conformità un agevole controllo quantitativo dell'intera partita da verificare ed un facile prelevamento dei campioni estratti a sorte tra tutti i manufatti numerati progressivamente.

Nel caso in cui in sede di verifica dell'avvenuto approntamento venga constatato il mancato/parziale approntamento della fornitura ovvero l'irregolare accatastamento/stivaggio del materiale in fornitura tale da impedire l'agevole svolgimento delle operazioni per la verifica di conformità (ivi compreso il prelevamento dei campioni estratti a sorte), alla Ditta verrà applicata una penalità fissa nella misura dell'1,00 (uno/00) per cento sull'importo dell'intera fornitura. In tal caso l'Amministrazione, qualora non intenda risolvere il contratto ai sensi dell'art. 124 del D.P.R.. n. 236/2012 e dell'art 108 del d.lgs 50/2016 e s.m.i., fisserà alla Ditta un termine perentorio entro il quale la stessa dovrà procedere al regolare approntamento totale della provvista, fermo restando che, per ogni giorno di ritardo oltre il termine contrattualmente previsto, sarà applicata dall'A.D. una penalità per ritardato approntamento pari al 1 (uno) per mille dell'importo netto contrattuale dell'intera fornitura ai sensi dell'art. 113 bis comma 4 del Codice.

ARTICOLO 13) - CASI DI SOSPENSIONE DELLE LAVORAZIONI, FORZA MAGGIORE E DOMANDA DI DILAZIONE DEI TERMINI DI APPRONTAMENTO

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 107 del codice dei contratti, qualora vengano accertati gravi casi di non conformità ritenuti non sanabili nel prosieguo delle lavorazioni (dovuti a circostanze speciali che impediscano l'esecuzione o la realizzazione a regola d'arte della

prestazione), il Direttore dell'esecuzione potrà disporre l'urgente sospensione delle lavorazioni, per il tempo strettamente necessario alla risoluzione della problematica, compilando, se possibile con l'intervento della Ditta, il "verbale di sospensione" recante l'espressa indicazione delle ragioni di cui sopra. Il suddetto verbale verrà inoltrato al RUP entro 3 (tre) giorni dalla data di redazione.

Ai sensi dell'art. 107 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., le notificazioni dei casi di forza maggiore e le conseguenti domande di dilazione dei termini contrattuali di cui all'art. 110 del D.P.R. n. 236/2012 dovranno essere inviate, a mezzo PEC, al RUP della 1ª Divisione di Commiservizi ed al Direttore dell'Ente cui è demandata l'esecuzione del contratto, che porrà in atto tutte le predisposizioni/misure volte ad accertare la veridicità/congruità degli elementi giustificativi addotti dalla Ditta a supporto della domanda. Non saranno prese in considerazione le domande di dilazione dei termini contrattuali, nelle quali siano addotti fatti o avvenimenti da cui possa derivare ritardo nell'adempimento del contratto, se non comunicate dalla Ditta (a mezzo PEC), entro il termine di 10 (dieci) giorni dal primo verificarsi dell'evento, come prescritto dall'art. 110 del citato D.P.R. n. 236/2012.

Il R.U.P. si riserva, comunque, di valutare la sospensione dei termini di approntamento ai sensi del sopra citato art 107 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..

ARTICOLO 14) – TOLLERANZA NEI LIMITI DEL VENTESIMO-

E' ammessa una tolleranza nei limiti di un ventesimo in meno per ciascun modulo costituente la razione viveri speciali da combattimento.

Se alla scadenza dei termini di approntamento per la verifica di conformità la Ditta abbia approntato un quantitativo globale del materiale in approvvigionamento non inferiore ai diciannove ventesimi di ciascun modulo costituente la razioni viveri speciali da combattimento in provvista, la ditta verrà considerata adempiente e non saranno applicare le relative penalità.

Se il termine di scadenza sarà trascorso senza che la Ditta abbia raggiunto i diciannove ventesimi della quantità complessiva della merce per ciascun modulo costituente la razioni viveri speciali da combattimento e nel frattempo non sarà stata dichiarata la decadenza dal diritto di proseguire la provvista, la Ditta ha facoltà di realizzare, in una sola volta, ed entro il termine che sarà fissato dall'Amministrazione (non superiore ai 30 giorni), in relazione alla natura della fornitura ed alla quantità dei materiali, altra consegna che gli permetta di saldare il contratto con la tolleranza del ventesimo in diminuzione, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal precedente art. 12.

L'eventuale eccedenza rispetto al quantitativo contrattuale dovrà essere ritirata dal magazzino a cura, spese e rischi della Ditta.

ARTICOLO 15) - VERIFICA DI CONFORMITÀ (COLLAUDO)-

Tenuto conto delle disposizioni di cui all'art. 4, comma 6, del D.Lgs. n. 231 del 2002, come modificato dall'art. 1, comma 2, lettera d), del D.Lgs. n. 192 del 2012 e considerato che le operazioni di verifica della conformità dei materiali alle caratteristiche prescritte dalle S.T. di riferimento riguardano un campione di elevata consistenza numerica oggetto di esami organolettico/prestazionali, le operazioni di verifica di conformità avranno una durata di un massimo di 60 (sessanta) giorni a decorrere dalla data di approntamento della merce comunicata dalla Ditta e confermata dal sopralluogo di verifica effettuato dall'Ente esecutore. Nel caso in cui non sia ancora ultimato il quadro analitico prestazionale prescritto nelle S.T. che regolamentano il materiale in approvvigionamento, il termine per la verifica decorrerà dalla data di ricevimento dell'ultimo referto analitico.

Il predetto termine di 60 (sessanta) giorni è sospeso:

- dalla data del verbale di sospensione delle operazioni di verifica di conformità per ulteriori prove analitiche di laboratorio – richieste ad integrazione delle analisi/prove di laboratorio

previste dalle S.T. ma ritenute insoddisfacenti dalla Commissione di verifica di conformità - fino alla data di ricezione da parte dell'organo di verifica dell'ultimo referto analitico;-

- dalla data del verbale provvisorio di proposta rifiuto fino alla data del verbale definitivo di proposta della commissione di verifica e, comunque per il tempo relativo all'eventuale procedimento in contraddittorio, come previsto dall'art. 116 del D.P.R. n. 236/2012;
- dalla data di concessione della rivedibilità, fino alla data di nuovo approntamento della merce, comunicato dalla Ditta e confermato dalla commissione di verifica, fermo restando l'applicazione delle penalità per ritardato approntamento.

La verifica di conformità sarà effettuata, in Italia, presso locali posti a qualsiasi titolo nella disponibilità esclusiva della Ditta, a cura di apposita Commissione nominata da COMMISERVIZI. Il procedimento di verifica di conformità, è regolato dall'art. 102 del D.lgs n. 50/2016 e s.m.i., dalle disposizioni (artt. da 108 a 117) contenute nel citato D.P.R. n. 236/2012 e dalla Direttiva sulle procedure di verifica di conformità dei materiali di commissariato - Anno 2022, reperibile sul sito www.commiservizi.difesa.it .

Le operazioni di verifica di conformità verranno effettuate, mediante estrazione a sorte del "campione monte", avendo riguardo al livello di collaudo ordinario ed al livello di qualità accettabile (Livello di collaudo ordinario - L.C.O., pari a II; livello di qualità accettabile - L.Q.A., pari a 0,65- riferimento ai "piani di campionamento indicizzati" e relativi "prospetti", di cui alla norma UNI ISO 2859), indicati nell'**allegato n. 3**, che forma parte integrante del presente contratto.

In occasione della verifica di conformità, la Ditta sarà obbligata a mettere a disposizione della commissione di verifica di conformità il personale (manovalanza) e le attrezzature (muletti, carrelli porta-pallets etc.) idonee a consentire la movimentazione per la campionatura del materiale.

Inoltre, sempre a cura della Ditta, dovrà essere messo a disposizione:

- personale qualificato che coadiuvi la commissione di verifica di conformità nello svolgimento delle previste operazioni (quali il rilevamento dei dati dimensionali, il disfacimento dei manufatti per la verifica dei particolari di confezione e, ove richiesto, il controllo centesimale);
- le apparecchiature essenziali (bilancia, metri e calibri di precisione etc.) che facilitino lo svolgimento dei previsti controlli organolettici.

La verifica di conformità si intenderà conclusa solo a seguito di emissione da parte del Direttore Generale della Determinazione di accettazione del materiale.

ARTICOLO 16) – CONSEGNA

A buon esito della verifica di conformità, il materiale dovrà essere consegnato presso gli Enti militari della A.D. indicati in **Allegato n. 3** libero da qualsiasi gravame, dazi, diritti doganali ed ogni altro eventuale onere, a cura, spese e rischio della Ditta, entro **30 (trenta) giorni** a decorrere dal giorno successivo a quello di ricezione dell'"ordine di spedizione" da parte dell'Ente esecutore. La Ditta dovrà, inoltre, provvedere, a propria cura, spese e rischio, entro lo stesso termine, anche al relativo stoccaggio e stivaggio. Qualora la Ditta abbia richiesto la sospensione dei termini, come previsto dall'articolo 12, la decorrenza del termine contrattuale riprenderà dal primo giorno effettivo di ripresa delle lavorazioni.

In vista del soddisfacimento di prioritarie mutate esigenze logistiche, gli Stati Maggiori/Comandi Logistici di Forza Armata potranno variare - entro un raggio massimo di 250 km. - la suindicata destinazione dei materiali in fornitura, senza che la Ditta aggiudicataria possa nulla pretendere, purché tale variazione sia comunicata alla Ditta (a mezzo PEC), per il tramite dell'Ente incaricato dell'esecuzione contrattuale, almeno 30 (trenta) giorni prima della prevista data di consegna, e formalizzata mediante apposito verbale dichiarativo. -

Per i casi di inosservanza di uno o più degli adempimenti di cui sopra, varrà quanto disposto dall'art. 113 bis, comma 4, del Codice nella misura dell'1 (uno) per mille per ogni giorno di ritardo, con l'avvertenza che le predette penalità sono cumulabili con quelle indicate nel

presente contratto e commisurate al valore del materiale non consegnato presso i vari Enti dell'A.D.. In occasione delle operazioni di spedizione presso i magazzini destinatari, sarà possibile procedere all'apertura del locale/i contenente/i la fornitura solo alla presenza di un rappresentante dell'Ente incaricato dell'esecuzione contrattuale, salvo il caso di autorizzazione espressa a procedere autonomamente alla desigillatura da parte dello stesso Ente esecutore nel sopra citato Ordine di spedizione

I beni in fornitura diventano di proprietà dell'Amministrazione, a buon esito della verifica di conformità, dopo la materiale consegna presso l'Ente destinatario nelle quantità accertate in sede d'assunzione in carico.

ARTICOLO 17) D.U.V.R.I.

Si allega al presente contratto il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) che indica le misure da adottare per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Gli oneri correlati per la Ditta sono pari a zero **(Allegato n. 4**).

ARTICOLO 18) - PENALITA'

Le penalità verranno applicate con le seguenti modalità:

- nella misura dell'1 (uno) per mille per ogni giorno di ritardo nella consegna dei manufatti (art. 113 bis, comma 4, del Codice) e nei casi di rilavorazione dei materiali rivedibili o di sostituzione di quelli rifiutati;
- nella misura dello 0,3 (zerovirgolatre) per mille per ogni giorno di ritardo (art. 113 bis, comma 4 del Codice) nel caso di mancato rispetto delle tempistiche previste dalla Clausola Standard di Codificazione;
- nella misura dell'1 (uno) per cento nei casi previsti al precedente articolo 10) – COMUNICAZIONI INERENTI ALLE LAVORAZIONI (mancata o irregolare comunicazione relativa al luogo in cui avvengono le lavorazioni ed il deposito delle materie prime; mancata o

irregolare comunicazione di inizio delle lavorazioni; non veridicità delle predette comunicazioni);

- nella misura dell'1 (uno) per cento nei casi previsti al precedente articolo 12) - APPRONTAMENTO ALLA VERIFICA DI CONFORMITÀ (mancata comunicazione di sospensione delle lavorazioni; mancata sospensione delle lavorazioni in presenza di avvenuta comunicazione; mancato o irregolare approntamento per la verifica di conformità).

Tutte le penalità sopra elencate sono cumulabili, ma l'importo massimo da applicare non può comunque eccedere il 10,00 (dieci/00) per cento dell'importo contrattuale.

L'eventuale di domanda di disapplicazione delle penali, in bollo completa di eventuali documenti giustificativi, dovrà essere presentata, a pena di decadenza entro 30 giorni decorrenti dalla ricezione della comunicazione di applicazione, alla Stazione Appaltante.

ARTICOLO 19) – INADEMPIMENTO DEL CONTRAENTE

In caso di inadempimento degli obblighi contrattuali l'A.D., salva l'applicazione delle penalità previste, potrà risolvere il contratto ai sensi e per quanto disposto dall'art. 108 del D.Lgs. n. 50/2016. In tal caso, ai sensi dell'art. 124 del D.P.R. n. 236/2012 si procederà:

- qualora non sia confermata l'esigenza logistica da parte della Forza Armata committente, a dichiarare risolto il contratto e incamerare la cauzione, in misura proporzionale alla parte di contratto non eseguita (art. 124, comma 1, lett. a);
- qualora venga confermata l'esigenza logistica di cui sopra, all'esecuzione in danno del contratto o della parte del contratto non eseguita (art. 124, comma 1, lett. b). La scelta del terzo affidatario sarà effettuata ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. Nel caso in cui non fosse possibile individuare con le predette modalità l'affidatario, si procederà con una nuova procedure acquisitiva in danno con le modalità previste dall'art. 124 del D.P.R. 236/2012.

La risoluzione del contratto o l'esecuzione in danno non esime la Ditta dalla responsabilità civile e penale in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno provocato l'adozione dei suddetti provvedimenti.

Il "patto di integrità", ai sensi del comma 17 articolo 1 della Legge 6 novembre 2012 n. 190, presentato dalla Ditta in sede di offerta è allegato al presente contratto **(Allegato n. 5)** ed è parte integrante dello stesso. In caso di mancato rispetto del patto summenzionato, comunque accertato dall'Amministrazione, saranno applicate le sanzioni previste all'art. 2 del patto medesimo (risoluzione del contratto ed escussione della cauzione definitiva).

ARTICOLO 20) - GARANZIA PER DIFETTI DEI MATERIALI FORNITI

La Ditta dovrà garantire che i materiali siano privi di qualsiasi difetto/vizio ovvero deterioramento, sempreché questo non derivi da uso anomalo, inidonea conservazione o da cause di forza maggiore. Qualora in prosieguo di tempo sia riconosciuto che la qualità o la lavorazione dei materiali forniti non corrisponda ai requisiti tecnici previsti dal contratto, la Ditta sarà tenuta a risarcire il danno risentito dall'Amministrazione Difesa.

ARTICOLO 21) – LIQUIDAZIONE E PAGAMENTO

L'esecuzione tecnico/amministrativa della fornitura è devoluta all'Ente incaricato dell'esecuzione contrattuale che provvederà a trasmettere, a mezzo PEC alla Direzione Generale, la documentazione che la Ditta ha prodotto ed inviato all'Ente stesso a corredo della fattura.

Ai sensi dell'art. 1, commi da 209 a 213 della legge 244/2007 e dal Decreto del Ministro dell'Economia e delle Finanze 3 aprile 2013, n. 55, COMMISERVIZI dovrà accettare per i pagamenti relativi all'esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, esclusivamente le fatture elettroniche secondo le modalità di dettaglio specificate nel predetto D.M. e nella Circolare congiunta del Dipartimento della Funzione Pubblica presso la Presidenza del

Consiglio dei Ministri e del Ministero dell'Economia e delle Finanze n. 1 del 31 marzo 2014, reperibili sul sito www.indicepa.gov.it.

La Ditta - per materiali giudicati con esito favorevole per l'A.D. accettati– dovrà inviare la fattura elettronica al "sistema di interscambio" (S.D.I.) previsto dal citato decreto, previo inserimento del seguente "Codice Univoco I.P.A.": EWXAMZ, riferito all'Ente esecutore **U.T.T. di Napoli,** a seguito della notifica del certificato di pagamento a cura del Direttore dell'esecuzione contrattuale e dovrà essere emesso entro 7 giorni dalla predetta verifica di conformità

La ditta ha l'obbligo di riportare il Codice identificativo di gara (97870018B7), pena l'impossibilità di procedere al pagamento della fattura elettronica. La Ditta si impegna a compilare in modo dettagliato i campi della fattura elettronica, anche al fine di un più rapido svolgimento delle attività amministrative da parte dei competenti Uffici destinatari del documento contabile.

Ai sensi dell'art. 35, comma 18 del Codice è prevista la corresponsione in favore dell'appaltatore di un'anticipazione secondo le disposizioni ivi contenute (nella misura del 20,00 (venti/00) % della fornitura e subordinata alla costituzione di una garanzia).

L'inizio della prestazione di cui al citato art. 35 è da intendersi coincidente con la data dall'effettivo inizio delle lavorazioni relative al contratto.

La fattura elettronica deve pervenire tempestivamente a COMMISERVIZI, per il tramite dell'U.T.T. esecutore del contratto, corredata dalla garanzia fideiussoria. La stessa sarà svincolata nei limiti e alle condizioni di cui al citato art. 35, comma 18, del Codice e dovrà essere conforme al Decreto n. 31 del 19.01.2018 del MISE.

L'emissione della fattura dovrà avvenire nel più breve tempo possibile per consentire all'A.D. l'espletamento delle ulteriori fasi procedimentali.

Con la firma del presente Contratto la Ditta, tenuto conto dell'articolata e peculiare attività di

esecuzione contrattuale della fornitura in argomento, accetta la deroga ai termini di pagamento come previsto all'art. 4 comma 4 del d.lgs. n. 231 del 2002, modificato dall'art. 1 comma 4 del d.lgs. n. 192 del 2012 ed all'art. 113 bis del D.lgs. 50/2016. Il pagamento sarà eseguito nel termine di 60 (sessanta) giorni dalla ricezione della fattura emessa a seguito della notifica alla ditta del certificato di pagamento a cura del Direttore dell'Esecuzione Contrattuale.

Il contraente è informato che le fatture emesse prima della notifica di cui al punto precedente, saranno rifiutate sulla piattaforma S.D.I.

La deroga ai termini per il pagamento è necessaria al fine di garantire un termine congruo per consentire ai magazzini riceventi, dislocati sul territorio nazionale presso gli enti destinatari, di effettuare i controlli previsti alla ricezione dei materiali.

Il pagamento avverrà a mezzo mandato informatico, con accreditamento del corrispettivo su c/c bancario IBAN IT 75 L 03069 03583 1000 0000 8963 in essere presso Intesa Sanpaolo SpA.

Per motivi connessi con le procedure di avvio e di chiusura del bilancio, ai sensi delle norme di contabilità generale dello Stato le anticipazioni ed i pagamenti non possono essere disposti nel periodo che va dall'inizio del mese di dicembre alla metà circa del mese di febbraio. Le parti concordano che, relativamente a tale periodo, è esclusa qualsiasi pretesa risarcitoria da parte della Ditta.

L'A.D. potrà corrispondere il pagamento in conto, nella misura del 70,00% (o 90,00% in caso di mancata richiesta di anticipazione di cui al citato art. 35, comma 18, del Codice) delle forniture collaudate ed accettate, per le quali sia stata emessa apposita dichiarazione di ricevimento da parte dei consegnatari dei vari magazzini previsti. Il saldo verrà corrisposto a seguito della regolare assunzione in carico di tutti i materiali in fornitura

Nel caso di giustificata complessità tecnica delle procedure di iscrizione nei registri di inventario, può essere comunque disposto il pagamento per l'intero importo dovuto, sempreché

risulti acquisita dall'Ente esecutore l'attestazione dell'avvenuto avvio delle attività di iscrizione dei materiali sugli appositi registri contabili.

ARTICOLO 22) - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

In applicazione dell'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 tutti i movimenti finanziari relativi alla commessa dovranno essere effettuati tramite lo strumento del bonifico bancario/postale o strumenti diversi di pagamento purché idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni. Ciascun pagamento effettuato con gli strumenti sopra previsti dovrà contenere il codice identificativo di gara (CIG) n. 97870018B7.

L'inosservanza degli obblighi derivanti dalla citata Legge n. 136/2010 comporterà a carico del soggetto inadempiente, oltreché l'applicazione delle sanzioni previste all'art. 6 della legge medesima, anche la possibile risoluzione del contratto e la consequenziale informazione alla prefettura competente per territorio.

La Ditta assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari riferiti al contratto e di comunicazione, entro 7 giorni dalla loro accensione, o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla commessa, gli estremi identificativi dei conti correnti nonché, entro lo stesso termine, delle generalità e del codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. Gli stessi soggetti provvedono, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

Parimenti, nei contratti sottoscritti con i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate a lavori/servizi/forniture della commessa, dovrà essere inserita apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari, pena la nullità assoluta degli stessi.

L'A.D. procederà, ai sensi di legge, alle verifiche circa il rispetto delle predette prescrizione.

Qualora la Ditta abbia notizia dell'inadempimento del subcontraente agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari dovrà procedere alla immediata risoluzione del rapporto

contrattuale, informandone contestualmente la Direzione Generale di Commissariato e di Servizi Generali – 1ª Divisione e la Prefettura competente per territorio. -

L'inosservanza degli obblighi derivanti dalla citata legge n. 136/2010 comporterà a carico del soggetto inadempiente, fatta salva la clausola risolutiva espressa di cui sopra, l'applicazione delle sanzioni previste all'art. 6 della legge medesima. -

ARTICOLO 23) - ONERI FISCALI ED ALTRE SPESE INERENTI ALLA FORNITURA

Le spese di stampa, copia, bollo e registrazione del contratto e del verbale di gara sono a carico della Ditta.

Il relativo importo, richiesto dall'Amministrazione, dovrà essere versato dalla Ditta entro 5 giorni dalla data della stipula con le modalità previste dall'art. 1 della legge 27.12.1975, n. 790. L'attestato del versamento delle sopra citate spese dovrà essere consegnato all'A.D.. Qualora la Ditta non provveda a versare l'importo delle spese contrattuali nel termine prescritto, o non consegni all'ente appaltante l'attestato di avvenuto versamento, si procederà, in sede di primo pagamento, al recupero delle spese e degli eventuali interessi di mora, ai sensi dell'articolo 1 della legge citata, senza possibilità di futuri rimborsi qualora, in prosieguo di tempo, la fornitrice dimostrasse di aver ottemperato ai suddetti obblighi. -

La Ditta è tenuta, ai sensi di quanto previsto dall'art. 5, comma 2 del Decreto del 02.12.2016 del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, al versamento presso la competente Tesoreria Provinciale dello Stato (capo 16 capitolo di bilancio 3580, art. 3), per la restituzione della quota di competenza relativa al rimborso delle spese per la pubblicazione degli avvisi e dei bandi di gara sulla GURI e sui quotidiani, facendo pervenire a questa Stazione Appaltante la documentazione attestante l'avvenuto pagamento. In caso di mancato rimborso, nei termini e nei modi indicati, si provvederà al recupero – all'atto del pagamento della fornitura – delle somme a credito e degli eventuali interessi, senza possibilità di futuri rimborsi.

Sono a carico della Ditta contraente tutti gli oneri fiscali inerenti alla fornitura ad eccezione di quelli di cui al D.P.R. 26.10.1972, nr. 633 (I.V.A.) e successive modificazioni, che sono a carico dell'A.D. Pertanto, qualunque variazione dell'entità di tali oneri che si verificasse durante l'esecuzione del contratto non comporta alcuna variazione del prezzo contrattuale, che si intende comprensivo di tutti gli oneri predetti. Le eventuali spese di sdoganamento e nazionalizzazione della merce sono a carico della Ditta, unitamente a qualunque altra imposta e tassa inerente alla fornitura.

Si segnala inoltre l'obbligo del pagamento diretto all'Erario dell'I.V.A. relativa agli acquisti di beni e servizi delle Pubbliche Amministrazioni ("split payment"), erogando ai fornitori i compensi al netto della citata imposta ai sensi della legge di stabilità per il 2015 (art. 1, comma 629, lett. b) della L. 23 dicembre 2014 nr. 190) che ha previsto nel D.P.R. 633/1972 (recante la disciplina in materia di IVA), l'introduzione dell'art. 17-ter.

ARTICOLO 24) - OBBLIGHI RELATIVI ALLA TUTELA DEI LAVORATORI

La Ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi, di legge e di contratto, relativi alla protezione del lavoro ed alla tutela dei lavoratori con particolare riferimento alle norme della Previdenza Sociale (invalidità e vecchiaia, disoccupazione, tubercolosi, infortuni e malattie), a quelle disciplinanti il diritto al lavoro dei disabili di cui alla Legge n. 68 del 12 marzo 1999 ed a quegli obblighi che trovano la loro origine nel contratto collettivo e prevedono a favore dei lavoratori diritti derivanti dal pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro, per assegni familiari, indennità ai richiamati alle armi etc. La Ditta si obbliga, inoltre, a praticare verso i dipendenti lavoratori (soci e non soci) condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro di categoria. Questa stazione appaltante, a fronte di D.U.R.C. che segnali una inadempienza contributiva, nonché a fronte di una inadempienza retributiva, relative ad uno o più soggetti impiegati dalla Ditta nell'esecuzione del contratto,

ricorrerà all'intervento sostitutivo, secondo quanto previsto dall'articolo 30 del D.lgs 50/2016 e s.m.i.

ARTICOLO 25) – DOMICILIO DIGITALE

Per l'esecuzione del presente atto la Ditta contraente elegge il proprio domicilio digitale presso la seguente PEC: arfoodsrl@arubapec.it ove si conviene che potranno essere notificati tutti gli atti di qualsiasi natura inerenti il presente atto che potranno occorrere.

La Ditta ha l'obbligo di comunicare le variazioni di domicilio digitale indicato in contratto.

In mancanza, le conseguenze del ritardo nell'esecuzione della fornitura, dipendenti dal mancato tempestivo recapito della corrispondenza, saranno senz'altro a carico della Ditta.

ARTICOLO 26) – MODIFICA DI CONTRATTI DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA

Eventuali modifiche del contratto durante il periodo di efficacia potranno essere autorizzate dal R.U.P. nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art.106 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..-

Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lettera a) del Codice e del decreto legge 27 gennaio 2022, n. 4, convertito con legge n. 25 del 28 marzo 2022, è ammessa la revisione dei prezzi, in aumento o in diminuzione sulla base degli elenchi dei prezzi rilevati dall'ISTAT, oppure, qualora non disponibili, in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto.

Pertanto il contratto potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento.

Le variazioni di prezzo in aumento o in diminuzione possono essere valutate, solo per l'eccedenza accertata superiore al 10,00 % dell'indice FOI, all'esito di un'istruttoria che sarà condotta dal RUP con il supporto della Sezione Analisi Costi dell'Ufficio Generale di Coordinamento Tecnico di questa Stazione Appaltante e può essere richiesta una sola volta per

tutta la durata di esecuzione contrattuale (ESEMPIO 1: indice FOI pari al 8%: non viene riconosciuta alcuna di variazione del prezzo offerto; ESEMPIO 2: indice FOI pari al 12%: comporta il riconoscimento di una variazione del prezzo offerto per la parte eccedente il 10%, ossia viene riconosciuto un aumento del 2%).

I prezzi sono aggiornati in aumento, su istanza della ditta che dovrà essere corredata da adeguati documenti probatori da presentare per comprovare l'aumento dei prezzi come ad esempio (a titolo esemplificativo e non esaustivo):

- la dichiarazione di fornitori o subcontraenti;
- le fatture pagate per l'acquisto di materiali.

Qualora la variazione di prezzo fosse in diminuzione, è facoltà della stazione appaltante, in fase di pagamento del corrispettivo della fornitura, procedere alla revisione del prezzo previa motivata comunicazione ed eventuale conseguente contraddittorio con l'appaltatore.

Dovranno altresì essere comunicate tutte le variazioni che comportino mutamento all'assetto sociale o forme di incorporazione, cessione o fusione. Sarà cura della Stazione Appaltante verificare che i requisiti di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. vengano mantenuti per tutta la durata del contratto.

ARTICOLO 27) APPROVAZIONE

Il presente contratto, mentre vincola la Ditta all'atto della firma dello stesso, impegnerà l'Amministrazione della Difesa solo dopo l'approvazione e la registrazione dello stesso da parte dei competenti Organi di Controllo amministrativo-contabile, a norma delle vigenti disposizioni di Legge. -

ARTICOLO 28) - CONTROVERSIE

Eventuali controversie saranno decise con l'esclusione del ricorso all'arbitrato di cui questa Amministrazione non intende avvalersi, ai sensi dell'art. 209 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..-

In caso di ricorso all'Autorità Giudiziaria Ordinaria e/o Amministrativa, per esplicita volontà delle parti, il foro competente sarà quello di Roma.

ARTICOLO 29) TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

La ditta dichiara di essere informata, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 - General Data Protection Regulation (GDPR) -, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara, nonché dell'esistenza dei diritti di cui agli artt. da 15 a 23 del suddetto Regolamento.

ARTICOLO 30) – CODICE DI COMPORTAMENTO -

La Ditta contraente, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori, a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62, recante il "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici" e dal "Codice di comportamento dei dipendenti del Ministero della Difesa" approvato con D.M. 23.03.2018 (codice_di_comportamento_2018.pdf (difesa.it)) e ss. mm. contenute nel D.P.R. del 13 giugno 2023, n. 81. -

Inoltre, la Ditta contraente, consapevole del divieto posto dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001, dichiara che non ha concluso e si impegna a non concludere contratti di lavoro subordinato o autonomo e non ha attribuito e si impegna a non attribuire incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della Direzione Generale di Commissariato e di Servizi Generali nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

Al riguardo, si dà atto che, come previsto dall'art. 17 del citato D.P.R., l'Amministrazione, in sede di stipula del contratto, ha consegnato alla Ditta contraente copia del Decreto stesso, per

promuoverne l'integrale conoscenza. La Ditta contraente, ai fini dell'adempimento normativo, si impegna a trasmettere copia dello stesso ai propri collaboratori e a fornire riscontro dell'avvenuta comunicazione.

Il C.V. Giacomo CANDELA, stipulante per le ragioni e gli interessi dell'A.D., accetta il presente atto e, previa lettura fattane ad alta ed intelligibile voce, da me Ufficiale Rogante, Dr.ssa Dr.ssa Fabrizia PIRONGELLI e, in mia presenza, lo sottoscrive mediante firma digitale, la cui validità è stata da me accertata.

Il presente atto, firmato digitalmente come sopra descritto, viene trasmesso all'O.E., per l'apposizione della propria firma digitale e la restituzione dello stesso con le stesse modalità di invio. In tale circostanza l'O.E. è stato reso edotto che con la sottoscrizione digitale dell'atto negoziale, si obbliga nella più ampia e valida forma legale, alle condizioni in esso stabilite. Il predetto Sig. Alfredo CAPASSO in qualità di Amministratore unico della Ditta AR FOOD SRL, firma digitalmente e restituisce il documento firmato.

Il presente atto contrattuale è stato dattiloscritto da persona di mia fiducia e consta di n. 27 (ventisette) pagine dattiloscritte, incluse le firme, nonché di un seguito di n. 47 (quarantasette) pagine di allegati.

Ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 1341 e 1342 del codice civile, le parti dichiarano di accettare tutte le condizioni e patti ivi contenute, e di avere particolarmente considerato quanto stabilito e convenuto con le relative clausole, in particolare dichiarano specificatamente di accettare le clausole e condizioni riportate negli articoli 7, 12, 15, 16, 18, 19 e 21 del presente contratto.

Offerta Economica relativa a

DESCRIZIONE GARA

Gara europea a procedura aperta telematica per la fornitura di n. 109.298 razioni viveri speciali da combattimento per esigenze delle Forze Armate Italiane (E.I., M.M., A.M., C.C.) E.F. 2023.

NUMERO GARA

3538079

NUMERO LOTTO

1

Amministrazione titolare del procedimento

AMMINISTRAZIONE

MINISTERO DELLA DIFESA - SEGRETARIATO GENERALE E DIREZIONE NAZIONALE DEGLI ARMAMENTI

CF AMMINISTRAZIONE

97459060584

Concorrente

FORMA DI PARTECIPAZIONE

Singolo operatore economico

RAGIONE SOCIALE / DENOMINAZIONE

AR FOOD SRL

PARTITA IVA

07134641211

TIPOLOGIA SOsocietaria

Società a responsabilità limitata (SRL)

Scheda di offerta: OFFERTA ECONOMICA

Nome Caratteristica	Valore Offerto
Prezzo unitario offerto (Iva esclusa)	18,68

Importo complessivo offerto - calcolato dal sistema (Iva esclusa)	**2041686,64**

Il Concorrente, nell'accettare tutte le condizioni specificate nella documentazione del procedimento, altresì dichiara:

- che la presente offerta è irrevocabile ed impegnativa sino al termine di conclusione del procedimento, così come previsto nella lex specialis;
- che la presente offerta non vincolerà in alcun modo la Stazione Appaltante/Ente Committente;
- di aver preso visione ed incondizionata accettazione delle clausole e condizioni riportate nel Capitolato Tecnico e nella documentazione di Gara, nonché di quanto contenuto nel Capitolato d'oneri/Disciplinare di gara e, comunque, di aver preso cognizione di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione di tutte le prestazioni oggetto del Contratto e che di tali circostanze ha tenuto conto nella determinazione dei prezzi richiesti e offerti, ritenuti remunerativi;
- di non eccepire, durante l'esecuzione del Contratto, la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi non valutati o non considerati, salvo che tali elementi si configurino come cause di forza maggiore contemplate dal codice civile e non escluse da altre norme di legge e/o dalla documentazione di gara;
- che i prezzi/sconti offerti sono omnicomprensivi di quanto previsto negli atti di gara;
- che i termini stabiliti nel Contratto e/o nel Capitolato Tecnico relativi ai tempi di esecuzione delle prestazioni sono da considerarsi a tutti gli effetti termini essenziali ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1457 cod. civ.;
- che il Capitolato Tecnico, così come gli altri atti di gara, ivi compreso quanto stabilito relativamente alle modalità di esecuzione contrattuali, costituiranno parte integrante e sostanziale del contratto che verrà stipulato con la stazione appaltante/ente committente.

ATTENZIONE: QUESTO DOCUMENTO NON HA VALORE SE PRIVO DELLA SOTTOSCRIZIONE A MEZZO FIRMA DIGITALE

DOCUMENTO DI OFFERTA ECONOMICA

NUMERO DI GARA: 3538079

DATA DI GENERAZIONE DOCUMENTO: 11/07/2023 20:09:

MINISTERO DELLA DIFESA

DIREZIONE GENERALE DI COMMISSARIATO E DI SERVIZI GENERALI

Specifiche Tecniche n. 316/U.I.- VIVERI

RAZIONI VIVERI DA COMBATTIMENTO

Dispaccio n. M_D GCOM 3/3535 del 20 giugno 2012

LA PRESENTE SPECIFICA TECNICA
E' STATA OGGETTO DEI SEGUENTI AGGIORNAMENTI

1. Aggiornamento n. 1 in data 27 Marzo 2013

Il sottocitato periodo (dalla riga 4^ alla riga 5^ della pag. 18):

"Lo spazzolino è stampato in un corpo unico in polietilene, o altro materiale idoneo allo scopo; le punte delle setole sono arrotondate."

è sostituito dal seguente:

"Lo spazzolino è stampato in un corpo unico in polietilene, o altro materiale idoneo allo scopo. La disposizione dei ciuffi di setole può essere tale da formare un piano pulente uniforme, ondulato, a cupola oppure a più livelli".

2. Aggiornamento n. 2 in data 27 Marzo 2013

All'allegato 1 (pag.5), per il modulo "C" grigio, "pranzo":

- La voce "tortellini al ragu" **è sostituita dalla voce "minestrone"**;
- La voce "wurstel" **è sostituita dalla voce "tonno e piselli"**,

invariato tutto il resto.

All'allegato 2 (a pag.15), al punto 25 "tonno e piselli o tonno e fagioli" **è espunto il sottonotato periodo: "*Omissis*… E' altresì consentito l'impiego di ingredienti ulteriori purchè consentiti dalla normativa vigente in materia sanitaria."**

Invariato tutto il resto.

3. Aggiornamento n. 3 in data 6 marzo 2020

- Il sottocitato periodo (da riga 13 a riga 16 del Capo V punto 2): "Sul corpo delle scatole dovranno essere riportate a rilievo o litografie o su etichetta saldamente applicata, le indicazioni previste dall'art. 3 del D. Lgs. n. 109/1992 e successive varianti";
  è sostituito dal seguente:
  "Sul corpo delle scatole dovranno essere riportate le indicazioni previste dal Regolamento UE n. 1169/2011 del 25.10.2011 e dalla Direttiva 2011/91/UE e di cui alla disciplina sanzionatoria contenuta nel D. Lgs. n. 231 del 15.12.2017 (abrogativo del D. Lgs. n. 109/1992)".

- Il sottocitato periodo (dalla riga 10 alla riga 13 del paragrafo 4. BARRETTA CEREALI E CIOCCOLATO dell'Allegato 2 alle S.T. n. 316 cit.): "Sull'involucro dovranno essere riportate le indicazioni previste dall'art. 3 del D. Lgs. n. 109/1992 e successive varianti";
  è sostituito dal seguente:
  "Sull'involucro dovranno essere riportate le indicazioni previste dal Regolamento UE n. 1169/2011 del 25.10.2011 e dalla Direttiva 2011/91/UE e di cui alla disciplina sanzionatoria contenuta nel D. Lgs. n. 231 del 15.12.2017 (abrogativo del D. Lgs. n. 109/1992)".

- Il sottocitato periodo (dalla riga 5 alla riga 6 del paragrafo 7. LATTE CONCENTRATO E ZUCCHERATO dell'Allegato 2 alle S.T. n. 316): "I parametri analitici devono essere conformi a quanto previsto nell'allegato I del D. Lgs. n. 49/2004";
  è sostituito dal seguente:
  I parametri analitici devono essere conformi a quanto previsto dal D. Lgs. n. 175/2011, ivi All. I".

- Il sottocitato periodo (dalla riga 8 alla riga 10 del paragrafo 8 CAPPUCCINO SOLUBILE LIOFILIZZATO dell'Allegato 2 alle S.T. n. 316): "Sulle bustine dovranno essere riportate le indicazioni previste dall'art. 3 del D. Lgs. n. 109/1992 e successive varianti";
  Sulle bustine dovranno essere riportate le indicazioni previste dal Regolamento UE n. 1169/2011 del 25.10.2011 e dalla Direttiva 2011/91/UEe di cui alla disciplina sanzionatoria contenuta nel D. Lgs. n. 231 del 15.12.2017 (abrogativo del D. Lgs. n. 109/1992)".

- Il sottocitato periodo (dalla riga 5 alla riga 7 del paragrafo 10 THE' SOLUBILE LIOFILIZZATO ZUCCHERATO dell'Allegato 2 alle S.T. n. 316): "Sulle bustine dovranno essere riportate le indicazioni previste dall'art. 3 del D. Lgs. n. 109/1992 e successive varianti";
  è sostituito dal seguente:
  "Sulle bustine dovranno essere riportate le indicazioni previste dal Regolamento UE n. 1169/2011 del 25.10.2011 e dalla Direttiva 2011/91/UE e di cui alla disciplina sanzionatoria contenuta nel D. Lgs. n. 231 del 15.12.2017 (abrogativo del D. Lgs. n. 109/1992)".

- Il sottocitato periodo (dalla riga 1 alla riga 2 del paragrafo 13, ZUCCHERO IN BUSTINE dell'Allegato 2 alle S.T. n. 316): "Deve avere le caratteristiche previste per lo "zucchero raffinato" di cui all'art. 1, punto 3, della Legge 31 marzo 1980, n.139";
  è sostituito dal seguente:
  "**Deve avere le caratteristiche previste per lo zucchero raffinato di cui al D.lgs. 51/2004 (abrogativo della Legge 31 marzo 1980), ivi in particolare All. I**".

- Il sottocitato periodo (dalla riga 3 alla riga 5 del paragrafo 23 TONNO IN SCATOLA ALL'OLIO DI OLIVA dell'Allegato 2 alle S.T. n. 316): "Per la conservazione è richiesto olio di oliva avente le caratteristiche definite dal Regolamento CE 1513/2001 e successive varianti";
  è sostituito dal seguente:
  "Per la conservazione è richiesto olio di oliva avente le caratteristiche definite dalla vigente normativa sugli oli di oliva, di cui in particolare al Regolamento UE 1096/2018 e al Regolamento UE 29/2012".

- Il sottocitato periodo (dalla riga 33 alla riga 39 del paragrafo 23 TONNO IN SCATOLA ALL'OLIO DI OLIVA dell'Allegato 2 alle S.T. n. 316): "La presenza di metalli pesanti nell'alimento è tollerata entro i seguenti limiti: - piombo 1 mg/Kg; ferro 50 mg/Kg, stagno

150 mg/Kg; determinati secondo quando prescritto dal Decreto Ministeriale 18.02.1984 (G.U. n. 76, del 16.03.1984) e dal D.M. 21.03.1973 e successive modificazioni (G.U. n. 104, del 20.04.1973). La determinazione del mercurio totale, tollerato fino ad un limite massimo di 0,7 mg/Kg è disciplinata dal D.M. 09/12/1993 (G.U. n. 21, del 27.01.1994). Il Metodo di analisi da utilizzare è riportato in allegato B al D.M. 14.12.1971 (G.U. n. 328, del 28.12.1971)";

è sostituito dal seguente:

"L'accertamento della presenza di metalli pesanti (nello specifico: piombo, ferro, stagno e mercurio totale) in quantità non superiori alle misure massime previste nell'alimento, e la metodologia per l'accertamento analitico dei predetti quantitativi di contaminanti deve avvenire, secondo le metodologie ed entro i limiti di cui alla normativa contenuta nei Regolamenti CE 2006/1881 e 2007/333 e ss.aa.vv. (con particolare riferimento al Regolamento CE 2015/1006)".

- Il sottocitato periodo (dalla riga 2 alla riga 4 del paragrafo 24 FILETTI DI SGOMBRO SOTT'OLIO dell'Allegato 2 alle S.T. n. 316): "Per la conservazione è richiesto olio di oliva avente le caratteristiche definite dal Regolamento CE 1513/2001 e successive varianti";

  è sostituito dal seguente:

  "**Per la conservazione è richiesto olio di oliva avente le caratteristiche definite dalla vigente normativa sugli oli di oliva, di cui in particolare al Regolamento UE1096/2018 e al Regolamento UE 29/2012".**

- Il sottocitato periodo (dalla riga 10 alla riga 12 del paragrafo 25 TONNO E PISELLI o TONNO E FAGIOLI dell'Allegato 2 alle S.T. n. 316): "Sulla scatola andranno riportate tutte le indicazioni previste dall'art. 3 del D. Lgs. n. 109/1992 e successive varianti";

  è sostituito dal seguente:

  "Sulla scatola dovranno essere riportate le indicazioni previste dal Regolamento UE n. 1169/2011 del 25.10.2011 e dalla Direttiva 2011/91/UE e di cui alla disciplina sanzionatoria contenuta nel D. Lgs. n. 231 del 15.12.2017 (abrogativo del D. Lgs. n. 109/1992)".

- Il sottocitato periodo (dalla riga 4 alla riga 10 del paragrafo 29 BARRETTA ENERGETICA dell'Allegato 2 alle S.T. n. 316): "Si specifica che l'aggiunta deve conferire all'alimento addizionato un tenore significativo di vitamine e/o dei minerali, pari di norma ad almeno il 15% della RDA per 100 g. o 100 ml, secondo i criteri previsti dalla direttiva 90/496/CEE sull'etichettatura nutrizionale, attuata con il decreto legislativo 16 febbraio 1993, n.77";

  è sostituito dal seguente:

  "Si specifica che l'aggiunta deve conferire all'alimento addizionato un tenore significativo di vitamine e/o dei minerali, pari ad almeno il 15% del RDA, secondo i criteri previsti dalla Direttiva 90/496/CEE (ultima versione modificata consolidata), dal Regolamento UE 1925/2006 (e dalla discendente normativa di cui alla Direttiva 2008/100/CE) come modificato dal Regolamento UE 1170/2009, e dal D. lgs n. 231/2017 che richiama la normativa di cui al Regolamento UE n.1169/2011 ed alla Direttiva 2011/91/UE (abrogativo de il decreto legislativo 16 febbraio 1993, n.77)".

- Le righe dalla 1^ alla 3^ di già pag. 17 dell'Allegato 2 alle S.T. relative alla Barretta energetica di cui sopra citato che recitano: "Le vitamine ed i minerali ammessi sono indicati dalla predetta Direttiva 90/496/CEE, così come integrata/modificata dal regolamento CE 1925/2006 e dalla discendente Direttiva 2008/100/CE";
  sono sostituite così (dalla riga 1 alla riga 4 del paragrafo 29 BARRETTA ENERGETICA pagina 23 dell'All. 2 del S.T.):
  "Le vitamine ed i minerali ammessi sono indicati dalla predetta Direttiva 90/496/CEE, così come integrata/modificata dal regolamento CE 1925/2006 e successive modifiche ed integrazioni, nonché da quanto disposto dal Regolamento sulle etichettature UE 1169/2011 e dal D.Lgs. 231/2017 e s.m.i.".

- Le righe dalla 4^ alla 7^ di già pag. 17 dell'Allegato 2 alle S.T. relative alla Barretta energetica di cui sopra:
  sono depennate.

- Viene aggiunto nel testo principale delle specifiche tecniche, quale Capo VI il seguente periodo:
  "CAPO VI - ULTERIORI ADEMPIMENTI"

  VI.1 Regolamento CE 1907/2006
  I Materiali impiegati nei processi produttivi dei vari alimenti, derrate e generi accessori costituenti la razione viveri speciali da combattimento devono essere conformi a quanto disciplinato dal Regolamento CE n. 1907 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18.12.2006 (c.d. "Reach"), in riferimento all'adempimento degli obblighi in materia di protezione della salute umana e della tutela dell'ambiente.

  VI.2 NUMERO UNICO DI CODIFICAZIONE
  La codifica NATO delle razioni viveri speciali da combattimento deve avvenire attraverso la piattaforma SIAC (https://www.siac.difesa.it). Dopo le preliminari fasi di registrazione, si procede all'inserimento dei dati contrattuali, tenendo presente che la Direzione generale di commissariato e di servizi generali (COMMISERVIZI), in qualità di Ente gestore amministrativo ed Ente esecutore contrattuale è identificata con il codice CEODIFE 900474."

MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DI COMMISSARIATO E DI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE **RAZIONI VIVERI DA COMBATTIMENTO**	**Registrazione n. 316 /U.I./VIVERI** **Dispaccio n. M_D GCOM 3/3535** **del 20 giugno 2012**

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le precedenti n. 315/U.I./VIVERI diramate con dispaccio n. M_D GCOM 3/1220 in data 8 marzo 2010.

CAPO I – GENERALITÀ

I.1 La razione viveri da combattimento è una razione pronta all'uso, destinata ad essere consumata giornalmente ed individualmente in occasione di particolari condizioni d'impiego.
La razione è costituita da n. 7 moduli, classificati con le lettere da "A" a "G" ed a cui corrispondono sette differenti colori, i quali si differenziano tra loro per la varietà di alcuni componenti, fermo restando un'identica composizione base per ciascun pasto.
La composizione dei vari moduli, la quantità dei generi previsti da ciascun modulo e la tipologia degli accessori sono riportati in ALLEGATO 1.

I.2 Etichetta dei moduli

Le etichette distintive dei sette moduli, da applicare sia sul contenitore pasti che sull'imballaggio esterno, dovranno essere realizzate nei seguenti colori al fine di differenziare la composizione qualitativa dei moduli stessi:
- "A" : giallo;
- "B" : rosso ;
- "C" : grigio;
- "D" : verde;
- "E" : bianco;
- "F" : rosa;
- "G" : azzurro.

Le etichette possono essere sostituite da apposite stampigliature di colore corrispondente a ciascun modulo.
L'imballaggio esterno, a sua volta, dovrà recare un bollino di almeno cm 2 di diametro accanto alla lettera indicante il modulo, del colore corrispondente a quest'ultimo. L'applicazione del bollino potrà avvenire a mezzo stampa, ovvero con altra metodologia idonea a garantire il tenace incollaggio sulla superficie esterna dell'imballaggio.

CAPO II - REQUISITI DEI GENERI E DEGLI ACCESSORI

II.1 Si riportano in:
- ALLEGATO 2: i requisiti che dovranno possedere i generi elencati in Allegato n. 1;
- ALLEGATO 3: i requisiti che dovranno possedere gli accessori.

CAPO III – IMBALLAGGIO

L'imballaggio delle razioni da combattimento è realizzato utilizzando i contenitori di seguito descritti.

III.1 Contenitore pasto

Ogni singolo pasto di ciascun modulo (colazione, pranzo e cena) dovrà essere contenuto in un imballaggio di cartone per alimenti tipo ondulato microonda di colore bianco di volume idoneo a contenere i vari generi, tale da non compromettere l'integrità dei generi in esso contenuti. I tre contenitori pasto di ogni modulo devono avere le seguenti dimensioni di massima (L x H x P espresse in *cm*):

- per la colazione e la cena, 20,5 x 8 x 10;
- per il pranzo, 20,5 x 11 x 10.

Su ciascun contenitore dovrà essere apposta un'etichetta indicante:

- FORZE ARMATE;
- RAZIONI VIVERI DA COMBATTIMENTO;
- CONFEZIONAMENTO (indicare l'anno di produzione);
- TIPOLOGIA DEL PASTO (indicare COLAZIONE o PRANZO o CENA con relativa elencazione dei generi, compresi gli accessori).

Il singolo contenitore dovrà essere realizzato con un sistema di agevole e pratica apertura e chiusura.

III.2 Imballaggio esterno

I tre pasti di ogni modulo, assemblati nei contenitori pasto sopradescritti, dovranno essere immessi nell'imballaggio esterno avente le caratteristiche di seguito descritte:

- è realizzato con un accoppiato a sei strati costituito dai seguenti materiali, che si succedono, dall'esterno verso l'interno, nel seguente ordine:
  a) film di poliestere del peso di 17 g/m^2;
  b) film di polietilene del peso variabile tra l'intervallo di 8 - 14 g/m^2;
  c) lamina di alluminio del peso di 24,5 g/m2;
  d) film di polietilene del peso variabile tra l'intervallo di 8 - 14 g/m^2;
  e) film poliammidico biorientato del peso di 17 g/m2;
  f) film di polietilene atossico del peso di 85 g/m^2.
  Sui pesi degli strati di cui ai punti a), c),e) ed f) è ammessa una tolleranza del $^{+}$/-10% .
  E' consentita la realizzazione del contenitore con materiali aventi caratteristiche similari, purché in possesso dei seguenti requisiti:
  - resistenza al vapore acqueo max 1g/m^2 in 24 ore;
  - nessun distacco dell'incollaggio dopo 20 sollecitazioni meccaniche (metodologia di prova prevista dalle S.T. 262/INT) eseguite a mano nello stesso punto.
- è allestito mediante l'impiego di uno o due tratti di accoppiato, opportunamente piegati in modo da realizzare i due soffietti laterali. Presenta al fondo una saldatura larga non meno di mm. 15 ed ai quattro spigoli una saldatura larga mm. 8 circa. La saldatura del fondo è effettuata dopo aver piegato verso l'interno i due soffietti laterali del sacchetto. Le saldature longitudinali dei quattro spigoli servono anche a sagomare il sacchetto ed a conferire allo stesso maggiore robustezza. Il condizionamento dovrà avvenire sottovuoto, avendo cura di

non compromettere l'integrità dei contenitori pasto, con un livello di vuoto adeguato all'esigenza;

- ha dimensioni tali da contenere al suo interno la sistemazione dei contenitori pasto, come rilevabile dal campione di riferimento.
- il colore dovrà essere verde, conforme al codice 19-0419TP del *Pantone Textile Color Guide.*

L'imballaggio esterno dovrà recare, a lettere maiuscole e con caratteri ben visibili ed indelebili, la stampa delle seguenti indicazioni:

- FORZE ARMATE
- RAZIONE VIVERI DA COMBATTIMENTO MODULO ..., indicando a seguire se della tipologia A, ovvero B, ovvero C, ovvero D, ovvero E, ovvero F, ovvero G;
- PRODUZIONE, indicandone l'anno;
- SCADENZA, che deve essere corrispondente a quella del genere a più breve scadenza tra quelli costituenti la razione e comunque tale da non risultare inferiore a mesi 24 dalla data di approntamento al collaudo della fornitura;
- CONTIENE
  1. COLAZIONE, indicandone i generi;
  2. PRANZO, indicandone i generi;
  3. CENA, indicandone i generi;
- NOMINATIVO DELLA DITTA FORNITRICE
- NUMERO E DATA DEL CONTRATTO
- NUMERO DI CODIFICAZIONE NATO
- NUMERO PROGRESSIVO

aggiungendo a quanto sopra ogni eventuale ulteriore indicazione prevista per legge.
Tutte le indicazioni riportate sull'imballaggio esterno della razione, nonché quelle previste sui tre contenitori pasto (relativi rispettivamente a colazione, pranzo e cena), dovranno essere riportate in lingua italiana, inglese e francese.

III.3 Contenitore da trasporto

Il contenitore per il trasporto delle razioni dovrà:

- avere dimensioni idonee a contenere n. 10 razioni dello stesso modulo;
- essere realizzato in cartone ondulato, in possesso dei seguenti requisiti
  - del tipo a due onde;
  - peso pari a 750 g/m^2 +/- 5%;
  - resistenza allo scoppio non inferiore a 1370 kPa
- riportare con etichetta, ovvero a stampa, le seguenti indicazioni sui lati lunghi:
  - FORZE ARMATE
  - NOMINATIVO DELLA DITTA
  - ESTREMI CONTRATTO DI FORNITURA
  - NUMERO DI CODIFICAZIONE NATO

  e, sui lati corti, le seguenti indicazioni :
  - CONTIENE N. 10 RAZIONI VIVERI DA COMBATTIMENTO
  - MODULO ... (indicare se A, B, C, D, E, F o G);
  - ANNO DI PRODUZIONE.

I colori delle etichettature da applicare sui lati lunghi e sui lati corti dovranno corrispondere a quanto già indicato al precedente CAPO I.2.
La chiusura del contenitore da trasporto deve essere assicurata, trasversalmente ai lati lunghi, con due reggette di plastica o metalliche oppure con nastro adesivo di idonea robustezza e

tenacità, in modo da garantirne la chiusura e l'integrità durante le operazioni di trasporto, maneggio e stivaggio.

CAPO IV - CONTROLLI SUI GENERI/MATERIALI IN FORNITURA

L'Amministrazione si riserva la facoltà di eseguire qualsiasi controllo ritenuto utile ai fini dell'accertamento della qualità dei generi in fornitura, nonché dell'osservanza delle norme igieniche.

CAPO V – VARIE

V.1 La commestibilità e l'inalterabilità dei generi costituenti la razione devono essere garantite per almeno 24 mesi successivi alla data di approntamento al collaudo, con l'obbligo da parte della ditta fornitrice di sostituire a propria cura e spese le razioni che, entro tale limite, risultassero non utilizzabili per cause inerenti alla qualità dei prodotti, alla lavorazione, all'imballaggio.

V.2 Tutti i prodotti inscatolati dovranno essere sterili e tale condizionamento dovrà essere ottenuto in modo da non compromettere le caratteristiche organolettiche delle derrate. Quando non prescritto diversamente, negli allegati facenti parte delle presenti S.T., l'accertamento della sterilità e dell'assenza di tossine preformate dovrà essere effettuato mediante i comuni metodi microbiologici di laboratorio.

Le scatolette dovranno essere allestite in due o tre pezzi impiegando alluminio o banda stagnata. Il coperchio dovrà essere con apertura a strappo (easy open).

Le scatolette devono essere confezionate a regola d'arte e risultare completamente ermetiche.

Devono essere realizzate con materiali conformi agli standard richiesti dalla normativa in vigore in tema di prodotti che devono entrare in contatto con gli alimenti e risultare adeguatamente robuste, ben pulite, senza bombature, ammaccature, lesioni o tracce di corrosione.

Sul corpo delle scatole dovranno essere riportate le indicazioni previste dal Regolamento UE n. 1169/2011 del 25.10.2011 e dalla Direttiva 2011/91/UE e di cui alla disciplina sanzionatoria contenuta nel D. Lgs. n. 231 del 15.12.2017 (abrogativo del D. Lgs. n. 109/1992)".

I contenitori devono essere tali da consentirne l'introduzione - per il riscaldamento a bagnomaria - nella gavetta descritta nelle S.T. n. 1141/U.I. – VEST diramate con dispaccio n. 2/1/1704/COM del 02.10.2001 e che siano, comunque, compatibili con l'imballaggio delle razioni da combattimento.

In sede di collaudo verrà verificata la rispondenza tra la quantità netta indicata sulla scatola ed il contenuto effettivo della stessa.

V.3 Le determinazioni analitiche dovranno essere eseguite secondo i metodi descritti nel manuale "Official Methods of Analysys of the Association of Official Analytical Chemitsts", ultima edizione, nonché, per le determinazioni ivi non contemplate, secondo i metodi in uso presso l'Istituto Superiore di Sanità ed i Laboratori delle ASL.

CAPO VI - ULTERIORI ADEMPIMENTI

VI.1 <u>Regolamento CE 1907/2006.</u>

I materiali impiegati nei processi produttivi dei vari alimenti, derrate e generi accessori costituenti la razione viveri speciali da combattimento devono essere conformi a quanto disciplinato dal Regolamento CE n. 1907 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18.12.2006 (c.d. "Reach"), in riferimento all'adempimento degli obblighi in materia di protezione della salute umana e della tutela dell'ambiente.

VI.2 Numero unico di codificazione.

La codifica NATO delle razioni viveri speciali da combattimento deve avvenire attraverso la piattaforma SIAC (https://www.siac.difesa.it). Dopo le preliminari fasi di registrazione, si procede all'inserimento dei dati contrattuali, tenendo presente che la Direzione generale di commissariato e di servizi generali (COMMISERVIZI), in qualità di Ente gestore amministrativo ed Ente esecutore contrattuale è identificata con il codice CEODIFE 900474."

Seguono n. 3 allegati e n. 2 annessi:

ALLEGATO 1: Tabella dei moduli "A", "B", "C", "D", "E", "F" e "G"(colazione, pranzo e cena);
ALLEGATO 2: i requisiti che dovranno possedere i generi elencati in Allegato n. 1;
ALLEGATO 3: i requisiti che dovranno possedere gli accessori.
Annesso 1 all'Allegato 3: disegno del fornello
Annesso 2 all'Allegato 3: foglio di istruzioni

FIRMATO
IL CAPO DELLA 1^ SEZIONE

FIRMATO
IL CAPO DELLA 1^ DIVISIONE

FIRMATO
IL DIRETTORE GENERALE

RAZIONE VIVERI DA COMBATTIMENTO							
	MODULO "A" GIALLO	**MODULO "B" ROSSO**	**MODULO "C" GRIGIO**	**MODULO "D" VERDE**	**MODULO "E" BIANCO**	**MODULO "F" ROSA**	**MODULO "G" AZZURRO**
COLAZIONE	biscotto dolce	barretta cereali e cioccolato	biscotto dolce	biscotto dolce	barretta cereali e cioccolato	biscotto dolce	biscotto dolce
	gelatina frutta (n. 2 confezioni)	confettura frutta in minipack (n. 2 confezioni)	gelatina frutta (n. 2 confezioni)	confettura frutta in minipack (n. 2 confezioni)	gelatina frutta (n. 2 confezioni)	confettura frutta in minipack (n. 2 confezioni)	gelatina frutta (n. 2 confezioni)
	latte concentrato zuccherato	cappuccino liofilizzato	latte concentrato zuccherato	cappuccino liofilizzato	latte concentrato zuccherato	cappuccino liofilizzato	latte concentrato zuccherato
	caffè liofilizzato	the solubile zuccherato	caffè liofilizzato	the solubile zuccherato	caffè liofilizzato	the solubile zuccherato	caffè liofilizzato
	ciccolato extrafondente	cordiale/bevanda similare	ciccolato extrafondente	ciccolato extrafondente	ciccolato extrafondente	cordiale/bevanda similare	ciccolato extrafondente
	zucchero	zucchero	zucchero	zucchero	zucchero	zucchero	zucchero
	kit disinfezione acqua	kit disinfezione acqua	kit disinfezione acqua	kit disinfezione acqua	kit disinfezione acqua	kit disinfezione acqua	kit disinfezione acqua
	MODULO "A" GIALLO	**MODULO "B" ROSSO**	**MODULO "C" GRIGIO**	**MODULO "D" VERDE**	**MODULO "E" BIANCO**	**MODULO "F" ROSA**	**MODULO "G" AZZURRO**
PRANZO	tortellini al ragù	pasta e fagioli	minestrone	ravioli al ragù	ravioli al ragù	minestrone	tortellini al ragù
	carne bovina	tacchino	tonno e piselli	tonno e piselli	carne suina	carne bovina	wurstel
	crackers (n. 2 confezioni)	crackers (n. 2 confezioni)	crackers (n. 2 confezioni)	crackers (n. 2 confezioni)	crackers (n. 2 confezioni)	crackers (n. 2 confezioni)	crackers (n. 2 confezioni)
	macedonia	macedonia	macedonia	macedonia	macedonia	macedonia	macedonia
	complesso polivitaminico	complesso polivitaminico	complesso polivitaminico	complesso polivitaminico	complesso polivitaminico	complesso polivitaminico	complesso polivitaminico
	caffè liofilizzato	caffè liofilizzato	caffè liofilizzato	caffè liofilizzato	caffè liofilizzato	caffè liofilizzato	caffè liofilizzato
	compresse crusca	compresse crusca	compresse crusca	compresse crusca	compresse crusca	compresse crusca	compresse crusca
	zucchero	zucchero	zucchero	zucchero	zucchero	zucchero	zucchero
	MODULO "A" GIALLO	**MODULO "B" ROSSO**	**MODULO "C" GRIGIO**	**MODULO "D" VERDE**	**MODULO "E" BIANCO**	**MODULO "F" ROSA**	**MODULO "G" AZZURRO**
CENA	minestrone	insalata di riso	pasta e fagioli	minestrone	pasta e fagioli	ravioli al ragù	insalata di riso
	tonno	medaglioni bovini	filetti di sgombro	carne bovina	pollo	tonno con fagioli	tacchino
	crackers	crackers	crackers	crackers	crackers	crackers	crackers
	caffè liofilizzato	caffè liofilizzato	caffè liofilizzato	caffè liofilizzato	caffè liofilizzato	caffè liofilizzato	caffè liofilizzato
	zucchero	zucchero	zucchero	zucchero	zucchero	zucchero	zucchero
	barretta cereali e frutta (n. 2 confezioni)	barretta energetica	barretta cereali e frutta (n. 2 confezioni)	barretta cereali e frutta (n. 2 confezioni)	barretta energetica	barretta cereali e frutta (n. 2 confezioni)	barretta energetica

Accessori (per ciascun modulo):

- n. 3 spazzolini monouso per igiene dentale
- n. 1 scatola di fiammiferi
- n. 6 tovaglioli monouso (in ragione di 2 per la colazione, 2 per il pranzo e 2 per la cena)
- n. 3 stuzzicadenti
- n. 3 contenitori ecologici
- n. 1 confezione di sale in bustina
- n. 1 fornello
- n. 6 tavolette combustibili
- n. 2 set posate di plastica (composto da cucchiaio, forchetta e coltello)
- n. 1 cucchiaio di plastica per la colazione
- n. 1 foglio di istruzioni

ALLEGATO 2 alle S.T. n. 316/U.I.-VIVERI

REQUISITI DEI GENERI

I generi sotto elencati potranno essere prodotti specificatamente per la fornitura delle razioni da combattimento, ovvero acquistati "pronti in commercio", purché - in tale ultimo caso - in possesso dei requisiti richiesti.
I generi in provvista devono corrispondere ai requisiti di legge ed alla normativa di settore.
Oltre alle prove indicate nel presente documento per i singoli prodotti, l'Amministrazione della difesa si riserva la facoltà di eseguire tutti gli accertamenti che riterrà necessario svolgere, per verificare la qualità della fornitura ed il rispetto della vigente normativa.

1. BISCOTTO CRACKER

Il biscotto cracker deve essere prodotto con farina di frumento, con aggiunta di oli vegetali, sostanze antiossidanti, sale, lieviti, estratto di malto, aromi naturali. Ulteriori ingredienti utilizzati devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.
Il biscotto cracker potrà essere fornito in pezzi a forma rettangolare o quadrata, delle dimensioni di cm. 4 ÷ 6 x 5 ÷ 7, altezza cm. 0,6 ÷ 0,7, attraversato da un congruo numero di fori uniformemente distribuiti.
La superficie dovrà essere di colore tendente al dorato, con crosta sottile. E' ammessa la presenza in superficie di qualche bollicina.
La frattura dovrà avere la caratteristica e regolare struttura della massa lievitata.
All'apertura della confezione deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.
Il prodotto deve presentarsi sostanzialmente integro, non sbriciolato.
Immerso in acqua tiepida, il biscotto dovrà galleggiare, assorbire acqua facilmente ed in quantità notevole, gonfiarsi e rammollirsi abbastanza presto senza spappolarsi.
Il biscotto cracker dovrà rispondere ai seguenti requisiti analitici:

- umidità: massimo 7%;
- ceneri (escluso NaCl): massimo 0,70% su sostanza secca;
- cloruro di sodio aggiunto: min. 1% max 2,50% su sostanza secca;
- grasso totale: ricompreso tra 8,5% e 10,5%;
- acidità lattica: max 0,38% su sostanza secca.

Le determinazioni analitiche saranno eseguite secondo la normativa vigente in materia.
Per la ricerca dei frammenti di insetti e di altri materiali inquinanti, è adottata la metodologia di analisi del Filth-Test.
Sarà tollerata la presenza di non più di n. 35 frammenti di insetti. Non saranno assolutamente ammesse le seguenti impurità:

- peli di roditore;
- vermi;
- larve;
- parassiti e loro uova.

Il biscotto cracker deve essere condizionato in pacchetti da g 50 netti, contenenti non meno di 5 pezzi.
L'incarto deve essere costituito da un film avente caratteristiche tali da assicurare una buona barriera protettiva all'umidità ed all'aria, al fine di assicurare l'integrità del prodotto.

2. BISCOTTO DOLCE

Il biscotto dolce deve essere prodotto con i seguenti componenti: farina di frumento, olio vegetale, zucchero, acqua, lievito di birra, lieviti, sale e aromi naturali.
Possono essere aggiunti: latte in polvere, siero e lattosio.
Sono ammesse anche altre composizioni purché vengano rispettati i seguenti parametri riferiti a g 50 di prodotto:

- valori nutrizionali: 200/220 Kcal ca.
- lipidi g 6 ÷ 7;
- protidi g 4 ÷ 5;
- glucidi g 35 ÷ 36;
- umidità max 5%.

Il prodotto deve presentarsi ben cotto, secco, di odore e sapore gradevoli caratteristici, in perfetto stato di conservazione, privo di corpi estranei di qualsiasi natura.
La superficie del biscotto deve essere liscia, di colore biondo uniforme, con crosta sottile, senza rigonfiature o screpolature. La frattura deve essere di aspetto poroso, omogeneo, caratteristica del biscotto.
Sul biscotto può essere impresso a stampo sia il nominativo della ditta produttrice, sia la denominazione commerciale del prodotto. Deve essere attraversato da un congruo numero di fori uniformemente distribuiti.
Immerso in acqua tiepida, il biscotto dovrà galleggiare, assorbire acqua facilmente ed in quantità notevole, gonfiarsi e rammollirsi abbastanza presto senza spappolarsi.
Le determinazioni analitiche saranno eseguite secondo la normativa vigente in materia. Per la ricerca dei frammenti di insetti e di altri materiali inquinanti, deve essere adottata la metodologia di analisi del Filth-Test
Sarà tollerata la presenza di non più di n. 35 frammenti di insetti. Non saranno assolutamente ammesse le seguenti impurità:

- peli di roditore;
- vermi;
- larve;
- parassiti e loro uova.

I biscotti saranno condizionati in pacchetti da g 50 netti ed ogni pacchetto non deve contenere meno di 5 biscotti.
L'incarto deve essere costituito da un film in possesso di caratteristiche che assicurino una buona barriera protettiva all'umidità ed all'aria, al fine di assicurare l'integrità del prodotto.

3. BARRETTA CEREALI E FRUTTA

Componenti principali: sciroppo di glucosio, fiocchi di avena, riso soffiato, fruttosio, cioccolato al latte, uvetta, olio vegetale, latte, pasta di nocciole e di mandorle, zucchero, fiocchi di frumento, semi di sesamo e di girasole, crusca di frumento, ed una tipologia di frutta disidratata.
Ogni barretta deve apportare non meno di g 1,8 di proteine, non più di g 4,5 di grassi, g 28 di carboidrati e sviluppare un potere energetico compreso tra le 150-160 Kcal.
Peso netto del prodotto non inferiore a g 35.
Sul contenitore dovranno essere riportate, a rilievo o litografate o su etichetta saldamente applicata, le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia

4. BARRETTA CEREALI E CIOCCOLATO

Deve avere un peso netto non inferiore a g 35 e tra gli ingredienti fiocchi di mais (zucchero, sale, estratto di malto d'orzo) zucchero, grassi vegetali, pasta di cacao. La composizione analitica dovrà essere, di massima, la seguente:

- energia Kcal: almeno 190;
- proteine: 4% ca;
- carboidrati: 56% ca;
- grassi: 20% ca.

In alternativa può essere fornito un aggregato di cereali tipo müesli purché rispetti lo stesso valore energetico.

Sull'involucro dovranno essere riportate le indicazioni previste dal Regolamento UE n. 1169/2011 del 25.10.2011 e dalla Direttiva 2011/91/UE e di cui alla disciplina sanzionatoria contenuta nel D. Lgs. n. 231 del 15.12.2017 (abrogativo del D. Lgs. n. 109/1992).

5. GELATINA DI FRUTTA

Deve essere composta da polpa di un solo tipo di frutta (da specificarsi a cura dell'A.D.), saccarosio, sciroppo di glucosio e/o fruttosio, zucchero invertito, pectina, acido tartarico o citrico, aromi e coloranti conformi alle norme di legge. Peso netto della confezione g 30.

Deve presentarsi al controllo dei requisiti organolettici come un blocco di forma regolare, compatto, avvolto in zucchero cristallizzato, senza alcuna traccia di sbavatura esterna.

La struttura deve essere morbida e non appiccicosa, di colore uniforme.

Il gusto e l'odore devono essere gradevoli e caratteristici del frutto o dell'aroma utilizzato.

Le confezioni devono essere a perfetta tenuta e tale da resistere alla compressione del sottovuoto senza rompersi.

6. CONFETTURA DI FRUTTA IN MINIPACK

Il prodotto andrà fornito in confezioni aventi peso netto di g 25.

Ove sono previste due confezioni da immettere nella razione, dovranno essere di due varietà diverse.

E' ammesso che la varietà sia una sola, ma in tal caso la confettura dovrà essere esclusivamente di albicocche o pesche.

La confettura deve essere ottenuta dalla mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di polpa di frutta e zucchero (saccarosio o sciroppo di glucosio), secondo quanto disciplinato dai D.Lgs. 50/2004 e 51/2004 ed eventuali successive varianti.

Non è ammesso il tipo di confettura mista, come pure l'impiego di frutta immatura o comunque alterata, nonché il reimpiego di confettura già confezionata.

Deve avere sapore e odore gradevoli, caratteristici, e consistenza pastosa.

Non deve essere alterata, né invasa da muffe o da altri organismi.

Deve presentare la seguente composizione analitica:

- Residuo secco totale non inferiore al 60%.
- Zucchero totale dopo inversione non meno del 52%.

E' consentita l'aggiunta di pectina eventualmente necessaria per ottenere la prescritta pastosità; la quantità di pectina totale non deve comunque superare nel prodotto l'1%.

Non deve contenere sostanze estranee ai naturali componenti della frutta e al saccarosio o

sciroppo di glucosio aggiunti, come edulcoranti artificiali, essenze ed aromi artificiali, metalli tossici, farine o fecole.
Sulle singole confezioni devono essere presenti tutte le indicazioni prescritte dall'art. 3 del D. Lgs. 50/2004 ed eventuali successive varianti.

7. LATTE CONCENTRATO ZUCCHERATO

Deve essere ottenuto da latte di vacca intero, aggiungendovi saccarosio e, quindi, concentrando sotto vuoto sino ad un terzo circa del suo volume.
Il produttore dovrà attestare l'origine delle materie prime utilizzate in conformità alla normativa sanitaria in vigore.
I parametri analitici devono essere conformi a quanto previsto dal D.Lgs. n. 175/2011, ivi All.1.
All'esame batteriologico deve risultare sterile da germi patogeni e la carica batterica residua nonché la colimetria devono rientrare, all'esame del prodotto riportato al volume normale, nei seguenti limiti:

- carica microbica aerobica non superiore a 1000 ufc/g con eventuale tolleranza in eccesso a condizione che l'attività dell'acqua non sia superiore a 0,9;
- coliformi non superiori a 3 ufc/g.

Il prodotto deve essere fornito in tubetti da g 100 netti, muniti di apertura a vite.
L'accertamento della materia prima del tubetto sarà effettuato con le ordinarie metodiche di laboratorio.
Sul corpo della scatola devono essere riportate le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia.

8. CAPPUCCINO SOLUBILE LIOFILIZZATO

Il cappuccino dovrà essere contenuto in bustine da g 10-13 di peso netto, costituite complessivamente da una miscela di latte e caffè solubili e liofilizzati.
Le bustine dovranno essere a perfetta tenuta ed essere costruite con accoppiato di carta-polietilene-alluminio-polietilene (o altro similare) corrispondente a quanto previsto dalla legislazione in materia.
Alla prova in tazza il cappuccino deve dare una emulsione persistente, con aroma e sapori propri, senza che si formi in fondo alla tazza un notevole precipitato.
Sulle bustine dovranno essere riportate le indicazioni previste dal Regolamento UE n. 1169/2011 del 25.10.2011 e dalla Direttiva 2011/91/UE e di cui alla disciplina sanzionatoria contenuta nel D. Lgs. n. 231 del 15.12.2017 (abrogativo del D. Lgs. n. 109/1992).

9. CAFFE' SOLUBILE LIOFILIZZATO

Deve rispondere ai seguenti requisiti analitici:

- umidità: max 3%;
- sostanze insolubili: max 0,1%;
- caffeina: min. 3,8%;
- densità: min. 0,22.

Si precisa che alla prova in tazza il caffè deve dare un'emulsione persistente, con aroma e sapore propri, senza che si formi eccessivo precipitato in fondo alla tazza.

Il caffè deve essere contenuto in bustine dal peso netto di g 1,8 circa (nel numero previsto in ciascun modulo in ALLEGATO 1), a perfetta tenuta, costruite con un accoppiato costituito da strati sovrapposti di carta/politene/alluminio/politene e rispondente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di contenitori per alimenti. Potrà essere utilizzato un materiale diverso purché conforme a quanto prescritto dalla normativa in vigore e che comunque garantisca l'integrità del prodotto.
Sulle bustine dovranno essere riportate le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia.

10. THE SOLUBILE LIOFILIZZATO ZUCCHERATO

Il thè dovrà essere contenuto in bustine dal peso netto di g 10 - 12, a perfetta tenuta e già zuccherato.
Alla prova organolettica, il thè dovrà avere sapore ed aroma caratteristici, senza che si formi in fondo al recipiente un notevole precipitato.
Sulle bustine dovranno essere riportate le indicazioni previste dal Regolamento UE n. 1169/2011 del 25.10.2011 e dalla Direttiva 2011/91/UEe di cui alla disciplina sanzionatoria contenuta nel D. Lgs. n. 231 del 15.12.2017 (abrogativo del D. Lgs. n. 109/1992)".

11. CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE

Il cioccolato extra fondente deve risultare costituito esclusivamente da pasta di cacao, burro di cacao, saccarosio. Le tavolette sono fornite in confezioni dal peso netto di g 25.
All'analisi chimica le caratteristiche del cioccolato dovranno risultare le seguenti:
- umidità max 1,5 %;
- ceneri max 2 %;
- saccarosio max 51 %;
- burro di cacao min. 28 %;
- sostanza secca totale di cacao min. 45 %.

Il condizionamento di ciascun panetto o tavoletta potrà essere realizzato mediante un involucro avente i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia.

12. CORDIALE O BEVANDA SIMILARE

Il cordiale, deve essere preparato impiegando: "alcool fino" a 95°, diluito in acqua distillata, estratto e zucchero. È immesso in contenitori da cl 3.
Esso deve presentarsi limpido, di colore giallo ambrato, con odore e sapore gradevoli caratteristici.
Deve corrispondere ai seguenti dati analitici:
- grado alcolico: non meno di 40°;
- alcool metilico: non superiore a ml 0,25 per ml 100 di alcool anidro;
- acidità totale, espressa in acido acetico: non superiore a mg 50 per ml 100 di alcool anidro;
- metalli pesanti: rispettivamente, non più di : Pb 0,3 ppm - Cu 1 ppm - Zn 5 ppm;
- coloranti organici artificiali: assenti;
- è ammessa l'aggiunta di caramello;

L'accertamento verrà effettuato mediante identificazione gascromatografica dei costituenti fondamentali delle sostanze aromatizzanti dichiarate in confronto con aromi standard di

riferimento.
In alternativa può essere fornita una bevanda alcolica in possesso degli stessi requisiti ma aromatizzato in modo diverso ovvero altre bevande aventi lo stesso titolo alcolometrico volumico**.**

13. ZUCCHERO IN BUSTINE

Deve avere le caratteristiche previste per lo zucchero raffinato di cui al D.lgs. 51/2004 (abrogativo della Legge 31 marzo 1980), ivi in particolare All. I".
Deve essere confezionato in bustine dal peso netto minimo di g 8.

14. TORTELLINI O RAVIOLI AL RAGÙ

Dovranno essere prodotti con pasta di semola o farina tipo "0" all'uovo, condita con ragù di carne senza l'aggiunta di conservanti e coloranti.
Il ripieno dei tortellini/ravioli dovrà essere a base di carne bovina/suina, insaccati (mortadella, prosciutto, spalla cotta), formaggio grana.
Il prodotto riscaldato dovrà avere sapore ed odore caratteristici, aromatico, gradevole, risultare cotto in modo uniforme ed alla masticazione non dovrà avvertirsi sensazione di collosità.
Il prodotto dovrà essere consegnato in confezioni da almeno g 230 netti, con scatola munita di apertura a strappo.

15. PASTA E FAGIOLI

Per la preparazione della pasta e fagioli in scatola dovrà essere impiegata esclusivamente pasta di semola di grano duro (formato ditale medio e simili), fagioli borlotti di ottima qualità e brodo vegetale.
Il brodo vegetale deve essere prodotto esclusivamente con concentrato di pomodoro, cipolle, sale, olio di oliva o di semi di arachide, spezie e glutammato monosodico.
La quantità netta di prodotto (pasta e fagioli e brodo) contenuta in ogni scatoletta deve essere non inferiore a g 300.
All'atto del collaudo il peso del prodotto sgocciolato (pasta e fagioli senza brodo) deve essere di g 170 ± 10%.
La proporzione degli ingredienti (pasta e fagioli) all'atto dell'inscatolamento deve essere di ca. 1/3 di pasta e 2/3 di fagioli; all'atto del collaudo deve essere di ca. 3/5 di pasta e 2/5 di fagioli (prodotto sgocciolato).
Il prodotto, riscaldato, dovrà avere odore e sapore caratteristico, giustamente aromatico, gradevole.
Il prodotto dovrà risultare cotto in modo uniforme. All'infuori degli ingredienti prescritti non dovranno riscontrarsi altre sostanze.
La lavorazione deve essere effettuata secondo i più razionali criteri ed in conformità alle norme della vigente legislazione sanitaria.
Il prodotto scatolato deve essere sterile e tale da non compromettere le caratteristiche organolettiche della derrata.

16. MINESTRONE DI VERDURE

Per la preparazione del prodotto in scatola dovranno essere impiegati esclusivamente ingredienti di ottima qualità, esenti da difetti di qualsiasi genere e da sostanze estranee non ammesse per legge. Gli ingredienti dovranno essere tagliati a pezzi, mescolati in adeguata proporzione.
Per la preparazione del minestrone dovranno essere impiegati non meno di quattro tra i seguenti ingredienti: patate, carote, pomodoro, fagioli, fagiolini e piselli.
In aggiunta ci dovrà essere olio di oliva, cipolle, basilico, prezzemolo, aglio e sale.
La lavorazione dovrà essere effettuata in conformità alla normativa vigente in materia.
Il prodotto riscaldato dovrà avere sapore ed odore caratteristici, giustamente aromatico, gradevole, essere cotto in modo uniforme.
Il prodotto dovrà essere consegnato in scatole con apertura a strappo, da g 300 netti o in formato diverso purché il peso netto sgocciolato non sia inferiore a g 180.

17. INSALATA DI RISO

Per la preparazione del prodotto in scatola dovranno essere impiegati ingredienti di ottima qualità, esenti da difetti di qualsiasi genere e da sostanze non ammesse dalla legge.
Gli ingredienti minimi sono costituiti da:

- riso g 45;
- tonno/prosciutto cotto g 30;
- olio di oliva g 15;
- verdure varie (mais, piselli, carote, olive, cetrioli, ecc.) in proporzione variabile.

La lavorazione dovrà essere effettuata in conformità alla normativa vigente in materia.
Il prodotto dovrà avere sapore ed odore caratteristici, giustamente aromatico, gradevole.
Il riso dovrà essere cotto in maniera uniforme, e non risultare colloso.
Il prodotto dovrà essere consegnato in scatole con apertura a strappo, da g 160 netti o in formato diverso purché siano rispettati i quantitativi minimi sopra indicati.

18. MEDAGLIONI DI CARNE BOVINA IN GELATINA

La carne, dovrà essere presentata ricomposta in 3 o 4 fette, ricoperte di gelatina, in scatole da g 190 netti, (o in formato diverso purché siano rispettati i quantitativi minimi sotto indicati) con apertura a strappo.
La percentuale di carne non dovrà essere inferiore al 50% del netto. Il grasso e i tessuti connettivali, non dovranno superare rispettivamente g 10 e g 5.

19. POLLO O TACCHINO IN GELATINA

Ogni scatoletta dovrà contenere non meno del 50% di carne di pollo o tacchino, esclusi il grasso ed i tessuti connettivali che non dovranno superare il 7% del prodotto netto.
Pollo e tacchino in gelatina dovranno essere forniti esclusivamente in scatola con apertura a strappo, rispettivamente da:

- pollo: g 240 netti ca.
- tacchino: g 240 netti ca.

o in formato diverso purché siano rispettati i quantitativi minimi sopra indicati.

20. WURSTEL

Il prodotto dovrà essere fornito in scatole aventi peso netto sgocciolato di almeno g 125, con apertura a strappo.
I wurstel dovranno avere una lunghezza media da cm. 3 a cm. 7 ed un diametro medio da mm. 9 a mm. 15 e dovranno essere prodotti esclusivamente con carne suina e carne bovina.
Le carni possono essere sia fresche, sia congelate. In alternativa potranno essere utilizzati semilavorati (carni precotte bovine e suine) purché in possesso dei requisiti sotto indicati.
I wurstel, che dovranno essere prodotti senza budello, prima di essere cotti devono subire il processo di affumicazione.
I wurstel devono essere immessi in scatole con l'aggiunta di un liquido di governo (salamoia) con concentrazione salina tale da consentire la perfetta conservazione del prodotto.
Il liquido di governo dovrà essere in rapporto di circa 0,8 – 1 con il peso dei wurstel sgocciolati contenuti in ciascuna scatola.
La composizione quantitativa deve essere la seguente:
- carne suina non più del 47%;
- carne bovina non meno del 26%;
- acqua aggiunta non più del 19%;
- altri ingredienti non più dell' 8%.

La composizione analitica dei wurstel deve essere la seguente:
- umidità non più del 64%;
- proteine non meno del 10%;
- grassi non più del 23%;
- ceneri non più del 3%;
- carboidrati 1,8 – 2%.

Gli additivi devono rientrare nei limiti massimi previsti dalla legislazione vigente in materia.

21. CARNE SUINA IN GELATINA

Il prodotto dovrà essere fornito in scatole con apertura a strappo da g 140 netti o in altro formato purché contenente non meno di g 112 di tessuto muscolare.
Il prodotto deve rispondere ai seguenti requisiti analitici (riferiti al formato da g 140):
- umidità non più del 67%;
- proteine non meno del 13%;
- grassi non più del 15%;
- ceneri non più del 5%;
- estratti inazotati non più del 2%.

Per la determinazione quantitativa del contenuto muscolare Vds. punto 10 (Carne bovina in gelatina).

22. CARNE BOVINA IN GELATINA

Le scatolette devono essere fornite in confezioni dal peso netto di g 140 con apertura a strappo od anche in altro formato purché la composizione quantitativa del prodotto scatolato risulti:

- muscolo rosso di bovino: non meno di 92 g;
- grasso: non più di 8 g;
- brodo di cottura (compresi agar-agar e gelatina naturale): q.b.

Per la determinazione quantitativa del muscolo la procedura da seguire è la seguente:

- immergere la scatoletta in acqua calda alla temperatura di 80° C per 20 minuti, allo scopo di far liquefare le parti grasse e gelatinose;
- aprire la scatoletta e versare il contenuto in un colabrodo;
- versare nel colabrodo dell'acqua calda a più riprese allo scopo di eseguire un lavaggio;
- spogliare la carne delle parti grasse ancora aderenti, in modo da lasciare la sola parte muscolare, senza sfibrare i singoli pezzi;
- far raffreddare la carne ed eseguire la pesatura.

Per determinare il quantitativo di grasso presente in ciascuna scatoletta si procederà isolando e pesando le componenti grasse evidenziate in confezioni non riscaldate. Eventuali ulteriori accertamenti potranno essere richiesti al laboratorio.

Le scatolette devono essere riempite seguendo i criteri più razionali al fine di ottenere la migliore omogeneità ed uniformità del prodotto. In ogni scatola non devono essere presenti spazi vuoti.

Il prodotto dovrà essere fornito in contenitori in banda stagnata o alluminio purché rispondenti ai requisiti di legge.

Il prodotto scatolato deve essere sterile e tale condizione deve essere ottenuta in modo da non compromettere le caratteristiche organolettiche delle derrate.

23. TONNO IN SCATOLA ALL'OLIO DI OLIVA

Il prodotto deve essere scatolato in pezzature proporzionali al peso della scatola, corrispondente a g 80 netti, con esclusione di briciole o piccoli frammenti.

Per la conservazione è richiesto olio di oliva avente le caratteristiche definite dalla vigente normativa sugli oli di oliva, di cui in particolare al Regolamento UE 1096/2018 e al Regolamento UE 29/2012.

Non sono ammesse sostanze aggiuntive, fatta eccezione per l'olio ed il cloruro di sodio.

Non è ammessa la presenza di pelli, di lische, squame e buzzonaglia. Devono essere assenti corpi estranei.

Il tessuto muscolare deve essere consistente, compatto e non stopposo.

All'apertura dei contenitori, il pesce deve avere odore caratteristico e gradevole: devono essere assenti odori estranei e sgradevoli (ammoniacali, di solforazione, ecc.) dovuti a materia prima di scadente qualità e a difetti di lavorazione. Il sapore deve essere caratteristico, gradevole e di giusta salatura; devono essere assenti sapori anomali.

Il colore del prodotto deve essere uniforme per ogni contenitore ed avere una tonalità tipica della specie a cui appartiene il pesce scatolato. Non devono essere presenti, comunque, colorazioni anormali (verdastre, ocra, grigiastre, nere, ecc.).

Il colore della carne potrà, comunque, variare dal rosa pallido, quasi bianco, del Thunnus Ala lunga al rosso mattone del Thunnus Thynnus.

All'atto dell'apertura delle scatole il tonno deve risultare totalmente coperto dall'olio; tolto dalla scatola e privato dell'olio, il pesce deve conservare, anche dopo un'ora, il suo normale colore, che non dovrà subire viraggi.

La proporzione in peso dell'olio deve risultare al massimo pari a g 540 per ogni Kg. di pesce ed il peso sgocciolato del prodotto non deve essere inferiore a g 52 (Reg. CEE 1536/92 e successive varianti).

L'accertamento quantitativo sarà effettuato conformemente a quanto previsto dal D.M. 6

novembre 2001 e successive varianti. Nell'olio di sgocciolamento può rilevarsi solo qualche traccia di acqua (max 10 g/100 g olio). La determinazione dell'acqua nello sgocciolato va fatta utilizzando le normali tecniche di laboratorio.
La rancidità del tessuto muscolare non deve presentare valori superiori a mg. 2 di malonaldeide/kg dosata con i normali metodi di laboratorio (LI/SSICCA 2004).
Il ph. deve essere contenuto tra 5.80 – 6.30, determinato sul prodotto sgocciolato ed omogeneizzato. L'istamina deve essere inferiore a 5 mg/kg.
L'accertamento della presenza di metalli pesanti (nello specifico: piombo, ferro, stagno e mercurio totale) in quantità non superiori alle misure massime previste nell'alimento, e la metodologia per l'accertamento analitico dei predetti quantitativi di contaminanti deve avvenire, secondo le metodologie ed entro i limiti di cui alla normativa contenuta nei Regolamenti CE 2006/1881 e 2007/333 e ss.aa.vv. (con particolare riferimento al Regolamento CE 2015/1006). Il prodotto scatolato deve essere sterile e tale da non compromettere le caratteristiche organolettiche delle derrate.

24. FILETTI DI SGOMBRO SOTT'OLIO

Il prodotto dovrà essere fornito in scatole da g 125 netti con apertura a strappo.
Per la conservazione è richiesto olio di oliva avente le caratteristiche definite dalla vigente normativa sugli oli di oliva, di cui in particolare al Regolamento UE 1096/2018 e al Regolamento UE 29/2012. I filetti di sgombro devono essere scatolati in pezzatura proporzionata al peso della scatola, con esclusione di pezzi triturati e di frassame. Non è ammessa la presenza di pelli e di lische.
I filetti di sgombro devono risultare esenti da alterazioni di qualsiasi specie e in ottimo stato di conservazione, devono essere consistenti, di colore rosa pallido caratteristico, di sapore gradevole e di giusta salatura.
Il peso netto sgocciolato deve pertanto essere di circa g 90. Per la determinazione del peso sgocciolato si applica il metodo di cui al D.M. 6/11/2001 e successive varianti.
La rancidità del tessuto muscolare non deve presentare valori superiori a mg. 2 di malonaldeide/Kg, dosata con i normali metodi di laboratorio (ad es. LI/SSICA 2004/1).
La presenza di metalli pesanti nell'alimento è tollerata nei limiti prescritti dalla vigente normativa in materia.
Il prodotto scatolato deve essere sterile e tale da non compromettere le caratteristiche organolettiche del prodotto.

25. TONNO E PISELLI O TONNO E FAGIOLI

Per la preparazione del tonno con i piselli o fagioli dovrà essere impiegato tonno, piselli o fagioli della migliore qualità, esenti da difetti.
Gli ingredienti sono costituiti da: tonno, fagioli o piselli, sale, salsa (acqua, passata di pomodoro, olio di oliva o di semi, addensanti).
Il prodotto dovrà avere sapore ed odore gradevoli, essere giustamente aromatico, privo di sapore acidulo.
La percentuale di tonno nello sgocciolato non dovrà essere inferiore a 26%. La percentuale di piselli o fagioli non dovrà essere inferiore al 18%. Il prodotto dovrà essere consegnato in scatole da minimo g 160 netti con apertura a strappo.

Sulla scatola dovranno essere riportate le indicazioni previste dal Regolamento UE n. 1169/2011 del 25.10.2011 e dalla Direttiva 2011/91/UE e di cui alla disciplina sanzionatoria

contenuta nel D. Lgs. n. 231 del 15.12.2017 (abrogativo del D. Lgs. n. 109/1992).

26. MACEDONIA DI FRUTTA

Dovrà essere costituita da un insieme di minimo 4 tipi di frutta, tagliati e ridotti in piccoli pezzi, uniti a zucchero e/o sciroppo di glucosio e acqua.
La frutta impiegata dovrà essere di buona qualità, senza difetti, priva di sostanze estranee non consentite dalla legge.
Il sapore dovrà essere gradevole, caratteristico, esente da acidità.
La frutta non dovrà presentarsi spappolata né dovranno essere presenti gambi, semi o bucce.
La macedonia dovrà essere consegnata in barattoli metallici da g 225 ca. netti con apertura a strappo.
Il peso del prodotto sgocciolato non dovrà essere inferiore a g 125.

27. COMPRESSE POLIVITAMINICHE – POLIMINERALI

Gli integratori alimentari in fornitura devono corrispondere a quanto stabilito dalla Direttiva 2002/46/CE, attuata con decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 169, e sono destinati ad integrare la comune dieta.
L'immissione in commercio è subordinata alla procedura di notifica dell'etichetta al Ministero della Salute. Pertanto, il prodotto in fornitura dovrà riportare in etichetta gli estremi del codice attestante l'avvenuto espletamento della suddetta procedura.
Il prodotto dovrà essere fornito, nel quantitativo complessivo di g 10, in compresse preferibilmente masticabili. In alternativa può essere fornito in bustine, flaconcini e simili.
Devono essere conformi alle linee guida del Ministero della Salute, con riferimento agli apporti di vitamine, minerali, ecc.-
Gli estratti vegetali impiegabili negli integratori, per alcuni dei quali sono previste specifiche avvertenze da riportare in etichetta, sono quelli indicati dal predetto dicastero.
L'impiego di vitamine e minerali negli integratori e la loro aggiunta agli alimenti, è disciplinato dal regolamento (CE) 1170/2009 del 30 novembre 2009, che modifica la direttiva 2002/46/CE e il regolamento (CE) 1925/2006 "per quanto riguarda gli elenchi di vitamine e minerali e le loro forme che possono essere aggiunte agli alimenti, compresi gli integratori alimentari".

28. COMPRESSE DI CRUSCA E FIBRE VEGETALI

Componenti: crusca di frumento e fibre vegetali non inferiore al 45% del prodotto. Conservanti e sostanze di rivestimento ammesse dalla vigente legislazione in materia.
Confezione da n. 10 compresse.

29. BARRETTA ENERGETICA

Il prodotto in fornitura deve rispondere ai requisiti di immissione in commercio dettati dal Ministero della Salute, che quindi hanno superato la procedura di notifica dell'etichetta presso il citato dicastero.
Si specifica che l'aggiunta deve conferire all'alimento addizionato un tenore significativo di vitamine e/o dei minerali, pari ad almeno il 15% del RDA, secondo i criteri previsti dalla Direttiva 90/496/CEE (ultima versione modificata consolidata), dal Regolamento UE

1925/2006 (e dalla discendente normativa di cui alla Direttiva 2008/100/CE) come modificato dal Regolamento UE 1170/2009, e dal D. lgs n. 231/2017 che richiama la normativa di cui al Regolamento UE n.1169/2011 ed alla Direttiva 2011/91/UE (abrogativo de il decreto legislativo 16 febbraio 1993, n.77**)**.
Le vitamine ed i minerali ammessi sono indicati dalla predetta Direttiva 90/496/CEE, così come integrata/modificata dal regolamento CE 1925/2006 e successive modifiche ed integrazioni, nonché da quanto disposto dal Regolamento sulle etichettature UE 1169/2011 e dal D.Lgs. 231/2017 e s.m.i..
Per tali prodotti è obbligatoria l'etichettatura nutrizionale con schema completo ai sensi della già citata Direttiva 90/496/CEE e successive modifiche, che deve riportare le seguenti informazioni:

- valore energetico,
- quantità di proteine/100g o 100ml,
- quantità di glucidi/100g o 100ml, di cui zuccheri,
- quantità di lipidi/100g o 100ml, di cui acidi grassi saturi,
- quantità di fibre alimentari /100g o 100ml,
- quantità di sodio/100g o 100ml.

Il formato del prodotto in consegna deve essere in confezioni da g 60 netti; potranno, tuttavia, essere approvvigionate barrette energetiche pronte in commercio anche in formati diversi, purché idonee ad apportare il valore energetico richiesto.
Il valore energetico della barretta deve essere peri a 210/220 Kcal.
Non è consentito un contenuto in grassi superiore a g 2,60 per barretta da g 60.

30. PRODOTTO DI DISINFEZIONE ACQUA

Il prodotto in fornitura deve essere idoneo per il lavaggio antisettico di alimenti, nonché per la disinfezione di utensili impiegati nella consumazione del pasto.
È costituito da compresse di g 0,5 cadauna ed in numero sufficiente ad assicurare la disinfezione di almeno 10 litri di acqua (di massima n. 1 compressa per 1-1,25 litri di acqua).
Trattandosi di prodotto classificato quale *"presidio medico chirurgico"*, dovrà essere corredato delle istruzioni d'uso del produttore.

.

ALLEGATO 3 alle S.T. n. 316/U.I.-VIVERI

ACCESSORI

I seguenti accessori potranno essere approvvigionati pronti in commercio purché rispondenti ai requisiti di seguito indicati:

1. SPAZZOLINO usa e getta per l'igiene orale

Lo spazzolino è stampato in un corpo unico in polietilene, o altro materiale idoneo allo scopo. La disposizione dei ciuffi di setole può essere tale da formare un piano pulente uniforme, ondulato, a cupola oppure a più livelli.
Lo spazzolino deve essere corredato di gel dentifricio in quantità idonea all'esigenza giornaliera.
Lo spazzolino deve possedere dimensioni ridotte (tipo da viaggio).
Tutte le varie parti componenti dovranno essere a norma di legge. Il produttore dovrà fornire apposita dichiarazione in proposito.

2. FIAMMIFERI

Scatola di comuni fiammiferi in commercio contenenti almeno n. 20 fiammiferi.

3. POSATE DI PLASTICA E TOVAGLIOLI DI CARTA

Le posate di plastica devono essere di normale uso commerciale e di adeguata robustezza; sono consegnate in idonea busta trasparente chiusa ermeticamente.
I tovaglioli di carta, aventi una grammatura di circa 19-20g/m^2, devono essere consegnati in busta trasparente chiusa ermeticamente e contenente n. 2 pezzi.
In alternativa ai suddetti prodotti assemblati separatamente, può essere consegnato il kit immesso in una bustina trasparente chiusa ermeticamente, composto da:

- n. 1 cucchiaio e n. 2 tovaglioli di carta, per la colazione;
- n. 1 cucchiaio, n. 1 forchetta, n. 1 coltello, n. 2 tovaglioli di carta, per il pranzo e per la cena;

Ogni set dovrà essere immesso in bustina di plastica trasparente a chiusura ermetica.

4. STUZZICADENTI

Del tipo comunemente usati in commercio, ognuno protetto da una confezione di carta sigillata.

5. CONTENITORI ECOLOGICI

Buste in materiale biodegradabile (dimensioni minime cm. 30x20x5).

6. SALE IN BUSTINA

Il sale deve essere di tipo fine, contenuto in bustine monoporzione (da gr 2/2,5) e risultare in possesso dei seguenti requisiti:

- umidità: non superiore all'1%;
- titolo in NaCl: non inferiore al 95%;
- additivi chimici: nessuno.

7. FORNELLO

Il fornello è costruito con lamiera di ferro lucido da 6/10.
Il fornello è costituito da un basamento con nervatura in funzione di griglia ed ha due fiancate incernierate e ribaltabili, le quali:

- aperte e verticali, costituiscono solido appoggio sia per recipienti a fondo piano, sia per recipienti a fondo curvo, come il gavettino;
- chiuse e orizzontali, costituiscono coperchio del fornello ripiegato per dare minimo ingombro, nonché alloggiamento per tavolette di combustibile solido.

Le misure delle parti che compongono il fornello sono descritte nell'allegato disegno (Annesso n. 1).
Per quanto non indicato nelle presenti specifiche, si rimanda al campione di riferimento.
È consentita la fornitura di fornello similare, purché idoneo a garantire i requisiti minimi e prestazionali sopra richiesti.

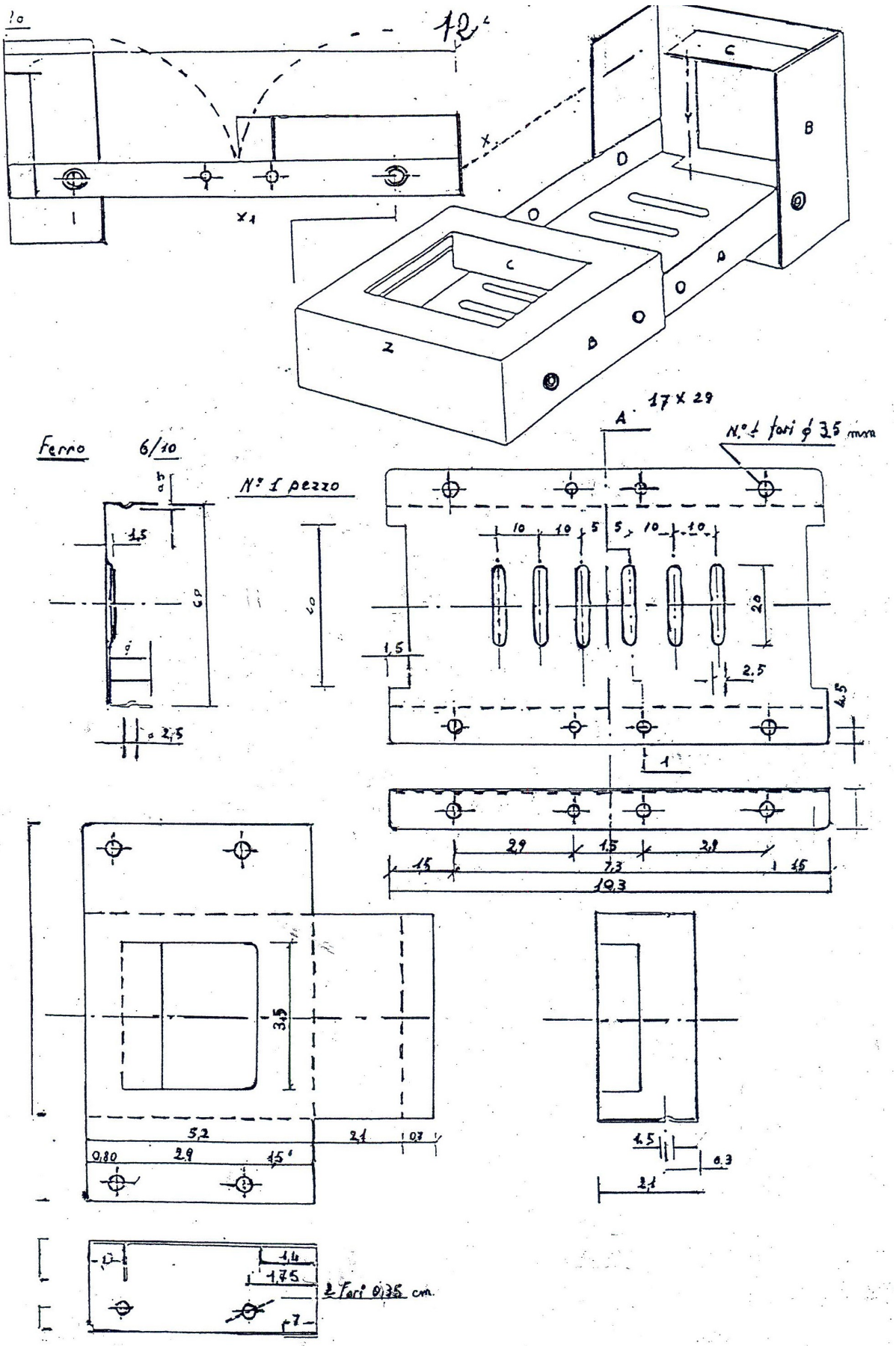
8. COMBUSTIBILE

È costituito da tavolette di combustibile solido, atossico, stabile e non esplosivo, idonee ad assicurare l'ebollizione di 250 cc di acqua posta all'interno di una gavetta di alluminio in un tempo di 7-10 minuti, in ambiente ad atmosfera normale (20°C $^{+}$/-2°C ed U.R. 65% $^{+}$/- 4), in occasione della colazione, del pranzo e della cena.
Indicativamente il potere calorifico minimo del combustibile deve essere pari a 31.000 kJ/kg.
Il residuo di cenere deve essere quasi nullo. Il prodotto deve, inoltre, bruciare facilmente ed avere una fiamma che si presenti uniforme e priva di particelle incandescenti.
Le dimensioni delle tavolette devono essere tali da consentire l'allocazione delle stesse all'interno del fornello.
Le tavolette di combustibile solido sono singolarmente chiuse in un involucro sigillato, realizzato con PVC ed alluminio, ovvero con un incarto termosaldato idoneo ad isolare il combustibile solido all'interno della razione da combattimento.
L'imballaggio deve recare le seguenti indicazioni:

- la dicitura COMBUSTIBILE;
- le simbologie di prodotto facilmente infiammabile e nocivo, con il nome della sostanza impiegata;
- ogni altra indicazione prevista per legge.
-

9. FOGLIO ISTRUZIONI

Per il corretto utilizzo della razione da combattimento, è previsto che la stessa sia corredata di apposito foglio a stampa riportante -a caratteri ben leggibili ed indelebili- le relative istruzioni, da compilarsi secondo quanto indicato nel prospetto in Annesso 2, da inserire nel *contenitore pasto* della colazione.
Le istruzioni dovranno essere riportate in lingua italiana, inglese e francese.


Ferro 6/10
N° 1 pezzo
17 x 29
N° 1 fori ϕ 3,5 mm
2 fori 0,35 cm.

ANNESSO n. 2 all'Allegato 3 delle S.T. n. 316/U.I.-VIVERI

FOGLIO DI ISTRUZIONI

RAZIONE VIVERI SPECIALE DA COMBATTIMENTO

I generi costituenti la razione, sufficienti per le esigenze di una giornata, sono contenuti in tre astucci, rispettivamente per la colazione, il pranzo e la cena.
Il caffè, il thè ed il cappuccino sono liofilizzati e, pertanto, parimenti al latte concentrato andranno sciolti in acqua utilizzando la gavetta e l'apposito fornello.
I primi piatti del pranzo e della cena potranno essere riscaldati seguendo una delle seguenti metodologie:

- aprire la scatola e versare il contenuto nella gavetta. Porre la gavetta sull'apposito fornello e riscaldare impiegando una o più tavolette di combustibile solido;
- versare dell'acqua nella gavetta e porla a riscaldare sul fornello come indicato precedentemente. Immergere il contenitore chiuso della pietanza nell'acqua calda per circa 5 minuti.

EVITARE IL CONTATTO DIRETTO CON LA FIAMMA

Per l'eventuale disinfezione dell'acqua attenersi alle modalità d'uso riportate sul contenitore delle compresse disinfettanti.

ATTENZIONE

Le tavolette di combustibile solido sono tossiche.
In caso di contatto con le mani o con l'interno della gavetta, lavare accuratamente.

N.B.: Le indicazioni sopra riportate potranno essere integrate da ogni altra indicazione che la ditta fornitrice ritenesse utile.
In tal caso, prima di procedere alla stampa, dovrà sottoporre il nuovo testo all'approvazione della Stazione appaltante.

Allegato n. 3

GARA RAZIONI VIVERI DA COMBATTIMENTO E.F. 2023

(Specifiche Tecniche n. 316/U.I. – VIVERI e s.m.i)

RIPARTIZIONE MODULI

LOCALITA' DI CONSEGNA								
ENTI DESTINATARI	**QUANTITA' MODULI**							
	A	**B**	**C**	**D**	**E**	**F**	**G**	TOTALE
CERICO VERONA c/o Caserma Pietro Schiavo Via Gelmetto, 68 - 37161 CA DI DAVID (VR)	6.429 *(di cui n. 2.143 non soggette ad IVA)*	6.429 *(di cui n. 2.143 non soggette ad IVA)*	6.429 *(di cui n. 2.143 non soggette ad IVA)*	6.429 *(di cui n. 2.143 non soggette ad IVA)*	6.428 *(di cui n. 2.143 non soggette ad IVA)*	6.428 *(di cui n. 2.143 non soggette ad IVA)*	6.428 *(di cui n. 2.142 non soggette ad IVA)*	**45.000** ***(di cui n. 15.000 non soggette ad IVA)***
CERICO ROMA Via Giorgio Pelosi, 81 - 00143 ROMA	6.429 *(di cui n. 2.143 non soggette ad IVA)*	6.428 *(di cui n. 2.143 non soggette ad IVA)*	6.428 *(di cui n. 2.143 non soggette ad IVA)*	6.428 *(di cui n. 2.143 non soggette ad IVA)*	6.429 *(di cui n. 2.143 non soggette ad IVA)*	6.429 *(di cui n. 2.143 non soggette ad IVA)*	6.429 *(di cui n. 2.142 non soggette ad IVA)*	**45.000** ***(di cui n. 15.000 non soggette ad IVA)***
CERICO PALERMO Via Stazione S. Lorenzo - 90146 PALERMO	714 *(di cui n. 215 non soggette ad IVA)*	715 *(di cui n. 215 non soggette ad IVA)*	715 *(di cui n. 214 non soggette ad IVA)*	714 *(di cui n. 214 non soggette ad IVA)*	714 *(di cui n. 214 non soggette ad IVA)*	714 *(di cui n. 214 non soggette ad IVA)*	714 *(di cui n. 214 non soggette ad IVA)*	**5.000** ***(di cui n. 1.500 non soggette ad IVA)***
TOTALE ESIGENZA E.I.	**13.572**	**13.572**	**13.572**	**13.571**	**13.571**	**13.571**	**13.571**	**95.000**
Magazzino Centrale presso la Direzione di Commissariato - Guidonia Montecelio Via Roma, 12 - 00012 GUIDONIA (Roma)	650	650	650	650	650	650	600	**4.500**
TOTALE ESIGENZA A.M.	**650**	**650**	**650**	**650**	**650**	**650**	**600**	**4.500**
BRIGATA MARINA SAN MARCO - CASERMA CARLOTTO, Via Provinciale San Vito (Brindisi) - 72100 Brindisi	1.000	1.000	500	500	500	500	500	**4.500**
COMSUBIN Via Libertà, 1 -19023 LE GRAZIE/PORTOVENERE (LA SPEZIA)	50	50	50	50	40	30	30	**300**
TOTALE ESIGENZA M.M.	**1.050**	**1.050**	**550**	**550**	**540**	**530**	**530**	**4.800**
2^ BRIGATA MOBILE CARABINIERI Viale Fabbricotti, 1 - 57127 LIVORNO	978	670	670	670	670	670	670	**4.998**
TOTALE ESIGENZA SGD-CARABINIERI	**978**	**670**	**670**	**670**	**670**	**670**	**670**	**4.998**
TOTALE COMPLESSIVO	**16.250**	**15.942**	**15.442**	**15.441**	**15.431**	**15.421**	**15.371**	**109.298**

MATERIALE DI APPROVVIGIONAMENTO		
LE RAZIONI IN PROVVISTA DOVRANNO ESSERE APPRONTATE NEI SEGUENTI MODULI		GUSTI RICHIESTI RISPETTIVAMENTE PER LA CONFETTURA E LA GELATINA DI FRUTTA
NUMERO	RAZIONI DEL MODULO	
16.250	A/GIALLO	ARANCE E CILIEGIE
15.942	B/ROSSO	PESCHE E ALBICOCCHE
15.442	C/GRIGIO	PESCHE E FRAGOLE
15.441	D/VERDE	CILIEGIE E PESCHE
15.431	E/BIANCO	ARANCE E CILIEGIE
15.421	F/ROSA	PESCHE E ALBICOCCHE
15.371	G/AZZURRO	PESCHE E ARANCE

Le specifiche tecniche di cui sopra sono assunte a base della fornitura per quanto non in contrasto con le leggi vigenti in materia in Italia all'atto della consegna delle derrate.

Livello di collaudo ordinario (L.C.O.), pari a II; livello di qualità accettabile (L.Q.A.), pari a 0,65

Fasi essenziali di lavorazione: assemblaggio, confezionamento sottovuoto, imballaggio.

Il termine di approntamento dei materiali è di 180 giorni decorrenti dal giorno successivo a quello della notifica alla Ditta dell'avvenuta registrazione del Decreto di approvazione del contratto da parte degli Organi di controllo.

Firmato Digitalmente da/Signed by:
GIACOMO CANDELA
In Data/On Date:
domenica 28 maggio 2023 09:25:46

Allegato n. 4

MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DI COMMISSARIATOE DI SERVIZI GENERALI
I Reparto - 1A DIVISIONE

D.U.V.R.I. STATICO (DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI STANDARD DA INTERFERENZA) PER IL SERVIZIO DI STIVAGGIO E STOCCAGGIO MERCI, ACCESSORIO ALL'ACQUISIZIONE DI NR. 109.298 FORNITURE DI RAZIONI VIVERI DA COMBATTIMENTO PER ESIGENZE DELLE FORZE ARMATE ITALIANE (E.I., M.M., A.M. e C.C.).
(redatto ai sensi dell'art. 26 d.lgs 9 aprile 2008, n. 81)

ALLEGATO AL CONTRATTO N. ____ DEL _____
ENTE CONTRAENTE: DIREZIONE GENERALE DI COMMISSARIATO E DI SERVIZI GENERALI
SEDE: PIAZZALE DELLA MARINA N. 4 – ROMA

1. Premessa

Con il presente atto si è inteso, in primo luogo, predisporre il massimario delle misure preventive con le quali questa Direzione Generale di Commissariato e dei Servizi Generali ritiene di dover fronteggiare, ex-ante il loro verificarsi, le criticità ed i rischi, per i dipendenti dell'A.D., discendenti dalle attività di stivaggio e di stoccaggio delle razioni viveri da combattimento per esigenze delle forze armate italiane (E.I., M.M., A.M. e C.C.). che la ditta fornitrice, in aggiunta all'obbligazione precipua della fornitura, porrà in essere in esecuzione dell'obbligazione accessoria connessa al rapporto giuridico contrattuale in argomento.
Per l'inciso, le misure di protezione de quibus mirano alla tutela dei Lavoratori (nell'ampia accezione di dipendenti civili e militari d'ogni ordine, grado e qualifica) operanti presso i Centri di rifornimento, i Depositi ed i Magazzini delle FF.AA. (cioè Enti e sedi dell'A.D. ove avverranno le operazioni di introduzione e di sistemazione delle razioni viveri da combattimento) rispetto ai c.d. "danni da interferenza" originabili in conseguenza delle possibili azioni, omissioni, errori, ecc., che porrà in essere la Ditta, per il tramite dei suoi dipendenti, nel corso dell'attività esplicitante il servizio complementare cui la stessa è obbligata verso l'A.D..
Fuori dall'ambito applicativo del presente documento di valutazione restano i possibili danni da interferenza che possono ben anche essere causati dai dipendenti dell'A.D. (nell'ampia accezione di cui sopra), nell'espletamento delle loro funzioni, ai Lavoratori della Ditta.
Il presente documento, include:

- la valutazione dei rischi (anche quantitativo - numeraria) per il Personale dell'A.D. quali cagionabili dalla Privata assuntrice nel corso delle operazioni oggetto del contratto;
- la connessa realizzazione del piano di gestione delle emergenze con annessa chek list protesa a dare evidenza della misurazione dei rischi e dei pericoli (per i dipendenti dell'A.D.) "da interferenza", per l'appunto, quali discendenti dalle attività sussidiarie della Ditta.

Il presente D.U.V.R.I. contiene, quindi, le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa fornitrice una prima serie di dati di conoscenza - e di vincoli - sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26/1 lett. b. del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

Le integrazioni, ad hoc, a questo documento di valutazione, per ogni singolo ambiente lavorativo (in cui la Ditta si interfaccerà nelle date di consegna e stoccaggio delle razioni presso gli E.D.R. di ricezione della Difesa), nei termini di informazioni/prescrizioni di maggiore dettaglio sui rischi della singola realtà operativa, saranno forniti - secondo le modalità attuative di cui si dirà dopo - da documenti di "esclusiva applicazione locale" che verranno redatti, dai predetti Enti, dopo attento studio "locale", quali D.U.V.R.I. dinamici.
Per tali ultimi Enti preposti alla ricezione delle Razioni Viveri il D.U.V.R.I. statico rappresenta, come appare chiaro, un documento di massima da cui, di poi, far discendere (caso per caso) dei documenti di maggiore dettaglio attagliati ai singoli casi di specie e alle singole realtà infrastrutturali - logistiche ed operative.
Documenti, questi ultimi, che prendono, come si è anticipato, nome di "D.U.V.R.I. dinamici".

2. Fonti normative principali e natura giuridica del D.U.V.R.I.

Il presente documento statico si pone in ossequio all' art. 26, comma 3. del D.Lgs. 81/2008 che riprende in gran parte quanto, di già, previsto dall' art. 7, comma 3 dell'abrogato D.Lgs. 626/94, così come modificato ed integrato dall' abrogato art. 3 della ancora vigente L. 123/07 ("Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro e delega al Governo per il riassetto e la riforma della normativa in materia"). L'articolo 26 del Testo Unico sulla Sicurezza cit. è, in diritto, quello che tecnicamente contiene la normativa precipua per disciplinare la specifica problematica della Sicurezza nei luoghi di lavoro in materia degli appalti, delle prestazioni d'opera e delle somministrazioni in ipotesi diverse da quelle dei cantieri temporanei mobili.
Il presente documento tecnico è elaborato anche alla luce delle determinazioni dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavoro e fornitura di opere e servizi - non rientrando la fattispecie in argomento nel numerus clausus di eccezioni per le quali la determinazione n. 3, della Autority predetta, in data 05 marzo del 2008 ha avuto ad escludere l'obbligo per il committente di dare corso alla redazione del D.U.V.R.I. (e, di conseguenza, di non procedere, oltremodo, alla determinazione dei "costi della sicurezza da interferenza" quale prevista dal D.Lgs.81/2008 cit.).
La ratio ultima della normativa vigente, delle combinate disposizioni legislative che la contengono (e, finalmente, per il caso de quo dei discendenti D.U.V.R.I. statico e dinamici) è quella di fornire ai soggetti coinvolti:

- tutte le utili informazioni sui rischi generici e specifici degli ambienti in cui i medesimi operatori andranno a svolgere le rispettive attività;
- nonché i dati sulle misure di prevenzione e di emergenza che andranno poste, di conseguenza, in essere.

In altri termini, il presente documento mira a promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra le parti per la valutazione dei rischi da interferenza e per la loro minimizzazione/eliminazione.
Ciò, d'altro canto, in aderenza alla puntualizzazione sul significato stesso della "cooperazione fra committente e appaltatore in ordine alla pianificazione della sicurezza" quale voluta, come predetto, dal legislatore con la cit. L. 123/07 (con la quale, lo si ribadisce, l'organo legislativo è venuto cosi a sostituire il 3° comma dell'art. 7 della cit. "626").
Questo documento va, logicamente, ad integrare il contratto susseguente alla gara in oggetto divenendone specifico ulteriore allegato. In quanto allegato al contratto questo D.U.V.R.I. è, di conseguenza, da intendersi quale documento tecnico avente la stessa natura e la stessa forza normativa speciale di Specifiche e Disciplinari tecnici.
Ne discende che il Datore di lavoro/Fornitore deve, a sua volta, promuovere la cooperazione ed il coordinamento per attuare:

- con la prima attività, le misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell' obbligazione di stivaggio e stoccaggio;
- con la seconda, gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti "i Lavoratori" procedendo a continue osmosi informative con il Committente – che nelle singole sedi, si identifica, per l'appunto, con le Direzioni dei Centri di Rifornimento/Magazzini/Depositi dell'A.D. – al fine di eliminare i rischi (o, almeno, di minimizzarli) dovuti alle interferenze.

La Ditta in tale ottica, alla luce del dovere di corretta contraenza cui le parti debbono conformarsi, potrà, anche durante l'esecuzione contrattuale, eventualmente, fornire proposte di modifica e/o di integrazione, al presente D.U.V.R.I. statico sulla scorta di sue specifiche informazioni relative ai rischi da interferenza.
Si rammenta in fine che il presente D.U.V.R.I. deve essere letto ed applicato alla luce del "Codice dei Contratti pubblici" di cui al D.Lsgs. 50/2016 e s.m.i.

3. Rischi non oggetto del D.U.V.R.I.

Il D.U.V.R.I. presente ha, dunque, ad oggetto le "interferenze" intese quali circostanze in cui venga ad aversi un "contatto rischioso" tra il Personale del Committente (in senso lato facendo rientrare fra questi anche quello dei singoli Centri di Rifornimento/Magazzini/Depositi ponendosi, quindi, quale criterio discriminante oggettivo l'appartenenza all'A.D.) e quello delle imprese operanti presso la sede dell'Ente. Per cui, interrelati i rischi presenti nei luoghi di lavoro (in cui cioè i servizi di consegna, stivaggio e stoccaggio verranno a svolgersi) con quelli derivanti dall'obbligazione stessa, sono stati esclusi dal D.U.V.R.I. presente i "rischi propri dell'attività d'impresa assuntrice del servizio". Per essi resta, infatti, immutato in capo al fornitore il dovere di redigere uno specifico documento programmatico e preventivo di valutazione e di minimizzazione del rischio cui obbligarsi verso questa A.D.

4. Modalità attuative.

Il presente documento dovrà essere oggetto di specifici incontri da tenersi fra la Ditta ed i singoli Centri di Rifornimento/Depositi/Magazzini delle FF.AA. (elenco in allegato 1 al presente) deputati alla ricezione delle Razioni Viveri da combattimento, sia al fine di permettere alle parti l'adozione di specifiche predisposizioni, sia anche per poter sviluppare ulteriori "condivisioni" dei D.U.V.R.I. dinamici che verranno redatti dai singoli EDR.
Con tali D.U.V.R.I. dinamici sarà cura dei singoli Comandi provvedere a dare corso alla adozione di ulteriori misure di tipo aggiuntivo per la prevenzione e la protezione contro i rischi di interferenza.
Va precisato che ogni singolo documento dinamico dovrà, a cura delle Direzioni dei Magazzini/Depositi de quo, essere allegato al presente D.U.V.R.I. statico.
Essi troveranno immediata e congiunta attuazione.
Sul punto, a mezzo del presente documento, la Direzione generale di commissariato e di servizi generali (COMMISERVIZI) intende, oltremodo, sensibilizzare i Comandanti/Direttori degli Enti destinatari della fornitura circa le responsabilità dell'Amministrazione Difesa sul tema delle verifiche da eseguirsi circa il rispetto da parte della Ditta della normativa sulla sicurezza del lavoro.

5. Costì della sicurezza per la eliminazione delle interferenze.

Le misure preventive, protettive, i dispositivi di protezione individuale, gli impianti di terra, i mezzi ed i servizi di protezione collettiva, le procedure previste dalle specifiche tecniche atte a garantire la sicurezza, nel presente D.U.V.R.I. vengono ad essere inquadrate quali fattispecie potenzialmente originanti costi della sicurezza da interferenza e, come tali, così sono state valutate.
Nella fattispecie, COMMISERVIZI, in ossequio a quanto sancito dall'art. 26, comma 5 del D.Lgs.81/2008 cit. e rispettando la norma di chiusura di cui all'art. 1.418 del Cod. Civ., ha concluso la propria valutazione, ritenendo che i costi di cui sopra, da porsi a carico della Ditta (R.T.I.) aggiudicataria, siano pari ad Euro 0,00 (euro zero/00).
Tanto in quanto per il servizio di cui trattasi e cioè:

- consegna e stivaggio delle razioni viveri da combattimento presso i Depositi/Magazzini dell'Amministrazione Difesa;
- stoccaggio presso gli appositi locali dei Depositi/Magazzini dell'Amministrazione Difesa, delle predette Razioni,

le attività che pongono a contatto gli operatori della Ditta privata e quelli della A.D. sono minime e a bassa criticità di indurre danni da interferenza per i secondi ad opera dei primi.
Le potenzialità di danno delle predette attività impongono, cioè, la sola adozione da parte della Ditta, di concerto con gli Enti di ricezione dell'A.D., di accorgimenti a bassissima onerosità quali, a titolo esemplificativo: la chiusura delle aree citate nel mentre le medesime vengono ad essere oggetto dello scarico/stivaggio e della sistemazione/stoccaggio delle merci, ecc..

Per il tramite del presente documento, si rende essenziale il Coordinamento fra i Magazzini e le Ditte/R.T.I. aggiudicatarie della Fornitura *de qua*. Tale coordinamento dovrà coprire tutte le Fasi lavorative.
Il predetto Responsabile di sede della Ditta incaricato del coordinamento dei lavori ovvero il Rappresentante l'A.D. potranno decidere, anche disgiuntamente - salvo dare immediato avviso alla controparte - ove ravvisassero, ad attività avviate, il sopravvenire di nuove, improvvise ed impreviste interferenze che possano rendere non più sicure le attività stesse, di dare corso alla motivata sospensione delle attività medesime (esempio: l'accorgersi durante la somministrazione del vitto presso la linea self-service che uno o più contenitori utilizzati per il trasporto delle vivande dai centri cottura, possa costituire un rischio per avaria/deterioramenti).
Tipologie di misure:

a. presidi contro i danni interferenti causabili nelle attività di stivaggio e stoccaggio.
   Il Personale della Ditta/R.T.I. fornitrice dovrà utilizzare idonei accorgimenti per espletare le previste funzioni ed evitare di porre i dipendenti dell'Appaltatore della fornitura in situazioni di rischio (per se stessi e per gli altri). Il Rappresentante l'Amministrazione Difesa e il Direttore dell' E.D.R. hanno il dovere di controllare il servizio logistico di consegna, stivaggio e stoccaggio in rappresentanza del Personale e della stessa A.D. configurandosi per essi delle peculiari responsabilità di vigilanza sulla corretta esecuzione. Fuori da dette eccezioni, l'inibizione dell'accesso dovrà garantirsi a cura del Personale preposto dell'Assuntrice del Servizio di consegna, stivaggio e stoccaggio che avrà, pertanto, cura di apporre apposita cartellonistica interdittiva.
b. presidi contro i danni interferenti causabili dagli automezzi della Ditta.
   Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare manovre, movimenti, transiti, nei cortili, nelle aree di sosta delle sedi di lavoro (caserme) a velocità ridotta e, comunque, tale da non poter determinare alcun danno colposo alle Persone, alle infrastrutture, agli automezzi della Amministrazione Militare.
   All'interno degli E.D.R. si impone l'osservanza delle seguenti misure precauzionali:
   - osservazione e rispetto della segnaletica presente nelle aree adibite a transito;
   - moderazione della velocità;
   - assenza di transito e sosta nelle aree di manovra dei mezzi;
   - effettuazione di manovre in caso di scarsa visibilità/manovrabilità solo con l'ausilio di Personale di terra;
   - prestazione della massima possibile attenzione negli attraversamenti di piazzali al sopraggiungere di veicoli;

   Si rende inoltre necessario adottare le precauzioni a seguire:
   - prestare attenzione alle manovre di altri veicoli;
   - prestare attenzione ai cancelli o portoni dotati di meccanismi di apertura e di chiusura meccanizzata - i cui sistemi ittici di controllo dei meccanismi non vanno oscurati, manomessi;
   - segnalare con idonea segnaletica la presenza del cantiere per interventi sui piazzali e sulla viabilità esterna - comunque, previa autorizzazione ad hoc.

6. Tipologia esemplificativa dell'organizzazione di misure di prevenzione e protezione.

Onde permettere la minimizzazione - maggiore possibile - dei rischi da interferenza, COMMISERVIZI ha inteso corredare il presente D.U.V.R.I. statico di una Lista di controllo che, non ponendosi quale tassativo ed esaustivo numero di possibili casi, vuole essere una guida cui attenersi nella più precisa - ed eventualmente derogatoria - casistica che dovrà discendere dai singoli D.U.V.R.I. dinamici (documenti che, in altri termini detto, si porranno quale integrativi ed attuativi del presente). L'elencazione di cui alla tabella a seguire, ovviamente, è da intendersi quale orientativa delle ipotesi di prevenzione e protezione generiche.
Sarà cura dei singoli Comandi interessati dare corso ad ulteriori prescrizioni attagliate ai singoli "ambiti spaziali di interferenza"

N. D'ORDINE	Tipologia di misura da porre in essere per minimizzare il rischio da interferenza	Probabilità che si verifichi la causa dell'evento dannoso (significatività) in carenza di contromisure	Gravità dell'evento dannoso	Tipologia di contromisure da porre in essere per minimizzare il rischio da interferenza
1	*Ingresso degli Automezzi della Ditta Fornitrice per la consegna delle derrate ai Magazzini/Depositi*	**POCO PROBABILE** Personale dell'A.D. e beni immobili o mobili dell'A.D. che vengano, rispettivamente, investiti o danneggiati a seguito di incidente causato dalle manovre degli Automezzi della Ditta	**ALTA (possibilità di gravi incidenti)**	Far osservare e rispettare la segnaletica presente nelle aree adibite a transito (moderazione della velocità; assenza di transito e sosta nelle aree di manovra dei mezzi; prestazione della massima possibile attenzione negli attraversamen-ti di piazzali al sopraggiungere di veicoli, ecc.) Adottare le precauzioni a seguire: • prestare attenzione alle manovre di altri veicoli; • prestare attenzione ai cancelli o portoni dotati di meccanismi di apertura e di chiusura meccanizzata.
2	*Introduzione delle derrate nei Magazzini/Depositi*	**POCO PROBABILE** Personale dell'A.D. che passi casualmente nelle aree di ingresso derrate durante le fasi di introduzione delle predette	**MEDIA** (urti,cadute, contusioni, lesioni da impatto con personale ovvero con materiale in ingresso)	Far accedere il personale della Ditta assuntrice esclusivamente da aree a hoc. Alle porte d'ingresso apporre idonea segnaletica dalla quale si evinca che l'accesso ai locali è consentito ai soli dipendenti della Ditta appaltatrice ed al Personale autorizzato (da elencarsi a cura dell Direzioni dei Magazzini/Depositi). Apposizione d'idonea segnalazione
3	*Operazioni successive alla introduzione delle derrate (posizionamento nelle scaffalature, sistemazione, ecc.)*	**POCO PROBABILE** Personale dell'A.D. che entri casualmente nelle aree delle pulizie, della sparecchiatura, ecc	**MEDIA** (Urti, cadute, lesioni da impatto con Personale della Ditta)	Interdire l'area di accesso alla zona di stoccaggio per tutta la durata delle operazioni di sistemazione delle derrate nelle apposite scaffalature. Apposizione di idonea segnalazione.
4	*Specifica movimenta-zione delle derrate e dei materiali di vario genere con apparecchi meccanici e/o mezzi di sollevamento, ecc.*	**POCO PROBABILE** Personale della A.D. che subisca danni – anche gravi – dal cattivo o errato utilizzo dei predetti apparecchi	**ALTA** (possibilità di ben più gravi incidenti)	Interdire l'area di accesso alla zona di stivaggio e stoccaggio ove si operi con mezzi meccanici, ecc. per tutta la durata delle operazioni di impiego delle apparecchiature. Apposizione di idonea segnaletica interdittiva.

Ente:_____ FAC – SIMILE DUVRI DINAMICO

(Linee guida per Depositi/Magazzini/Centri di Rifornimento)

Oggetto: GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER LA FORNITURA DI NR. 109.298 RAZIONI VIVERI SPECIALI DA COMBATTIMENTO PER ESIGENZE DELLE FORZE ARMATE ITALIANE (E.I., M.M., A.M. e C.C.).

- **Oggetto del D.U.V.R.I.:** Servizio accessorio dello stivaggio e dello stoccaggio delle razioni viveri da combattimento presso il Deposito/Magazzino/Centro di rifornimento o di ricezione merci della (Specificare Forza Armata).

- **Comandante dell'ente** (Grado, cognome e nome del Direttore del Deposito/Magazzino/Centro di Rifornimento, ecc.): _____

- **Sede/i recapito/i telefonico/i principale ed indirizzo dell'Ente:**_____

- **Responsabile presso l'ente per l'applicazione del D.U.V.R.I. dinamico** (Comandante dell'Ente o suo Delegato nominato con Atto Dispositivo)**:**_____

- **DITTA ESECUTRICE:**_____
  _____

- **Responsabile della Ditta nei confronti dell' Ente beneficiario per l'applicazione del D.U.V.R.I. (**Nominato con Atto formale da parte della Ditta)**:**_____

1. Premessa

Il presente documento di valutazione contiene le specifiche ed analitiche informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire alla Ditta privata operante presso questa sede quale fornitrice in data_____(eventualmente, anche su più date,) del servizio oggetto del presente D.U.V.R.I. dinamico – dati dettagliati sulle misure di emergenza e di prevenzione relative alla attività svolta dalla stessa Ditta che possa cagionare danni da interferenza ai dipendenti di questo Centro di Rifornimento (o Deposito, Magazzino, ecc.).

Lo stesso documento è redatto in conformità alle prescrizioni di massima di cui al D.U.V.R.I. statico redatto dalla Direzione Generale di Commissariato e dei Servizi Generali allegato al Contratto n. _____ del_____.

2. Personale dell'Impresa (mansionario)

…

3. Dati logistico – infrastrutturali relativi all'Ente destinatario della fornitura (Metratura e numero dei locali, numero dell'immobile, numero dei locali deposito, elenco e dati del Personale dell'A.D. che presso l'Ente svolge incarichi connessi alla consegna e stivaggio della fornitura: Consegnatario, Capo Servizio Amministrativo, Capo Gestione Patrimoniale, ecc).

4. Descrizione delle attività poste in essere dalla Ditta e relative durate (da redigersi a cura di ogni Ente destinatario della fornitura)

a. operazioni relative all'ingresso degli automezzi della Ditta privata in caserma ed allo stivaggio: **Tavola 1 a**

b. operazioni relative allo stoccaggio:

Tavola 1 b

Descrizione delle fasi lavorative	Inizio	Termine	Note	FASE INTERFERENTE
Esempio: sistemazione delle razioni fornite nei locali di stoccaggio	Esempio: Ore 06.30	Esempio: Ore 18.00	Esempio: Impiegati n. 3 operatori della Ditta nella area di sistemazione merci del Deposito, ecc.	SI o NO Se si riportare i dati nella Tavola 3a del paragrafo 7
….	…	…	…	…

c. operazioni relative a: …

d.

5. Coordinamento delle fasi lavorative

Si stabilisce che non potrà essere iniziata alcuna operazione all'interno dei magazzini, da parte della Impresa operante in sede, se non a seguito di previa avvenuta sottoscrizione, da parte del responsabile della Ditta del presente documento di cooperazione e coordinamento.

Oltremodo si dispone che eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, daranno il diritto a questo Magazzino (Denominazione e sede_____) di interrompere immediatamente i lavori.

Tanto anche nella ipotesi che sopraggiungano aleatorie interferenze che rendano necessario la sospensione dei lavori.

Restano ferme le norme regolamentanti le modalità con cui il Personale della Ditta deve attenersi all'interno del comprensorio di questo Magazzino _____, e cioè quelle relative a: riconoscimento del personale; presa visione della planimetria dei locali, delle vie di fughe, dei presidi di emergenza, degli interruttori ad opera, almeno, del Responsabile della Ditta.

6. Varie ed eventuali integrazioni (a cura dell'Ente destinatario della fornitura per sue valutazioni discrezionali ovvero a seguito di accordi fra Ditta e Magazzino).

Località e data_____

Il Responsabile della Ditta Il Responsabile D.U.V.RI. per l'A.D.

_____ _____

Visto, Si approva

IL COMANDANTE/ IL DIRETTORE DEL MAGAZZINO

_____

Allegato n. 5

MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DI COMMISSARIATO E DI SERVIZI GENERALI
I REPARTO – 1ª DIVISIONE

PATTO DI INTEGRITA'

relativo alla gara europea a procedura aperta telematica per la fornitura di n. 109.298 razioni viveri speciali da combattimento per esigenze delle Forze Armate Italiane (E.I., M.M., A.M. e C.C.) E.F. 2023 – CIG 97870018B7 .

tra

la Direzione Generale di Commissariato e di Servizi Generali

e

la Ditta AR Food Srl (di seguito denominata Ditta), sede legale in Napoli al Corso Secondigliano 527/i, codice fiscale/P.IVA 07134641211, rappresentata da Alfredo Capasso in qualità di Amministratore Unico.

Il presente documento deve essere obbligatoriamente sottoscritto e presentato insieme all'offerta da ciascun partecipante alla gara in oggetto. La mancata consegna del presente documento, debitamente sottoscritto, comporterà l'esclusione automatica dalla gara.

VISTO

- la legge 6 novembre 2012 n. 190, art. 1, comma 17 recante "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione";
- il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33 avente per oggetto il "Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni";
- il decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62 con il quale è stato emanato il "Regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici";
- il Protocollo d'intesa siglato tra il Ministero dell'Interno e l'Autorità Nazionale Anticorruzione il 15 luglio 2014;
- il decreto-legge 24 giugno 2014, n. 90 recante "Misure urgenti per la semplificazione e la trasparenza amministrativa e per l'efficienza degli uffici giudiziari" convertito, con modificazioni, dalla legge 11 agosto 2014, n. 114;
- il "Regolamento in materia di esercizio del potere sanzionatorio dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per l'omessa adozione dei Piani triennali di prevenzione della corruzione, dei Programmi triennali di trasparenza, dei Codici di comportamento" emanato dall'Autorità Nazionale Anticorruzione con delibera del 9 settembre 2014;
- il "Codice di comportamento dei dipendenti del Ministero della Difesa" approvato dal Ministro della difesa il 22 marzo 2018 gennaio;

- il Piano Nazionale Anticorruzione (P.N.A.) 2022 approvato dall'Autorità Nazionale Anticorruzione e relativi allegati;
- il Piano Integrato di Attività ed Organizzazione (PIAO) 2023-2025 del Ministero della Difesa;

SI CONVIENE QUANTO SEGUE

Art. 1 - Il presente Patto d'integrità stabilisce la formale obbligazione della Ditta che, ai fini della partecipazione alla gara in oggetto, si impegna:

- a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, a non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell'assegnazione del contratto e/o al fine di distorcerne la relativa corretta esecuzione;
- a segnalare alla Stazione Appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione dei contratti, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;
- ad assicurare che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare o eludere la concorrenza e, comunque, di non trovarsi in altre situazioni ritenute incompatibili con la partecipazione alle gare dal Codice degli Appalti, dal Codice Civile o dalle altre disposizioni normative vigenti;
- ad informare puntualmente tutto il personale, di cui si avvale, del presente Patto di integrità e degli obblighi in esso contenuti;
- a vigilare affinché gli impegni sopra indicati siano osservati da tutti i collaboratori e dipendenti nell'esercizio dei compiti loro assegnati;
- a denunciare alla Pubblica Autorità competente ogni irregolarità o distorsione di cui sia venuta a conoscenza per quanto attiene l'attività di cui all'oggetto della gara in causa.

Il legale rappresentante della Ditta, inoltre, dichiara:

- di non aver conferito incarichi ai soggetti di cui all'art. 53, comma 16- ter, del D.Lgs.. n. 165 del 30 marzo 2001, così come integrato dall'art. 21 del D.Lgs. 8 aprile 2013 n. 39 e di non aver stipulato contratti di lavoro subordinato o autonomo con i medesimi soggetti;
- di essere consapevole che, qualora emerga la violazione del suddetto divieto verrà disposta l'immediata esclusione dalla partecipazione alla procedura di affidamento.

Art. 2 - La Ditta prende nota e accetta che nel caso di mancato rispetto degli impegni anticorruzione assunti con il presente Patto di integrità, comunque accertato dall'Amministrazione, potranno essere applicate le seguenti sanzioni:

- esclusione del concorrente dalla gara;
- escussione della cauzione di validità dell'offerta;
- risoluzione del contratto;
- escussione della cauzione di buona esecuzione del contratto;
- esclusione del concorrente dalle gare indette dalla stazione appaltante per 5 anni.

Art. 3 – Fermo restando quanto previsto dai precedenti articoli 1 e 2, in aderenza alle prescrizioni in materia di anticorruzione contenute nel D.L. 90/2014 convertito dalla L. 114/2014 e ss.mm.ii.:

- la Ditta si impegna a dare comunicazione tempestiva alla Stazione appaltante di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa. Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini della esecuzione del contratto. Ne

consegue, pertanto, che il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 c.c., qualora la mancata comunicazione del tentativo di concussione subito risulti da una misura cautelare o dal disposto rinvio a giudizio, nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, per il delitto previsto dall'art. 317 c.p.;

- la Stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli arti. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319-bis c.p., 319- ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p..

Nei casi di cui al presente articolo, l'esercizio della potestà risolutoria da parte della Stazione appaltante è subordinato alla previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione. La Stazione appaltante, pertanto, comunicherà la propria volontà di avvalersi della clausola risolutiva espressa al Responsabile per la prevenzione della corruzione che ne darà comunicazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione. Quest'ultima potrà valutare se, in alternativa all'ipotesi risolutoria, ricorrano i presupposti per la prosecuzione del rapporto contrattuale tra Stazione appaltante ed impresa aggiudicataria, alle condizioni di cui al d.l. 90/2014.

Art. 4 - Il contenuto del Patto di integrità e le relative sanzioni applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del contratto. Il presente Patto dovrà essere richiamato dal contratto quale allegato allo stesso onde formarne parte integrante, sostanziale e pattizia.

Art. 5 - Il presente Patto deve essere obbligatoriamente sottoscritto in calce ed in ogni sua pagina, dal legale rappresentante della Ditta partecipante ovvero, in caso di consorzi o raggruppamenti temporanei di imprese, dal rappresentante degli stessi e deve essere presentato unitamente all'offerta. La mancata consegna di tale Patto debitamente sottoscritto comporterà l'esclusione dalla gara.

Art. 6 - Ogni controversia relativa all'interpretazione ed esecuzione del Patto d'integrità fra la Stazione appaltante ed i concorrenti e tra gli stessi concorrenti sarà risolta dall'Autorità Giudiziaria competente.

Luogo e data Napoli 05/07/2023

Per la Ditta:

Alfredo Capasso

_____

(il legale rappresentante)

_____

(firma leggibile)

Allegato 6

CLAUSOLA STANDARD DI CODIFICAZIONE

Art. 1 (Requisito di codificazione)
La codificazione degli articoli di rifornimento è obbligatoria in accordo ai principi del NATO Codification System e perché la Forza Armata destinataria possa prenderli in carico e renderli utilizzabili introducendoli così nel ciclo logistico nazionale.
Per poter codificare, si deve già disporre del codice NCAGE del Contraente e dei codici CEODIFE dell'Ente Appaltante (EA) e del Gestore Amministrativo, tutti rilasciati dall'Organo Centrale di Codificazione (OCC).
I dati di codificazione, rispondenti al requisito contrattuale relativo agli articoli in fornitura sia di origine nazionale sia estera che il Contraente s'impegna a fornire, sono composti da: dati identificativi (CM-03), dati di gestione (GM-02), dati tecnico-amministrativi (L07) e relativi codici a barre (CAB).

Art. 2 (SPLC- Spare Part List for Codification)
Il Contraente, a fronte della fornitura contrattuale, dovrà proporre all'EA, entro **30** (trenta) giorni **(nota 1)** decorrenti dalla data di notifica dell'avvenuta approvazione dell'atto negoziale, una lista di articoli da codificare *Spare Part List for Codification* -SPLC.
L'EA, se ritenuto opportuno, potrà indire specifica riunione preliminare per definire la SPLC, cui potranno partecipare lo stesso Contraente, l'Ente Logistico (EL)/Organo Codificatore (OC) di FA e l'OCC.
Tale SPLC dovrà essere presentata per tutti gli articoli in fornitura, anche se risultassero già codificati.
Nella SPLC dovranno essere inseriti tutti i dati essenziali indicati nella Guida al Sistema di Codificazione NATO. In particolare, vanno inseriti per ogni articolo il part number principale (cioè quello del Costruttore o del Responsabile del progetto o dell'Ente Governativo responsabile dell'emissione norma/specifica) ed, eventualmente, il/i part number secondario/i (cioè quello dei Fornitori).
La SPLC dovrà essere divisa in liste con articoli di produzione nazionale e articoli di produzione estera.
La SPLC definitiva dovrà poi essere inviata dal Contraente tramite p.e.c. all'EA e da quest'ultimo approvata formalmente prima che il Contraente possa procedere, secondo come previsto nei successivi art.3,4,5, all'inserimento dei dati sul Sistema Informativo Automatizzato Centralizzato (SIAC) della Difesa messo a disposizione dall'OCC tramite il link ufficiale www.siac.difesa.it

Art. 3 (Liste di Screening)
Al fine di consentire all'OCC le attività di "Screening", ovvero di verifica dell'eventuale esistenza di articoli già codificati e/o di aggiornamento dei propri dati di archivio, il Contraente, non oltre 10 (dieci) giorni dall'approvazione della lista SPLC di cui all'Art. 2, dovrà compilare ed inviare all'EA e all'OCC, tramite SIAC, le liste estratte dalla SPLC differenziandole tra liste nazionali ed estere.
Le liste dovranno essere presentate anche per gli articoli che risultassero già codificati.
L'EA, responsabile dal punto di vista tecnico della rispondenza al contratto **(nota 2)** dei dati codificativi (liste e articoli), potrà intervenire entro **15** (quindici) giorni **(nota 3)** per validare o per richiedere al Contraente le modifiche necessarie al soddisfacimento del requisito contrattuale.
Le modifiche richieste dovranno essere effettuate dal Contraente entro il termine massimo di 5 (cinque) giorni decorrenti dalla data della richiesta.
Queste modifiche dovranno poi essere rivalidate dall'EA entro un massimo di 5 (cinque) giorni.

Tale processo può essere reiterato sino a quando l'EA non ritenga soddisfatto il requisito contrattuale.
I giorni occorrenti per le correzioni, qualora non riconducibili a cause imputabili all'A.D, saranno considerati giorni di ritardo e comporteranno l'applicazione delle penalità di cui al successivo Art.10.
A seguito della validazione dell'EA, o trascorso il termine previsto in assenza di comunicazioni da parte di quest'ultimo, l'OCC provvederà, entro un massimo di 20 (venti) giorni, al completamento delle attività di Screening.
L'OCC potrà comunque richiedere all'EA la verifica dei dati forniti dal Contraente e il loro completamento con gli elementi identificativi CM-03, di gestione GM-02 e/o tecnico amministrativi L07 (solo per le liste estere), per assicurare la corretta attività codificativa.

Art. 4 (Liste di Codifica)
Non oltre 20 (venti) giorni dalla ricezione dell'esito dello Screening di cui all'Art. 3, per gli articoli non codificati **(nota 4)**, il Contraente dovrà compilare ed inviare all'EA e all'OCC, tramite SIAC, la SPLC con i part number, i relativi CAB e per gli articoli nazionali le proposte di schede CM-03 e GM-02, mentre per gli articoli di origine estera le relative schede L07 (queste ultime compilate obbligatoriamente in lingua inglese e con allegata la necessaria documentazione tecnica).
L'EA, responsabile dal punto di vista tecnico della rispondenza al contratto **(nota 2)** dei dati codificativi (liste e articoli), potrà intervenire entro **15** (quindici) giorni **(nota 3)** per validare o per richiedere al Contraente le modifiche necessarie al soddisfacimento del requisito contrattuale.
Le modifiche richieste dovranno essere effettuate dal Contraente entro il termine massimo di 5 (cinque) giorni decorrenti dalla data della richiesta.
Queste modifiche dovranno poi essere rivalidate dall'EA entro un massimo di 5 (cinque) giorni.
Tale processo può essere reiterato sino a quando l'EA non ritenga soddisfatto il requisito contrattuale.
I giorni occorrenti per le correzioni, qualora non riconducibili a cause imputabili all'A.D, saranno considerati giorni di ritardo e comporteranno l'applicazione delle penalità di cui al successivo Art.10.
A seguito della validazione da parte dell'EA, o trascorso il termine previsto in assenza di comunicazioni da parte di quest'ultimo, l'OCC provvederà, entro un massimo di 20 (venti) giorni, al completamento delle attività di Codifica con l'assegnazione dei NATO STOCK NUMBERS (NSN), dandone informazione all'EA, al Contraente e all'EL/OC di Forza Armata.
L'OCC potrà comunque richiedere all'EA la verifica dei dati forniti dal Contraente e il loro completamento con gli elementi identificativi CM-03, di gestione GM-02 e/o tecnico amministrativi L07 (solo per le liste estere), per assicurare la corretta attività codificativa.

Art. 5 (Liste di Screening e Codifica)
Su richiesta dell'EA, in alternativa, il Contraente potrà presentare contestualmente le liste di Screening con la richiesta di Codifica (assegnazione dei NSN) non oltre 30 (trenta) giorni dalla approvazione della SPLC di cui all'Art.2.
Le liste dovranno contenere la SPLC con i *part number* e i relativi CAB e per gli articoli nazionali le proposte di schede CM-03 e GM-02, mentre per gli articoli di origine estera le relative schede L07 (quest'ultime compilate obbligatoriamente in lingua inglese e con allegata la necessaria documentazione tecnica).
Le liste dovranno essere presentate anche per gli articoli che risultassero già codificati.
L'EA, responsabile dal punto di vista tecnico della rispondenza al contratto **(nota 2)** dei dati codificativi (liste e articoli), potrà intervenire entro **15** (quindici) giorni **(nota 3)** per

validare o per richiedere al Contraente le modifiche necessarie al soddisfacimento del requisito contrattuale.
Le modifiche richieste dovranno essere effettuate dal Contraente entro il termine massimo di 5 (cinque) giorni decorrenti dalla data della richiesta.
Queste modifiche dovranno poi essere rivalidate dall'EA entro un massimo di 5 (cinque) giorni.
Tale processo può essere reiterato sino a quando l'EA non ritenga soddisfatto il requisito contrattuale.
I giorni occorrenti per le correzioni, qualora non riconducibili a cause imputabili all'A.D, saranno considerati giorni di ritardo e comporteranno l'applicazione delle penalità di cui al successivo Art.10.
A seguito della validazione da parte dell'EA, o trascorso il termine previsto in assenza di comunicazioni da parte di quest'ultimo, l'OCC provvederà, entro un massimo di 20 (venti) giorni, al completamento delle attività di Codifica con l'assegnazione dei NATO STOCK NUMBERS (NSN), dandone informazione all'EA, al Contraente e all'EL/OC di Forza Armata.
L'OCC potrà comunque richiedere all'EA la verifica dei dati forniti dal Contraente e il loro completamento con gli elementi identificativi CM-03, di gestione GM-02 e/o tecnico amministrativi L07 (solo per le liste estere), per assicurare la corretta attività codificativa.

Art. 6 (Codificazione di origine estera)
Per consentire all'AD la gestione degli articoli di origine estera non codificati, e nell'attesa di completare l'iter codificativo tramite l'ufficio estero competente, l'OCC assegnerà numeri di codificazione provvisori che saranno successivamente sostituiti da quelli definitivi (assegnati dall'ufficio estero competente).
In questo caso lo svincolo della cauzione definitiva è subordinato alla risoluzione delle discrepanze dei dati codificativi forniti dal Contraente, eventualmente rilevate dagli uffici esteri competenti.
L'OCC comunicherà all'EA e per conoscenza al Contraente i numeri di codificazione definitivi assegnati o le anomalie verificatesi.
L'EA comunicherà formalmente le anomalie al Contraente richiedendo la correzione delle stesse.

Art. 7 (Flussi Dati e Corrispondenza)
L'immissione, lo scambio dei dati e le comunicazioni relative alla codificazione, a meno di diversa disposizione contrattuale, dovranno avvenire per via telematica tramite SIAC.

Art. 8 (Norme in vigore)
Le norme procedurali sull'attività codificativa, per ciascuna tipologia di atto negoziale, sono contenute nella SGD-G-035 - Edizione 2017 "Guida al Sistema di Codificazione NATO" emanata da SEGREDIFESA e disponibile sul sito ufficiale del SIAC www.siac.difesa.it, nella quale sono presenti informazioni e disposizioni di dettaglio su come presentare le liste, i dati identificativi CM-03, di gestione GM-02 e sulla modalità di predisposizione dei dati connessi alla presentazione dei codici a barre CAB e dei dati tecnico-amministrativi L07.

Art. 9 (Collaudo e Accettazione d'Urgenza)
La tassatività dei termini di approntamento al collaudo degli articoli in fornitura prescinde dal completamento dell'iter di codificazione.
L'EA/EC può disporre, in assenza della conclusione dell'iter codificativo, il collaudo dei materiali e procedere all'eventuale accettazione degli stessi con riserva, così da poterli prontamente utilizzare, eventualmente ricorrendo alla codificazione transitoria (**nota 5**),

fermo restando che l'attività codificativa dovrà essere svolta a compimento dei requisiti contrattuali. Il saldo del contratto potrà avvenire solo dopo la codificazione definitiva di tutti gli articoli individuati.

Art. 10 (Penali e Garanzie)

Ai fini dell'applicazione delle penali, i termini per la presentazione delle liste SPLC con i *part number*, i relativi CAB, le schede CM-03, GM-02 e L07 di cui agli Art. 2, 3, 4, 5 saranno sommati e considerati come unico termine complessivo.

Il ritardo del Contraente nell'adempimento agli obblighi di cui ai precedenti commi comporterà una penale così come disciplinato dall'Art. __ (Penali) del contratto.

Nell'ambito della garanzia contrattuale, l'EA potrà richiedere al Contraente tutte le azioni ritenute necessarie per completare o integrare le attività codificative.

NOTE:

(1) Il termine deve essere fissato dall'Ente Appaltante.
Per i "programmi di sviluppo" i tempi decorrono dalla definizione della configurazione così come disciplinato dall'Art.____ del contratto.

(2) Ad eccezione dei progetti comuni NATO e non NATO, dove la ditta nazionale che partecipa al progetto (*Partner Company* - PC) sarà responsabile dal punto di vista tecnico e pertanto le attività di verifica delle liste non verranno effettuate in quanto le liste stesse saranno inviate direttamente all'OCC.

(3) Non oltre 15 (quindici) giorni.

(4) Eccezionalmente anche per articoli già codificati per i quali l'OCC ritenga necessario aggiornare i dati.

(5) Assegnata dall'EL/OC di FA in attuazione della normativa vigente.

Allegato 7

CLAUSOLA CONTRATTUALE

Adempimento degli obblighi in materia di protezione della salute umana e dell'ambiente Regolamento CE n. 1907 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18/12/2006 (REACh)

1. La aggiudicataria è tenuta ad assicurare che i materiali oggetto della commessa ossia le razioni viveri speciali da combattimento costituite da alimenti, accessori ed imballaggi, rispondano e siano utilizzati, in ossequio al principio di precauzione, in conformità alle previsioni delle direttive e regolamenti comunitari e delle norme interne in materia di protezione della salute umana e dell'ambiente, inclusi gli obblighi di cui al regolamento (CE) n. 1907/2006 "*Regolamento REACh*" e s.m.i..

2. La Ditta aggiudicataria è obbligata a porre in essere tutti gli adempimenti necessari ad assicurare la conformità dell'appalto alle previsioni delle normative di cui al punto 1 vigenti al momento della consegna ed in relazione allo stato di fatto esistente in quel momento.

3. Pertanto, tenuto conto che l'Amministrazione della Difesa in base al regolamento REACh si configura come "utilizzatore a valle", all'atto della presentazione dei materiali per la verifica di conformità, la Ditta si obbliga a produrre al responsabile del procedimento i seguenti documenti:

   a) una "***Dichiarazione di conformità dei materiali al Regolamento REACh***" dalla quale risulti:
      - di essere a conoscenza degli obblighi che il "*Regolamento REACh*" impone a tutti i fabbricanti, importatori e utilizzatori a valle di sostanze chimiche in quanto tali o in quanto componenti di miscela o articolo;
      - che ha adempiuto agli obblighi medesimi e che ha verificato che "*eventuali subfornitori*", abbiano, altresì, ottemperato ai suddetti obblighi previsti dal "Regolamento REACh";

   b) qualora le suddette sostanze superino la quantità di n.1 tonnellata (t)/anno, un "***Attestato di conformità*****",** in cui indica il "*legale rappresentante*" nominato ai fini del programma Reach e fornisce le seguenti informazioni:
      - codice EINECS/EC number e CAS di tutte le sostanze, da sole o in preparato;
      - peso totale della sostanza;

   c) elenco dei "**codici identificativi"** dei prodotti/materiali di fornitura contenenti le sostanze pericolose nonché le relative "**schede di sicurezza"**.

4. La produzione dei documenti di cui al precedente punto da parte della Ditta è presupposto per l'avvio della verifica di conformità da parte dell'A.D.. La mancata produzione dei documenti di cui al presente articolo costituisce giusta causa di rifiuto dell'ammissione a verifica di conformità.