Anx. 1

STATO MAGGIORE DELLA DIFESA

Ufficio Generale del Centro di Responsabilità Amministrativa
Area Procurement

CAPITOLATO TECNICO

Concessione del servizio di gestione bar e piccola ristorazione presso varie sedi dello Stato Maggiore della Difesa in Roma e Rieti

2025 - 2028

Sommario

1. CARATTERISTICHE DELL'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE 4
   1.1 Premessa 4
   1.2 Oggetto 4
   1.3 Durata 4
   1.4 Svolgimento del servizio 4
   1.5 Descrizione delle infrastrutture militari 4
   1.6 Consistenza media di personale 5
   1.7 Valore della concessione 5
2. CANONE DI CONCESSIONE 6
3. RISCHI DELLA CONCESSIONE 6
4. TIPOLOGIA DEI SERVIZI 7
   4.1 Servizio Gestione BAR 7
   4.2 Servizio di piccola ristorazione / pizzeria 8
   4.3 Servizio assistenza bagnanti 8
5. PREZZI 8
6. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI 9
7. SISTEMA HACCP - PIANO DI IGIENE E PULIZIA 10
8. LOCALI, ARREDAMENTO E ATTREZZATURE 10
9. MANUTENZIONE DEI LOCALI E DEGLI ALLESTIMENTI 11
10. PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE 12
11. PRESA IN CONSEGNA E ALLESTIMENTO DEI LOCALI 14
12. VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO 14
13. OBBLIGHI PRELIMINARI ALL'AVVIO DEI SERVIZI 15
14. AVVIO DEI SERVIZI 15
15. REFERENTE DEL CONCESSIONARIO E REFERENTE DELLA QUALITÀ 15
16. PERSONALE IMPIEGATO NEI SERVIZI E RAPPORTO DI LAVORO 16
17. PREVENZIONE, SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO 18
18. OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO 19
19. OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE MILITARE 21
20. RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO 21
21. MODIFICA DELLA CONCESSIONE DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA 21
22. DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO 21
23. VERIFICHE DI CONFORMITÀ 21
24. CUSTOMER SATISFACTION 23
25. RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO – REPORTISTICA 24
26. RICONSEGNA DEI LOCALI 24
27. DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEI LOCALI IN CONCESSIONE 25
28. CESSIONE DEL CONTRATTO – VARIAZIONI SOCIETARIE 25
29. INTERRUZIONE DEL SERVIZIO DA PARTE DEL CONCESSIONARIO - GESTIONE IN STATO DI EMERGENZA 25
30. MODALITÀ DI CONTESTAZIONE DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI 26
31. PENALI 26
32. CAUZIONE DEFINITIVA 28
33. RESPONSABILITÀ CIVILE E COPERTURA ASSICURATIVA 28

34. CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO 30
35. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO, CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E RECESSO ANTICIPATO 30
36. CESSAZIONE, REVOCA PER MOTIVI DI INTERESSE PUBBLICO E RECESSO 32
37. SUBAPPALTO 32
38. CESSIONE E SUB-CONCESSIONE 33
39. FALLIMENTO DEL CONCESSIONARIO 34
40. TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI 34
41. FORO COMPETENTE 34
42. RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI 34
43. ALLEGATI 34

CAPITOLATO TECNICO

1. CARATTERISTICHE DELL'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE

1.1 Premessa

Il presente Capitolato disciplina gli aspetti tecnici relativi all'affidamento in concessione dei servizi di gestione bar e piccola ristorazione presso varie sedi dello Stato Maggiore della Difesa in Roma e Rieti.

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei *"Criteri Ambientali Minimi"* (CAM), di cui al Decreto Ministeriale n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente, della Tutela del territorio e del mare (ora Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica) recante *"Criteri ambientali minimi per il Servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari"*.

Il servizio sarà erogato a favore dei dipendenti militari e civili in servizio presso le varie sedi, degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno delle sedi stesse. La fruizione del servizio da parte degli aventi diritto sarà del tutto libera, per cui l'Amministrazione non assumerà alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni che verranno somministrate quotidianamente e in totale. Il Concessionario non potrà, pertanto, vantare pretese né richiedere modifiche al contratto in caso di eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

1.2 Oggetto

La presente procedura ha per oggetto l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 176 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i. (nel prosieguo solo "Codice"), del servizio di gestione bar e piccola ristorazione all'interno di varie sedi dello Stato Maggiore della Difesa dislocate nella città di Roma e di Rieti. La controprestazione a favore del Concessionario consisterà unicamente nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, per cui il corrispettivo per le consumazioni sarà versato direttamente dagli utenti anche a mezzo di buoni pasto.

1.3 Durata

La durata della presente concessione è fissata in **anni 3 (tre)** ai sensi dell'art. 178 del d.lgs. 36/2023 (Codice dei contratti), naturali e consecutivi, decorrenti dalla sottoscrizione del Contratto.

1.4 Svolgimento del servizio

a) Il servizio di gestione bar dovrà essere assicurato tutti i giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, dalle ore 7:30 alle ore 15:30.

b) Il servizio di piccola ristorazione dovrà essere assicurato tutti i giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, dalle ore 11:30 alle ore 14:30 e, limitatamente alle sedi ove è presente il servizio pizzeria, dalle ore 18:30 alle ore 22:30 compreso sabato e domenica.

Il mancato rispetto degli orari e/o dei giorni di apertura comporterà l'applicazione della penale di cui al **para. 31** del presente Capitolato a meno di variazioni preventivamente concordate con il Direttore dell'esecuzione contrattuale di ciascuna Sede.

1.5 Descrizione delle infrastrutture militari

Il servizio, oggetto del presente capitolato, dovrà essere garantito per le seguenti infrastrutture sedi di Comandi militari:

ENTE	INDIRIZZO	CITTÀ
Centro Alti Studi per la Difesa (CASD) Servizio **gestione bar**	Piazza delle Rovere, 83	Roma
Comando per le Operazioni in Rete (C.O.R.) Servizio **gestione bar**	Via Stresa, 31/b	Roma
Centro Intelligence Interforze (C.I.I.) Servizio **gestione bar** e **pizzeria** e **piscina**	Via Monte Carnevale, 381	Roma
Reggimento di Manovra Interforze (REMADIFE) Servizio **gestione bar** e **pizzeria**	Via Circonvallazione Nomentana, 100	Roma
Scuola Interforze per la Difesa NBC Servizio **gestione bar**	Piazza Marconi, 7	Rieti

1.6 Consistenza media di personale

La consistenza media di personale presso le sedi oggetto del servizio è approssimativamente stimata in quella di seguito riportata:

INFRASTRUTTURA	Consistenza media(*) personale
Centro Alti Studi per la Difesa (CASD)	540
Comando per le Operazioni in Rete (C.O.R.)	400
Centro Intelligence Interforze (C.I.I.)	650
Reggimento di Manovra Interforze (REMADIFE)	250
Scuola Interforze per la Difesa NBC	170
TOTALE	**2.010**

(*) Durante le festività natalizie e pasquali nonché nei mesi di luglio e agosto, il personale è ridotto di circa il 50%. Inoltre, durante il fine settimana è presente solo il personale addetto ai turni di vigilanza nonché il personale che vorrà usufruire del servizio pizzeria ove presente.

I suddetti dati numerici sono puramente indicativi e l'Amministrazione non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero di presenze. Il Concessionario, pertanto, non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

Il servizio è rivolto principalmente al personale effettivo presso le varie sedi e agli eventuali frequentatori di corso. Il servizio potrà essere esteso, nei casi di particolari eventi e ricorrenze, ai familiari del personale militare e civile effettivo all'Ente nonché a tutto il personale esterno autorizzato all'accesso nell'infrastruttura.

Si evidenzia, inoltre, che nelle suddette sedi sono presenti dei distributori automatici di caffè, bevande e prodotti preconfezionati (listino prezzi in **Allegato 1**) oltre alla presenza di un servizio mensa per la somministrazione dei pasti meridiani e serali, con spesa a carico dell'Amministrazione militare.

1.7 Valore della concessione

Il valore presunto della Concessione è stato stimato, ai sensi dell'art. 179 del Codice, in circa 1.090.553,00 € annuali e, pertanto, il valore complessivo per l'intera durata del contratto è pari a **3.271.660,00 € (euro tremilioniduecentosettantunomila seicentosessanta/00)** al netto di oneri della sicurezza.

Ai sensi dell'art. 41, comma 13 del Codice, il valore triennale della Concessione posto a base di gara comprende i costi del personale stimati dall'Amministrazione in € **1.300.236,72 (euro unmilionetrecentomilaeduecentotrentasei/72)** sulla base del CCNL Turismo e Pubblici Esercizi 2018-2021.

Tale valore, stimato tenendo presente i Piani Economici Finanziari (PEF) predisposti dall'Amministrazione per ciascuna sede (**Allegati 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 e 2.5**), ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario che, come meglio esplicitato al **para. 3** *"Rischi della Concessione"*, assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente alla gestione dei servizi di Gestione bar e piccola ristorazione.

L'Amministrazione, ai fini della determinazione del valore suddetto, si è basata sul numero di potenziali utenti interessati a usufruire dei servizi oggetto della concessione tenendo altresì conto dei costi presunti a carico del Concessionario.

L'importo degli oneri di sicurezza ai fini dell'eliminazione dei rischi interferenziali è stato stimato nell'allegato documento denominato **DUVRI** per tutti e i 3 anni complessivi della concessione.

2. CANONE DI CONCESSIONE

Il Concessionario si obbliga a sottoscrivere con l'Agenzia del Demanio e con l'Amministrazione l'atto di concessione dei locali demaniali ove saranno svolti i servizi di gestione bar e piccola ristorazione e si impegna al pagamento del canone concessorio a decorrere dalla data di sottoscrizione del Verbale di consegna dei locali, secondo le modalità e i tempi che saranno stabiliti in sede di stipula.

Il canone sarà determinato per ciascuna infrastruttura dal competente ufficio dell'Agenzia del Demanio che, ad ogni buon conto, si anticipa il presumibile importo:

- CASD: € 6.100,00 (euro seimilacento/00) annuale;
- COR: € 6.216,00 (euro seimiladuecentosedici/00) annuale;
- CII: € 7.200,00 (euro settemiladuecento/00) annuale;
- REMADIFE: € 8.040,00 (euro ottomilaquaranta/00) annuale;
- SCUOLA NBC: € 1.100,00 (euro millecento/00) annuale,

per un **totale complessivo annuo pari ad euro 28.656,00**.

3. RISCHI DELLA CONCESSIONE

Il Concessionario, ai sensi dell'art. 177, comma 2 del Codice, assume il rischio operativo connesso alla gestione dei lavori o dei servizi sul lato della domanda o sul lato dell'offerta, secondo la declinazione del medesimo definita dal presente Capitolato e dall'insieme dei Documenti Contrattuali.
Non sono previsti da parte dell'Amministrazione meccanismi atti a mitigare o ad eliminare il predetto rischio.
Il rischio di disponibilità, di cui all'art. 177, comma 4, del Codice, è a carico del Concessionario.
Al Concessionario sono trasferiti il rischio di contrazione della domanda complessiva del mercato relativa ai servizi oggetto della Concessione, il rischio di riduzione della domanda specifica di detti servizi, e i rischi derivati da approvvigionamento e/o incremento dei costi dei fattori produttivi o di loro inadeguatezza, da inadempimenti contrattuali di fornitori, da relazioni con altri soggetti (incluse le parti sociali) che influenzino negativamente costi e tempi di realizzazione degli investimenti e/o di erogazione dei servizi, da inflazione nonché da fallimento.
Il Concessionario assume il rischio amministrativo, connesso al notevole ritardo o al diniego, da parte dei competenti soggetti pubblici o privati, nel rilascio delle necessarie autorizzazioni, concessioni, nulla-osta necessari ai fini dell'avvio e dell'intera gestione dei servizi.
Il rischio di temporanea sospensione dei servizi, il rischio finanziario, connesso sia all'aumento dei tassi di interesse che all'indisponibilità delle coperture finanziarie necessarie per gli

investimenti o per la gestione e il rischio di manutenzione, ordinaria e straordinaria, sono allocati in capo al Concessionario.

4. TIPOLOGIA DEI SERVIZI

Il Concessionario deve assicurare le seguenti tipologie di servizio sulla base delle specificità di seguito dettagliate:

- Servizio di **"gestione bar**": consistente nella somministrazione di prodotti e alimenti comunemente in distribuzione negli esercizi bar aperti al pubblico (a titolo esemplificativo bevande calde quali caffè, thè, cappuccino, bibite, spremute, panini, gelati, dolci, snack, tramezzini, brioches, toast, piadine e prodotti similari, come meglio dettagliati al successivo **para. 4.1**;
- Servizio di **"piccola ristorazione"**: consistente nella somministrazione di prodotti di gastronomia e pizzeria che potranno essere preparati in loco a cura del Concessionario, nel rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie ed in linea con i nuovi criteri ambientali minimi (CAM) emanati per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva, predisponendo menù a scelta secondo le specifiche dettagliate nel prosieguo del presente documento, nel rispetto delle tabelle merceologiche (**Allegato 3)** e delle grammature (**Allegato 4)**.

4.1 Servizio Gestione BAR

Il servizio di "gestione bar" dovrà garantire la somministrazione, durante l'orario di apertura del locale dei seguenti prodotti e alimenti:

- bevande calde di vario tipo quali caffè, cappuccino, latte, thè, con disponibilità di alternative vegetali al latte quali ad esempio bevande di soia, riso, mandorla, cocco, avena;
- bevande fredde di vario tipo quali acque minerali, succhi di frutta (anche nella variante senza zuccheri aggiunti), bibite e bevande analcoliche (anche nella variante senza zuccheri), ecc.;
- panini (anche nelle varianti a base di farine di frumento integrale, farro, segale, mais, soia, avena, riso, etc.), con farciture varie (salumi, verdure, formaggio, ecc.), piadine, pizzette, tramezzini, toast, ecc.;
- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato "mignon", fresche o surgelate sottoposte a doratura e/o fine cottura;
- varietà di frutta di stagione (secondo quanto previsto nell'allegato A del DM 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente, della tutela del territorio e del mare) anche servita in forma di macedonia, spremute e frullati, yogurt, anche nella variante magra e senza lattosio;
- gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, ecc..

Il Concessionario dovrà mettere a disposizione degli utenti sui banchi bar: zucchero bianco e di canna grezzo, miele, dolcificanti ipocalorici confezionati secondo quanto prescritto dalle normative in vigore.

Le dosi da impiegare per i generi di caffetteria e la mescita delle bevande dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia. I prodotti di caffetteria dovranno essere preparati utilizzando grani di caffè di miscela di ottima qualità, intendendosi con tale espressione una miscela di prodotto finale composto con la percentuale minima di 80% qualità "Arabica" e 20% qualità "Robusta". Inoltre, il caffè utilizzato dovrà essere biologico e/o provenire da commercio equo e solidale, così come definito nei CAM.

La pasticceria dolce e salata e ogni altro genere di prodotto per colazione o pranzo (panini con varie farciture, paste, piadine, toast, ecc.) dovrà essere fresca di giornata e di prima scelta, limitando al minimo il ricorso a prodotti surgelati o preconfezionati.

Il Concessionario dovrà tener conto delle differenti necessità alimentari degli utenti ed assicurare una congrua offerta di prodotti per coloro che sono tenuti a seguire un regime alimentare particolare (ad es.: vegetariani, vegani, celiaci, ecc.).

L'Amministrazione si riserva di vietare la somministrazione di qualsiasi tipo di bevanda alcolica in relazione all'evoluzione della normativa nazionale, regionale o locale.

4.2 Servizio di piccola ristorazione / pizzeria

Il servizio di "piccola ristorazione" (d'asporto o da consumare in piedi o nelle aree all'uopo destinate) dovrà garantire la somministrazione di prodotti di gastronomia e di pizzeria, da preparare in loco o trasportate in loco, a cura del Concessionario, nel rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie.

Il servizio gestione pizzeria è richiesto unicamente per i seguenti Enti con sede in Roma:

- Centro Intelligence Interforze (C.I.I.);
- Reggimento di Manovra Interforze (REMADIFE).

4.3 Servizio assistenza bagnanti

All'interno dell'infrastruttura del **Centro Intelligence Interforze (C.I.I.)** è presente un'area verde con annessa piscina a cui hanno accesso solo il personale dipendente dell'Ente e loro familiari dalle ore 09:00 alle ore 20:00 dal 15 giugno al 15 settembre di ciascun anno. Il Concessionario dovrà garantire la presenza, per tutto il periodo di apertura della struttura natatoria, di un assistente bagnante abilitato alle attività di salvataggio, al primo soccorso e all'uso del defibrillatore.

5. PREZZI

I prezzi da applicarsi agli utenti per la somministrazione sono quelli offerti dal Concessionario in sede di gara.

I prezzi si distinguono in:

a) Servizio bar: bevande calde (caffè, cappuccino, thè, etc.), bevande fredde (spremute, frullati, etc.), snack, prodotti da forno, lievitati dolci e salati, panini farciti, piadine, etc.;

b) Servizio piccola ristorazione / pizzeria.

Tutti i prezzi si intendono comprensivi di IVA e non dovranno essere superiori a quanto offerto in sede di gara distinti per tipologia di servizio.

I prezzi di alcuni prodotti sono calmierati per garantire le peculiari funzioni di Organismo di Protezione Sociale a favore dei dipendenti militari e civili del Ministero della Difesa, di cui all'art. 1883 del Codice dell'ordinamento militare.

I prezzi da applicarsi agli utenti per le somministrazioni saranno quelli risultanti dai ribassi offerti dal Concessionario in sede di Gara. **Al fine della determinazione dei prezzi si applicherà il troncamento alla seconda cifra decimale sull'importo risultante dallo sconto offerto espressi con la frazione minima di 5 centesimi di euro (0,05), cioè con arrotondamento del prezzo offerto in sede di gara, per eccesso o per difetto, al più vicino multiplo di 5 centesimi di euro (es. € 0,17 verrà arrotondato ad € 0,15 e € 0,18 verrà arrotondato a € 0,20)**.

Il Concessionario dovrà esporre i listini prezzi, in modo ben visibile all'interno del locale.

Il pagamento delle consumazioni sarà a totale ed esclusivo carico dei soggetti beneficiari, con conseguente esonero per l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

Agli utenti dovrà essere consentito di effettuare il pagamento attraverso monete, banconote, POS, buoni pasto. L'accettazione da parte del Concessionario dei buoni pasto esonera l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità per contenziosi che potrebbero insorgere tra il Concessionario ed il singolo dipendente o tra il Concessionario e la società erogatrice dei buoni pasto.

L'inserimento di ulteriori prodotti/proposte non presenti nelle tabelle dovrà essere preventivamente valutato dal DEC ed autorizzato dalla Stazione appaltante così come dovrà essere autorizzata anche l'esclusione o la sostituzione dei prodotti.

La revisione dei prezzi offerti in sede di gara e dei prezzi massimi degli altri prodotti elencati dal Concessionario, per gli anni successivi al primo, avviene, ai sensi di quanto previsto dall'art. 189, c. 1, lett. a) del d.lgs. 36/2023, mediante apposita istruttoria da parte dell'Amministrazione militare con riferimento alle variazioni percentuali degli indici sintetici di cui all' art. 60, comma 3, lett. b) del d.lgs. 36/2023.

L'adeguamento dei prezzi verrà determinato sulla base dei prezzi standard eventualmente rilevati dall'ANAC, sulla base dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC) rilevati dall'ISTAT oppure, qualora i dati suindicati non fossero disponibili, in misura non superiore alla differenza tra l'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI), disponibile alla data di valutazione dell'istanza di revisione prezzi e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto di Concessione.

A tal fine il Concessionario deve presentare al Responsabile Unico di Progetto e al Direttore dell'Esecuzione del Contratto, quanto segue:

- istanza di revisione prezzi listino servizio gestione bar e/o listino servizio piccola ristorazione;
- documenti comprovanti l'effettiva variazione dei prezzi quali, a titolo meramente esemplificativo, fonti ufficiali da cui desumere le oscillazioni dei prezzi di mercato, dichiarazione dei fornitori, fatture pagate per l'acquisto dei prodotti e ogni altro mezzo di prova idoneo a dimostrare le variazioni rispetto a quanto documentato dallo stesso al momento dell'offerta presentata in sede di gara.

L'Amministrazione si riserva di fornire un riscontro all'istanza di adeguamento prezzi dei listini entro 60 giorni dalla sua presentazione.

6. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI

Tutte le attività di gestione bar e di piccola ristorazione dovranno essere svolte nel rispetto delle norme vigenti, delle prescrizioni e delle autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria e di inquinamento acustico e atmosferico, di destinazione d'uso dei locali e degli edifici per l'attività prevalente, di sicurezza e di prevenzione degli incendi, di tutela dell'ambiente, nonché nel rispetto del Regolamento comunale di igiene in materia di alimenti e bevande.

Il Concessionario dovrà svolgere i servizi di gestione bar e di piccola ristorazione a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, assicurandone il migliore funzionamento interno, in raccordo ed integrazione con le attività svolte nella sede ministeriale, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in atto.

I servizi di gestione bar e di piccola ristorazione dovranno essere organizzati in modo da assicurare, in qualsiasi fascia oraria, tempi di attesa minimi, avendo cura di predisporre

apparecchiature e attrezzature adeguate nonché un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti.

Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato all'utenza apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.

Il concorrente dovrà descrivere nel dettaglio, in una specifica Relazione tecnica, come intende gestire il servizio bar ed il servizio di piccola ristorazione, specificando tutto ciò che ritiene utile e necessario per assicurare un servizio di qualità.

7. SISTEMA HACCP - PIANO DI IGIENE E PULIZIA

Il Concessionario deve essere dotato di Manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP previsto specificatamente dal d.lgs. 193/2007; lo stesso Concessionario deve verificare che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa.

Il Manuale deve inoltre prevedere una procedura operativa di verifica delle scadenze dei prodotti distribuiti.

Il Concessionario deve garantire, un adeguato **Piano di igiene e pulizia** e, quindi, provvedere alle operazioni di pulizia, di sanificazione/disinfezione degli spazi oggetto del presente Capitolato Speciale, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e secondo il sistema HACCP.

Il Piano di igiene e pulizia, oltre che nel Manuale di autocontrollo e sistema HACCP, deve essere descritto nella Relazione Tecnica, in quanto criterio di valutazione dell'Offerta Tecnica da presentare in sede di gara.

Il Manuale di Autocontrollo deve essere inviato all'Amministrazione prima della sottoscrizione del Verbale di consegna del servizio.

8. LOCALI, ARREDAMENTO E ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio, l'Amministrazione concederà in gestione al Concessionario i locali e gli spazi, meglio identificati nelle planimetrie allegate (**Allegato 5**), dotati di impianti di riscaldamento e condizionamento, idrico ed elettrico.

L'Amministrazione concede altresì le apparecchiature, i macchinari e gli arredi che saranno indicati dettagliatamente, a cura del Direttore dell'esecuzione contrattuale, in fase di redazione del Verbale di consegna dei locali al Concessionario.

Il concessionario è tenuto a verificarne il funzionamento e qualora necessario a provvedere alla sostituzione degli stessi.

Pertanto, il Concessionario dovrà provvedere ad arredare tutti i locali e gli spazi dati in concessione, anche utilizzando gli arredi esistenti.

A tal riguardo, il Concessionario, in esito all'aggiudicazione dovrà presentare un layout di progetto tecnico-grafico che dovrà essere elaborato tenendo conto del posizionamento degli arredi e delle attrezzature di bar e cucina, già fornite dall'Amministrazione militare.

Nel caso in cui il Concessionario, in esito all'aggiudicazione, decida di modificare o non utilizzare gli arredamenti presenti e messi a disposizione dell'Amministrazione militare dovrà presentare apposito layout di progetto tecnico-grafico dettagliato in scala 1:50, con eventuali dettagli in scala maggiore, che dovrà essere elaborato tenendo conto che il posizionamento degli arredi e delle attrezzature di bar e cucina.

Sono ad esclusivo ed integrale carico del Concessionario tutte le spese necessarie alla realizzazione degli interventi previsti nel progetto tecnico-grafico nonché le forniture di beni ed attrezzature strumentali (elettrodomestici e utensili vari da cucina, quali vasellame, posaterie, tovaglie, etc.). Tutti i beni dovranno rispondere a criteri di elevata efficienza e qualità.

Si intendono, altresì, a carico del Concessionario anche gli oneri relativi ai rilievi planimetrici.

L'Amministrazione, in caso di evidenti problematiche e/o necessità tecniche che potrebbero sorgere in fase di realizzazione dell'allestimento, si riserva, in ogni caso, di chiedere al Concessionario la modifica parziale del layout proposto. Nei locali adibiti alla preparazione dei cibi e in quelli destinati a magazzino sarà consentito l'accesso al solo personale individuato dal Concessionario, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione, il Direttore dell'Esecuzione del contratto e il Responsabile Unico del Progetto.

Nel caso di sostituzione di arredi in corso di esecuzione del contatto, questi dovranno essere arredi preparati per il riutilizzo o prodotti usati o ricondizionati. In tal caso sarà necessario fornire evidenza della conformità alle norme tecniche concernenti le caratteristiche prestazionali e la sicurezza. Nel caso di acquisto di arredi nuovi, di prima immissione in commercio, i prodotti devono essere conformi alle specifiche tecniche dei Criteri Ambientali Minimi per le forniture di arredi per interni vigenti, adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Sicurezza energetica del 23 giugno 2022, pubblicato nella G.U. 8 agosto 2022, n. 184, Serie Generale rispettando le verifiche di conformità ivi previste.

9. MANUTENZIONE DEI LOCALI E DEGLI ALLESTIMENTI

Il Concessionario dovrà impegnarsi ad utilizzare con la massima diligenza i locali, messi a disposizione dall'Amministrazione e mantenere in perfetta efficienza gli impianti di cui gli stessi sono dotati.

Dovrà, altresì, impegnarsi affinché i macchinari, le attrezzature, gli arredi, e, in generale, tutto quanto utilizzato per l'esecuzione dei servizi, sia mantenuto in perfetto stato di efficienza attraverso una costante manutenzione ordinaria e, all'occorrenza, anche straordinaria, da effettuarsi nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza.

Ai sensi dell'art. 15 del D.P.R. n. 296/2005 e successive modificazioni, tutti gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria della parte di immobile concessa in uso, nonché gli oneri di qualsiasi natura gravanti sulla stessa parte, sono a carico del Concessionario.

Tutte le attività manutentive dovranno essere svolte in modo conforme alle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, alle norme UNI, alle norme tecniche vigenti ed alle regole dell'arte, ovvero dovranno essere affidate a imprese o soggetti professionali e qualificati, iscritti negli specifici albi professionali.

Gli interventi manutentivi da effettuarsi su impianti rientranti nelle previsioni di cui al D.M. n. 37/2008 devono essere eseguiti da imprese abilitate, le quali sono tenute anche a rilasciare, a cura di personale abilitato ai sensi di legge, le prescritte certificazioni di conformità ogni qualvolta si rendessero necessarie.

L'Amministrazione si riserva di controllare, in ogni momento, l'effettivo stato dei locali, degli arredi e delle attrezzature, ecc. e, in caso di accertata incuria nell'adempiere agli obblighi di cui sopra, procederà ad effettuare autonomamente gli interventi necessari, addebitando le spese sostenute al Concessionario, a valere sulla cauzione definitiva.

Il Concessionario dovrà segnalare tempestivamente all'Amministrazione ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento degli impianti, delle attrezzature, delle macchine, dei locali, ecc. e la necessità di intervento straordinario, ed evitarne, in via cautelativa l'uso, ove sussistano o possano ragionevolmente temersi rischi apprezzabili per persone e/o cose.

Restano, in ogni caso, a carico del Concessionario i danni e le spese per gli interventi di manutenzione straordinaria causati dalla mancata o ritardata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria, nonché le spese per riparazioni derivanti da malfunzionamento dei beni causato da incuria, maldestro o improprio utilizzo da parte del proprio personale dipendente.

Il Concessionario dovrà presentare in sede di avvio dei servizi uno specifico piano di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti tecnici e delle attrezzature, tenendo conto dei relativi manuali d'uso e manutenzione. La mancata osservanza di quanto previsto nel piano durante la fase di esecuzione del contratto potrà comportare l'applicazione delle penali di cui al **para. 31** del presente Capitolato.

Ogni intervento pianificato in base a quanto previsto nel piano di manutenzione e nei relativi libretti di uso e manutenzione, dovrà essere annotato in un apposito Registro delle manutenzioni che dovrà essere custodito in sede con allegata la documentazione attestate l'intervento eseguito (ad es.: rapporto tecnico, fattura).

10. PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine e in perfetta pulizia i locali messi a disposizione dall'Amministrazione e i relativi impianti, le attrezzature nonché gli arredi, le pareti, le vetrate e i rivestimenti e tutto quanto altro utilizzato per l'espletamento del servizio, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e delle procedure di autocontrollo, secondo il sistema HACCP.

Al riguardo, dovrà eseguire a proprie cure e spese, anche mediante l'utilizzo di personale specializzato nel campo delle pulizie e delle sanificazioni ambientali, le pulizie giornaliere e periodiche, nonché quelle straordinarie da effettuarsi in occasione di eventi imprevedibili (es. lavori di imbiancatura, raccolta acque per allagamenti, ecc.) o a seguito di interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria.

In particolare, il Concessionario dovrà provvedere:

- alla pulizia dei mobili, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie ed accessori; particolare cura dovrà essere rivolta alla pulizia delle stoviglie: dovranno essere utilizzati gli appositi impianti ed impiegati idonei prodotti detergenti, al fine di ottenere una razionale pulizia e disinfezione del materiale stesso;

- al lavaggio e sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali, della zona di preparazione dei cibi e delle zone di servizio dove si procede alla somministrazione di alimenti, dei rivestimenti, dei macchinari, dei tavoli di lavoro, delle cappe di aspirazione, dei corpi illuminanti, degli infissi, ecc.;

- alla pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e ad immagazzinamento delle provviste;

- alla pulizia dei locali spogliatoio e dei servizi igienici destinati al personale, da tenere costantemente provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie;

- alla disinfezione quotidiana delle attrezzature fisse e mobili;

- alla disinfestazione, derattizzazione e sanificazione periodica, con cadenza minima bimestrale, da effettuarsi nella giornata di sabato o in altra giornata concordata con il DEC, di tutti i locali e gli spazi adibiti ai servizi di gestione bar e piccola ristorazione, comprese le aree esterne di pertinenza, attraverso idonea impresa provvista delle necessarie autorizzazioni di legge in materia. Gli interventi dovranno prevedere un'attività di monitoraggio degli eventuali infestanti attraverso l'utilizzo di adeguati strumenti al fine di porre in essere le necessarie azioni volte all'eliminazione degli stessi.

L'Amministrazione si riserva di chiedere al Concessionario di effettuare interventi straordinari che si rivelino necessari. Tali interventi andranno effettuati entro il primo sabato utile successivo alla richiesta. Ad avvenuta esecuzione di ciascun intervento il Concessionario dovrà inviare all'Amministrazione l'attestazione dell'intervento eseguito, con indicazione dei prodotti utilizzati. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico. Contro mosche ed insetti dovranno preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici. Ulteriori interventi di sanificazione dei locali potranno essere richiesti dall'Amministrazione in ottemperanza a disposizioni adottate dall'Amministrazione stessa (ad es. sanificazioni legate all'emergenza epidemiologica).

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti e degli alimenti, in generale, sarà assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi e ausili per le pulizie di qualsiasi genere e tipo.

Il personale che effettua operazioni di pulizia o lavaggio dovrà, inoltre, indossare indumenti di colore visibilmente diversi da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, dovranno sempre essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Il Concessionario dovrà utilizzare prodotti per l'igiene e la pulizia conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 2 novembre 2021 n. 179 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici, nonché utilizzare esclusivamente prodotti in eco carta certificata, conformi a standard ambientali riconosciuti a livello internazionale (pefc-fsc long life ecc.).

In particolare, per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie dovranno essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio a umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Poiché i servizi di pulizia possono essere considerati attività con elevato impatto ambientale, in aggiunta alle restrizioni sulle proprietà chimiche dei prodotti di pulizia utilizzati, è altrettanto importante, per quanto riguarda l'esecuzione del servizio, introdurre l'utilizzo di nuove tecniche per la pulizia (ad esempio l'utilizzo di panni riutilizzabili in microfibra), un adeguato monitoraggio e un'efficace gestione del servizio (per esempio assicurarsi che siano utilizzati dosaggi adeguati).

Il Concessionario dovrà assicurare che tutti i locali siano mantenuti costantemente puliti ed ordinati anche durante le ore di servizio all'utenza.

11. PRESA IN CONSEGNA E ALLESTIMENTO DEI LOCALI

La consegna dei locali per l'allestimento degli ambienti e per l'espletamento di tutte le attività propedeutiche all'avvio dei servizi (es. attivazione e voltura utenze, ottenimento autorizzazioni, ecc.) avverrà quando il contratto sarà divenuto efficace ai sensi degli art. 17 e 18, comma 4 del Codice e dopo che sarà stato sottoscritto con l'Agenzia del Demanio il contratto di concessione dei locali.

Per la consegna sarà redatto, in duplice copia e in contraddittorio tra le Parti, un apposito Verbale di consegna dei locali, degli arredi e dei macchinari, sottoscritto dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto e dal legale rappresentante del Concessionario entro i 15 giorni dalla data di intervenuta efficacia del contratto di concessione dei locali, pena l'applicazione della penale di cui al **para. 31** del presente Capitolato.

Si precisa in seguito alla consegna, e antecedentemente all'avvio del servizio, il Concessionario dovrà provvedere alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione, di norma il DEC e il RSPP, al collaudo delle apparecchiature e dei macchinari che verranno dati in Concessione. Anche di tale operazione dovrà essere redatto apposito verbale.

Nel verbale verranno descritti locali, impianti, arredi e macchinari consegnati, nonché indicata la data di avvio dei servizi.

A partire dalla data di sottoscrizione del verbale di consegna, il Concessionario:

- si impegna a mantenere in buono stato e ad utilizzare correttamente tutto quanto affidato in consegna;

- si impegna ad installare dispositivi frangigetto nei rubinetti dei lavandini e dei lavamani che permettono di ridurre i consumi di acqua del 10%;

- assume tutti i rischi per danneggiamenti, perdite e/o sottrazioni dei beni consegnati, sollevando l'Amministrazione da qualsiasi onere;

- è ritenuto responsabile per i danni arrecati alla struttura nel suo complesso, agli impianti e a quant'altro affidato in consegna. In tal caso, dovrà provvedere tempestivamente alle riparazioni necessarie, con l'avvertenza che in difetto provvederà l'Amministrazione addebitando al Concessionario il relativo importo, maggiorato del 20% a titolo di spese generali;

- assume a proprio carico gli oneri per eventuali danni a personale, utenti e terzi che dovessero derivare dalle attività connesse allo svolgimento dei servizi.

L'Amministrazione, qualora ricorrano motivi di urgenza, si riserva la facoltà di procedere anticipatamente alla consegna dei locali anche prima che il contratto sia divenuto efficace.

12. VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

Al fine di promuovere la cooperazione e il coordinamento per la gestione della sicurezza durante l'esecuzione dei servizi, prima dell'avvio, ai sensi dell'art. 26, comma 3-bis, del d.lgs. n. 81/2008, sarà redatto, in duplice copia ed in contradditorio tra le Parti, apposito verbale di cooperazione, coordinamento e sopralluogo congiunto, dal quale risulti l'esame sia delle

informazioni fornite dall'Amministrazione sui rischi specifici esistenti nei locali e negli ambienti dati in Concessione sia le misure di emergenza adottate dal Concessionario in relazione alla propria attività, al fine di valutare i rischi derivanti dalle possibili interferenze tra le diverse attività che si svolgono in successione o contestualmente all'interno dell'area interessata dal servizio di Concessione.

13. OBBLIGHI PRELIMINARI ALL'AVVIO DEI SERVIZI

Entro la data di sottoscrizione del Verbale di avvio dei servizi, il Concessionario, al fine di svolgere i servizi oggetto della Concessione, dovrà:

- provvedere al collaudo della strumentazione data in dotazione;
- effettuare l'installazione, ove possibile, dei contatori a defalco per le utenze;
- garantire che i servizi di somministrazione, conservazione e preparazione di alimenti e bevande saranno svolti nel pieno rispetto delle vigenti norme, previa presentazione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) prevista dalla vigente normativa (art. 19 della legge n. 241/1990) e della notifica sanitaria da effettuare presso il SUAP del Comune di Roma ai sensi del Reg. CE 852/2004, nonché di qualsiasi altro eventuale nulla osta o parere necessario per lo svolgimento dell'attività nei locali dati in concessione;
- garantire l'ottenimento di tutte le autorizzazioni eventualmente necessarie per lo svolgimento regolare dell'attività.

14. AVVIO DEI SERVIZI

I servizi dovranno essere attivati dal Concessionario entro il termine dichiarato nella propria Relazione tecnica, decorrente dalla data di consegna dei locali, comprensivo dei giorni necessari per l'allestimento degli stessi e per l'espletamento delle attività propedeutiche.

Per l'avvio dei servizi, sarà redatto, in duplice copia e in contraddittorio tra le Parti, un apposito Verbale di avvio dei servizi, sottoscritto dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto e dal legale rappresentante del Concessionario.

Per ritardi nell'avvio dei servizi imputabili al Concessionario saranno applicate le penali di cui al **para. 31** del presente Capitolato:

15. REFERENTE DEL CONCESSIONARIO E REFERENTE DELLA QUALITÀ

Il Concessionario deve individuare, nel proprio organico aziendale, uno o più soggetti a cui affidare la responsabilità tecnica, gestionale e qualitativa del servizio. A tal riguardo, ha l'obbligo di comunicare, per iscritto, prima della stipula del contratto, i nominativi ed i recapiti (mail, telefono fisso e cellulare) delle seguenti figure professionali nonché dei loro sostituti in caso di assenza:

- **Referente del Concessionario**: è il referente unico dei servizi affidati in Concessione, responsabile della conduzione e dell'organizzazione di tutte le attività. Deve: controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato e dall'offerta presentata dal Concessionario in sede di gara; far svolgere al personale impiegato le mansioni ed i compiti stabiliti per il regolare svolgimento dei servizi; essere presente ai controlli di conformità di cui all'art. 39 del presente Capitolato. La sua presenza in sede, anche non continuativa, è essenziale per l'erogazione dei servizi. È, altresì, obbligato ad assicurare la propria reperibilità nei confronti del Direttore dell'Esecuzione del Contratto, tutti i giorni, nell'orario di svolgimento dei servizi. Il Referente del Concessionario dovrà essere autorizzato ad accogliere richieste e segnalazioni da parte dell'Amministrazione e a porre in essere tutte le misure atte alla rapida ed efficace soluzione di quanto segnalato.

- **Referente della qualità:** è il soggetto che deve garantire il rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza e delle buone pratiche contenute nel Manuale HACCP predisposto dal Concessionario. È la figura di riferimento per la segnalazione di criticità riguardanti la qualità, la quantità, la gradibilità degli alimenti, nonché la prevenzione e la gestione degli scarti e delle eccedenze alimentari.

Entrambi i referenti dovranno essere in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 71 del d.lgs. n. 59/2010. L'Amministrazione provvederà a verificarne la sussistenza. I due ruoli potrebbero essere ricoperti da un unico Referente, se in possesso di tutte le competenze tecniche necessarie.

Il Concessionario si obbliga a comunicare tempestivamente all'Amministrazione qualsiasi variazione dovesse interessare la nomina dei Referenti in questione, pena l'applicazione della penale di cui al **para. 31** del presente Capitolato.

16. PERSONALE IMPIEGATO NEI SERVIZI E RAPPORTO DI LAVORO

Il Concessionario deve garantire che tutto il personale impiegato per lo svolgimento dei servizi di gestione bar e piccola ristorazione:

- sia di comprovata moralità;

- sia in possesso di titoli di studio adeguati alle competenze e professionalità necessarie per lo svolgimento dei servizi e perfettamente corrispondenti ai profili dichiarati in sede di offerta;

- assicuri la corretta e responsabile esecuzione dei servizi;

- sia in possesso di adeguata preparazione professionale, relativamente ai requisiti igienico-sanitari previsti, nonché debitamente formato sia in materia di igiene e manipolazione degli alimenti e delle bevande sia per quanto attiene la normativa vigente in tema di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;

- si attenga alle disposizioni ed alle norme di sicurezza individuale in materia di antinfortunistica, nonché a quanto indicato nel documento di valutazione dei rischi o in eventuali regolamenti specifici emanati dall'Amministrazione;

- abbia attitudine alle relazioni interpersonali e sia disponibile alla collaborazione con gli altri operatori e con l'utenza;

- abbia buone capacità espressive, tratti di cortesia e condotta decorosa e irreprensibile, nonché contegno sempre riservato e corretto;

- si presenti sempre in ordine nella persona, dotato di apposita e idonea divisa fornita dal Concessionario;

- sia dotato di cartellino identificativo, in posizione ben visibile, e provveda a notificarne immediatamente l'eventuale smarrimento al datore di lavoro;

- abbia capacità e affidabilità per le operazioni attinenti al maneggio valori;

- espleti le diverse prestazioni ordinarie e periodiche previste rispettando gli orari fissati;

- attui comportamenti ed atteggiamenti flessibili qualora si presenti un'emergenza;

- mantenga la riservatezza su fatti e/o circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento delle attività che si svolgono presso l'Amministrazione, dei quali abbia avuto notizia o sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;

- rispetti le disposizioni dettate dal d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e successive modificazioni, sulla riservatezza dei dati e sul segreto d'ufficio;

- rispetti le norme di comportamento, per quanto compatibili, di cui al d.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 (Codice dei Dipendenti Pubblici) e ss.mm.ii., del Codice di Comportamento dei dipendenti del Ministero della Difesa, adottato con provvedimento del Ministro in data 26 aprile 2022 e registrato dalla Corte dei Conti in data 15 giugno 2022. La violazione degli obblighi di condotta derivanti dai citati Codici comporterà la risoluzione di diritto del contratto senza che il Concessionario possa avanzare eccezioni di sorta.

Il Concessionario, per tutto il personale impiegato, pena l'applicazione della penale di cui al **para. 31** del presente Capitolato, deve garantire:
- l'applicazione della disciplina relativa al rapporto di lavoro dipendente (a tempo indeterminato e/o determinato, con la prevista definizione dell'orario di lavoro settimanale in relazione al funzionamento dei servizi), come regolamentato dai CCNL applicabili;

- il regolare pagamento dei salari e degli stipendi, nonché di ogni prestazione accessoria prevista dai CCNL di riferimento;

- l'assolvimento di tutti gli obblighi contributivi, previdenziali e assicurativi di legge;

- l'applicazione nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori occupati nei servizi oggetto della Concessione, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie e a prescindere da qualsiasi regolamento interno (delibere, statuti, ecc.), di condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, CCNL o da eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché di eventuali condizioni contrattuali che dovessero risultare da ogni altro contratto o accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno svolgersi le prestazioni;

- la consegna, su richiesta dell'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza del contratto, della documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento degli obblighi relativi al rapporto di lavoro con i propri dipendenti;

- che i servizi siano svolti da un congruo numero di addetti e con formazione adeguata e coerente alle mansioni assegnate;

- una tempestiva sostituzione del personale assente (per malattia, maternità, ferie, ecc.) con altri lavoratori aventi i medesimi requisiti, provvedendo a segnalare la circostanza appena sorge l'esigenza;

- la fornitura di indumenti, calzature, materiale, dispositivi di protezione individuale e quant'altro occorrente, da indossare e/o utilizzare durante le ore di servizio, tali da garantire il decoro e il rispetto delle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza. Su ogni divisa deve essere applicata un'etichetta termoadesiva riportante il logo aziendale, il nome e cognome per esteso dell'operatore e il suo profilo professionale.

All'avvio dei servizi, il Concessionario deve fornire gli elenchi nominativi delle unità di personale impiegato nei servizi. Tali elenchi, anche al fine del rilascio dei badge d'ingresso, dovranno essere aggiornati semestralmente e precisamente **entro il giorno 15 del mese di giugno e del mese di dicembre**.

Il servizio alle dipendenze del Concessionario o per il Concessionario non potrà costituire, in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questi impiegato, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con l'Amministrazione.

L'Amministrazione rimane estranea a ogni rapporto, anche di contenzioso, tra il Concessionario e i propri dipendenti e/o collaboratori.

Per tutta la durata di svolgimento della Concessione, il Concessionario solleva l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità, verso i propri dipendenti e verso terzi, derivante da danno per fatto proprio o altrui.

È facoltà dell'Amministrazione chiedere l'allontanamento dai servizi delle unità di personale che siano state causa di accertati gravi motivi di doglianza o che abbiano tenuto un accertato comportamento gravemente lesivo nei confronti dell'utenza e/o dell'ambiente di lavoro. Il Concessionario, previa verifica di quanto segnalato, dovrà provvedere all'allontanamento delle unità di personale interessate entro due giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta da parte dell'Amministrazione.

17. PREVENZIONE, SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO

È fatto obbligo al Concessionario di osservare tutte le disposizioni di legge e i regolamenti vigenti in materia di salute, sicurezza, tutela dell'ambiente e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

L'inosservanza di tali provvedimenti normativi potrà determinare la risoluzione del contratto.

Il Concessionario si impegna a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle disposizioni normative vigenti in materia di salute, sicurezza, tutela dell'ambiente e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

Il Concessionario sarà tenuto:

- all'osservanza delle disposizioni del d.lgs. n. 81/2008 e in particolare a quanto disposto dall'art. 15 ("Misure generali di tutela"), dall'art. 28 ("Oggetto della valutazione dei rischi") e dall'art. 77 ("Obblighi del datore di lavoro");

- all'osservanza delle specifiche misure di prevenzione e protezione dettate dal datore di lavoro per il contenimento della diffusione di malattie infettive aero trasmesse;

- a compiere una congrua valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute delle unità di personale impiegato, dei dipendenti dell'Amministrazione e di eventuali terzi e a trasmettere, entro la data di attivazione dei servizi (eventualmente integrabile entro tre mesi dall'avvio degli stessi), pena l'applicazione delle penalità previste al **para. 31** del presente Capitolato, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute di cui all'art. 28, c. 2 , lett. a, del d.lgs. n. 81/2008, definendo le misure di prevenzione e di protezione e i dispositivi di protezione individuale, nonché il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento, nel tempo, di adeguati livelli di sicurezza;

- a comunicare, prima della riunione di cooperazione e coordinamento, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione di cui all'art. 31 del d.lgs. n. 81/2008;

- a fornire tutte le informazioni necessarie alla valutazione dei rischi di interferenza relativi allo svolgimento della propria attività che saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio, da realizzare ai sensi dell'art. 26, comma 3 bis, del d.lgs. n. 81/2008. A tal proposito, si rappresenta che l'Amministrazione, valutate le caratteristiche e le modalità di svolgimento delle attività oggetto di Concessione, ha stimato nell'allegato documento denominato **DUVRI** i costi per oneri relativi alla sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenza;

- a predisporre e affiggere, a propria cura e spese, presso i locali di svolgimento dei servizi, appositi cartelli contenenti le norme principali di prevenzione e antinfortunistica;

- a fornire kit igienici monouso a tutto il personale esterno che acceda ai locali di preparazione degli alimenti o al magazzino (es. Direttore dell'Esecuzione, autorità competenti, manutentori, ecc);

- a fornire all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 108, comma 9, del d.lgs. n. 36/2023, lo schema dei costi, a proprio carico, relativi alla tutela della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro, afferenti all'espletamento dei servizi da svolgersi;

- all'applicazione di tutte le norme in materia previdenziale e assistenziale e di quelle relative al ramo infortuni nei confronti delle unità di personale impiegato nello svolgimento delle attività;

- all'osservanza delle norme di prevenzione vigenti e all'adozione di tutti gli adempimenti atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi;

- ad organizzare, prima dell'avvio dei servizi, un incontro informativo, rivolto alle unità di personale che saranno impiegate, in merito alle modalità di svolgimento delle attività oggetto della Concessione, a cui parteciperà il Direttore dell'esecuzione.

18. OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

La gestione e organizzazione delle attività dei servizi di bar e piccola ristorazione dovranno essere svolte nel rispetto delle vigenti norme nazionali, regionali e comunali in materia igienico-sanitaria, di sicurezza e di destinazione d'uso dei locali e loro successive modificazioni e integrazioni.

Il Concessionario, con la stipula del contratto di Concessione, si obbliga a:

- sottoscrivere con l'Agenzia del Demanio l'atto di concessione dei locali demaniali adibiti ai servizi di gestione bar e piccola ristorazione e corrispondere alla stessa Agenzia il pagamento del relativo canone concessorio (**para. 2** del presente Capitolato);

- sottoscrivere con l'Ufficio Generale del Centro di Responsabilità dello Stato Maggiore della Difesa il contratto di concessione dei servizi di gestione bar e piccola ristorazione;

- espletare tutte le formalità amministrative e presentare agli uffici competenti per territorio tutti i titoli abilitativi richiesti dalle normative vigenti per la conduzione dell'attività;

- allestire i locali dati in Concessione (**para. 8** del presente Capitolato);

- effettuare, ai sensi dell'art. 15 del D.P.R. n. 296/2005 e successive modificazioni, la manutenzione ordinaria e straordinaria della parte di immobile concessa in uso, nonché a sostenere gli oneri di qualsiasi natura gravanti sulla stessa (**para. 9** del presente Capitolato);

- effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine e delle attrezzature utilizzate per mantenerle in perfetta efficienza di lavoro, provvedendo, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso, secondo il proprio programma di manutenzione ovvero consigliato dal costruttore (**para. 9** del presente Capitolato);

- provvedere alle pulizie dei locali e delle attrezzature (**para. 10** del presente Capitolato);

- corrispondere le spese relative alla tariffa per il servizio di raccolta e smaltimento rifiuti, nel rispetto delle disposizioni in materia di smaltimento rifiuti e gestione degli imballaggi;

- effettuare eventuali interventi di adeguamento della dotazione impiantistica consegnata, per far fronte ad eventuali prescrizioni di legge o modifiche strutturali;

- essere sempre in regola con gli adempimenti di natura tributaria;

- provvedere alle assicurazioni derivanti da leggi o contratti collettivi, nonché al regolare pagamento dei contributi posti a carico dei datori di lavoro;

- informare tempestivamente l'Amministrazione di eventuali sospensioni dei servizi in Concessione determinati da cause di forza maggiore (scioperi, calamità naturali, ecc.);

- assicurare il rispetto di quanto previsto nell'art. 1 della legge n. 146/1990 e ss.mm.ii. recante *"Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati. Istituzione della commissione di garanzia dell'attuazione della legge"*;

- rispondere direttamente per infortuni o danni, a chiunque arrecati, per dolo, negligenza e/o imperizia, dal personale impiegato per l'erogazione dei servizi (personale dipendente, fornitori, ecc.), restando a suo esclusivo carico, salvi gli interventi a suo favore da parte di società assicuratrici, qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione;

- far osservare il rispetto del divieto di fumo nei locali in concessione;

- manlevare l'Amministrazione da qualunque pretesa o azione da parte di terzi per mancato adempimento dei propri obblighi contrattuali. Le spese e i danni che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere a tale titolo dovranno essere rimborsate dal Concessionario;

- esonerare l'Amministrazione da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamento e/o furto delle attrezzature e degli arredi presenti nei locali;

- esonerare l'Amministrazione dall'eseguire interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria per danni causati dal Concessionario ai locali in Concessione.

La mancata osservanza degli obblighi di cui al presente punto può determinare la risoluzione del contratto.

19. OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE MILITARE

L'Amministrazione provvederà a:

- mettere a disposizione del Concessionario, per tutta la durata della concessione, i locali e gli impianti, necessari per lo svolgimento dei servizi, il cui stato dovrà essere verificato in sede di sopralluogo congiunto;
- comunicare al Concessionario, con anticipo, gli eventi o le attività straordinarie che possano eventualmente incidere sulle modalità ordinarie di svolgimento dei servizi;
- comunicare le disposizioni emanate dal Datore di lavoro.

20. RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO

Qualora si verifichino fatti, non imputabili al Concessionario, che incidono sull'equilibrio del Piano Economico e Finanziario è possibile la revisione dello stesso al fine di rideterminare le condizioni di equilibrio sempreché non venga compromessa la permanenza indefettibile dei rischi in capo allo stesso Concessionario.

21. MODIFICA DELLA CONCESSIONE DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA

Durante il periodo di efficacia del contratto lo stesso potrà essere modificato senza indire una nuova procedura di affidamento del servizio ai sensi di quanto previsto all'art. 189, comma 1, del d.lgs. n. 36/2023. In particolare, l'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare il contratto, in aumento o in diminuzione, per eventuali variazioni delle esigenze dell'utenza, per sopravvenute modifiche organizzative e/o logistiche.

L'eventuale modifica non rappresenterà in alcun caso proroga della concessione. In tal caso si applicherà l'art. 120, comma 10, del Codice.

In caso di variazioni, il Concessionario dovrà comunque eseguire il servizio alle medesime condizioni previste dal presente Capitolato.

22. DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC), individuato tra i dipendenti dell'Amministrazione committente (uno per ciascun Ente), è il responsabile dei rapporti con il Concessionario nella fase di esecuzione del Contratto.

Il DEC provvede alle attività di coordinamento, direzione e controllo tecnico-contabile nella fase esecutiva del contratto, in modo da assicurare la regolare esecuzione in conformità allee prescrizioni contenute nei documenti contrattuali e alle condizioni offerte dal Concessionario in sede di Gara.

23. VERIFICHE DI CONFORMITÀ

L'Amministrazione, per il tramite del DEC, eseguirà verifiche periodiche, con cadenza almeno trimestrale, sulla corretta esecuzione dei servizi di gestione bar e piccola ristorazione e sulla rispondenza degli stessi ai requisiti previsti nel presente Capitolato.

Le verifiche potranno essere effettuate senza alcun preavviso o programmate e si svolgeranno in contraddittorio con il Referente del Concessionario e con il Referente della qualità, di cui al **para. 15** del presente Capitolato.

Il Concessionario dovrà consentire il libero accesso agli incaricati dell'Amministrazione in tutti i locali dati in Concessione. L'effettuazione di detti controlli non esonera in alcun modo il Concessionario dalle proprie responsabilità.

L’Amministrazione potrà far pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni conseguenti alle attività di controllo fatte direttamente o tramite incaricati nonché eventuali prescrizioni, alle quali il Concessionario dovrà uniformarsi.

L'Amministrazione, attraverso il DEC, potrà chiedere al Concessionario di approvvigionarsi presso altro fornitore, nel caso in cui determinati alimenti o prodotti non siano ritenuti idonei al consumo o, comunque, non siano corrispondenti al tipo o al livello qualitativo richiesto. La richiesta sarà motivata, formalizzata per iscritto e notificata al Concessionario tramite messaggio di posta elettronica certificata. Il Concessionario dovrà dare immediato riscontro all’Amministrazione comunicando il nominativo del nuovo fornitore. L’Amministrazione non riconoscerà, pertanto, accordi di esclusiva o vincoli contrattuali assunti dal Concessionario nei confronti di determinati fornitori.

Le attività di controllo e valutazione potranno essere svolte anche sulla base di specifiche segnalazioni effettuate dai consumatori.

I controlli riguarderanno a titolo esemplificativo e non esaustivo:

a) modalità e tempi di conservazione degli alimenti (il medesimo controllo sarà effettuato anche sulle derrate alimentari conservate nei magazzini e nelle celle frigorifere);

b) modalità di lavorazione e distribuzione degli alimenti;

c) qualità e quantità delle singole porzioni;

d) presentazione degli alimenti;

e) etichettatura di alimenti e prodotti detergenti;

f) modalità di impiego e caratteristiche dei sanificanti;

g) modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;

h) verifica del corretto uso degli impianti;

i) stato di pulizia e di igiene dei locali, delle attrezzature, utensileria e arredi utilizzati;

j) interventi di manutenzione a carico del Concessionario;

k) organizzazione del personale e organigramma;

l) professionalità, cortesia, abbigliamento degli addetti;

m) tempi di attesa;

n) rispetto degli orari di apertura.

I controlli sulla qualità e salubrità degli alimenti somministrati potranno essere espletati anche attraverso l’asporto di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione. Il prelievo sarà effettuato da tecnici incaricati dall’Amministrazione alla presenza di almeno un rappresentante dell’Amministrazione e uno del Concessionario; tali campioni verranno sottoposti ad analisi da effettuarsi presso laboratori individuati dall’Amministrazione per verificarne la conformità agli standard microbiologici di riferimento. Le spese di tali analisi saranno a carico del

Concessionario o nel caso in cui vengano sostenute dall'Amministrazione la stessa si riserva il diritto al rimborso.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere alle Autorità sanitarie competenti, senza che il Concessionario possa opporsi, di effettuare controlli sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie.

Il Concessionario si obbliga ad informare l'Amministrazione sull'esito di eventuali controlli effettuati direttamente da organi esterni e a fornire qualunque informazione su eventuali problemi riscontrati in materia di igiene e sicurezza alimentare.

Gli inadempimenti e le violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema igienico-sanitario, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità dei servizi, saranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità. Il Concessionario sarà tenuto ad ottemperare a quanto segnalato tempestivamente e, comunque, non oltre 24 ore dalla contestazione. Tale termine potrà essere differito solo su espressa indicazione del DEC, pena l'applicazione delle penali previste al **para. 31** del presente Capitolato.

In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, anche non gravi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere di diritto il Contratto (**para. 35** del presente Capitolato).

24. CUSTOMER SATISFACTION

Il servizio svolto deve essere mirato ad ottenere standard elevati sotto il profilo sia qualitativo sia organizzativo e a raggiungere un livello di soddisfazione minima da parte dei consumatori pari almeno al 75% (settantacinque per cento).

A tal riguardo, il Concessionario dovrà prevedere un sistema di monitoraggio periodico (semestrale) della soddisfazione degli utenti, al fine di individuare interventi correttivi e/o di miglioramento del servizio erogato. Il monitoraggio dovrà essere effettuato mediante apposite schede di rilevazione o questionari, compilati in forma anonima, da somministrare agli utenti sulla efficienza, sull'organizzazione e sull'igiene del servizio, appositamente predisposti dal Concessionario e concordati con il DEC.

Tali moduli dovranno essere resi sempre disponibili; per la loro raccolta, il Concessionario dovrà predisporre una o più cassette che potranno essere aperte esclusivamente dall'Amministrazione.

La verifica del gradimento dei consumatori dovrà essere effettuata dal DEC, in contraddittorio con il Concessionario.

Le risultanze costituiranno elementi di ausilio alle attività del DEC e serviranno a formulare raccomandazioni volte a migliorare il servizio fornito e/o ad attuare azioni correttive. I risultati elaborati dovranno essere comunicati dal DEC al.

Qualora il livello di soddisfazione minima da parte dei consumatori dovesse risultare inferiore al 75%, il tempo intercorrente per la successiva verifica sarà ridotto a 3 (tre) mesi.

La reiterazione di standard al di sotto del livello citato per tre volte consecutive potrà dar luogo all'applicazione della penale prevista al **para. 31** presente Capitolato.

Nell'Offerta tecnica, il Concessionario dovrà illustrare un Sistema di acquisizione della soddisfazione degli utenti e di gestione dei reclami, indicando anche le eventuali azioni

correttive da intraprendere a seconda della tipologia di criticità o reclamo (es. corpo estraneo, mancata disponibilità di un piatto previsto in menù, ecc.).

Indagini sulla soddisfazione degli utenti potranno, eventualmente, essere effettuate anche dall'Amministrazione, direttamente o tramite organismi interni ed esterni (consulenti, società specializzate), mediante questionari propri e/o altre tecniche di monitoraggio.

25. RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO – REPORTISTICA

Il Concessionario è tenuto a redigere ogni sei mesi un documento denominato "Resoconto semestrale" e a consegnarlo all'Amministrazione entro 15 giorni solari dal termine del semestre di riferimento, pena l'applicazione della penale di cui al **para. 31** del presente Capitolato.

Il documento ha la finalità di fornire un rapporto sulle attività svolte e deve contenere almeno gli elementi minimi di seguito riportati:

- numero di scontrini e relativi importi medi suddivisi per giorno e mese di riferimento;
- numero di dipendenti addetti ai singoli servizi suddiviso per mese di riferimento;
- relazione sulla gestione del servizio bar ed eventuali proposte per migliorare o ottimizzare il servizio;
- relazione sugli obblighi relativi alla formazione del personale impiegato nei servizi;
- relazione sulla modalità di organizzazione e gestione del servizio di piccola ristorazione ed eventuali proposte per migliorare o ottimizzare il servizio. Le proposte di miglioramento ed ottimizzazione dei servizi dovranno essere condivise con l'Amministrazione e, previo accordo, attuate entro i termini concordati tra le parti.

Il Concessionario, infine, è tenuto a produrre, entro 30 giorni solari antecedenti la data di scadenza del Contratto, un documento denominato "Resoconto finale della Concessione" contenente le informazioni consuntive e aggregate dei dati già riportati nei singoli Resoconti semestrali.

26. RICONSEGNA DEI LOCALI

Alla scadenza del contratto il Concessionario è tenuto a riconsegnare all'Amministrazione i locali, le apparecchiature e gli arredi avuti in Concessione, entro i termini che saranno comunicati dalla stessa Amministrazione, pena l'applicazione della penale di cui al **para. 31** del presente Capitolato.

Il Concessionario non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo e sarà tenuto a riconsegnare i locali, ripristinando lo stato dei luoghi nelle condizioni in cui si trovavano prima della stipula del contratto.

Dovrà essere, inoltre, garantita la funzionalità degli impianti fissi e il buono stato di conservazione di quant'altro ricevuto in dotazione, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso.

Il Verbale di riconsegna, redatto in contradditorio tra le Parti, è il documento con il quale il Concessionario riconsegna formalmente i locali, le apparecchiature e gli arredi all'Amministrazione in perfetto stato di pulizia e di manutenzione.

Eventuali danni saranno oggetto di valutazione economica. Le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

Il Concessionario, inoltre, deve assicurare la propria disponibilità e collaborazione nell'agevolare il passaggio delle consegne al nuovo gestore.

27. DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEI LOCALI IN CONCESSIONE

Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato, né potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti, salvo accordi preventivi assunti con l'Amministrazione. Sarà vietata la concessione a terzi, sia privati sia Enti o Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche saltuario, dei locali concessi o di parte di essi.

Non potranno essere installati nei locali in concessione jukebox, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 cod. civ. e l'Amministrazione potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, delle apparecchiature e degli arredi, oltre al risarcimento del danno.

28. CESSIONE DEL CONTRATTO – VARIAZIONI SOCIETARIE

È vietata la cessione, anche parziale, del contratto da parte del Concessionario, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione, scissione di imprese per le quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 189 del d.lgs. n. 36/2023. In tali casi il nuovo soggetto subentra in tutti gli obblighi assunti dal precedente Concessionario.

Ogni modifica o variazione della denominazione, della ragione sociale o della compagine societaria del Concessionario deve essere prontamente comunicata all'Amministrazione. Nel caso di variazione societaria il Concessionario è tenuto ad inviare copia dell'atto notarile con il quale la variazione è stata operata.

29. INTERRUZIONE DEL SERVIZIO DA PARTE DEL CONCESSIONARIO - GESTIONE IN STATO DI EMERGENZA

Il Concessionario deve garantire con continuità l'erogazione dei servizi di bar e piccola ristorazione.

Saranno consentite interruzioni temporanee nei seguenti casi:

a) scioperi del personale del Concessionario: in caso di sciopero del personale che renda impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario dovrà darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione;

b) guasto di attrezzature o interventi di manutenzione: il Concessionario dovrà comunicare tempestivamente all'Amministrazione la tipologia di guasto o intervento assicurando, comunque, le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività. Potranno essere

concordate, tra il Concessionario e l'Amministrazione le soluzioni più idonee a limitare eventuali disagi all'utenza;

c) interruzione totale dei servizi per cause di forza maggiore: l'interruzione totale dei servizi per cause di forza maggiore o per qualunque fatto eccezionale ed imprevedibile, disposta dall'Amministrazione, non darà luogo ad alcuna responsabilità imputabile al Concessionario;

d) necessità di effettuare lavori urgenti o indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in Concessione: in tal caso l'Amministrazione comunicherà, con congruo anticipo, il piano dei lavori programmati e i relativi periodi di esecuzione degli stessi e il Concessionario non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.

Salvo quanto previsto nel presente punto, l'interruzione o sospensione del servizio per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che comporterà la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile; in tal caso, l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione prestata, fatta salva comunque la facoltà di chiedere nei confronti del Concessionario il risarcimento dei danni subiti per effetto della risoluzione.

In nessun caso il Concessionario potrà pretendere rimborsi o indennizzi di alcun genere per le eventuali minori entrate dovute a chiusure disposte per cause di forza maggiore o per consentire lavori urgenti ed indifferibili di manutenzione dei locali.

Nessun indennizzo sarà, inoltre, riconosciuto al Concessionario in caso di scioperi o analoghe manifestazioni poste in essere dai dipendenti dell'Amministrazione.

30. MODALITÀ DI CONTESTAZIONE DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI

L'Amministrazione si riserva di effettuare, nel corso dell'intero periodo contrattuale, sopralluoghi e controlli volti a verificare il rispetto degli obblighi contrattuali.

Le contestazioni, per mancata, irregolare o non adeguata esecuzione degli obblighi contrattuali previsti nel presente Capitolato, saranno tempestivamente comunicate dall'Amministrazione al Concessionario.

Nell'ipotesi di inadempimento ad uno o più obblighi contrattuali, compresi quelli che possono dare luogo all'applicazione di penali, l'Amministrazione provvederà ad inviare al Concessionario, a mezzo posta elettronica certificata, apposita richiesta di adempiere agli obblighi assunti.

Il Concessionario, nel termine massimo di 5 (cinque) giorni solari dalla data di ricevimento della contestazione, potrà comunicare, con le medesime modalità, le proprie osservazioni e/o controdeduzioni. Qualora tali osservazioni e/o controdeduzioni non dovessero essere accoglibili ovvero non vi sia stata risposta nel termine indicato, l'Amministrazione applicherà al Concessionario quanto previsto nel presente Capitolato in materia di penali e risoluzione del contratto.

31. PENALI

Il Concessionario, nell'esecuzione delle prestazioni previste dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di osservare tutte le disposizioni normative vigenti in materia di somministrazione alimenti e bevande.

Le attività dovranno essere pienamente e correttamente eseguite nel rigoroso rispetto delle tempistiche e delle modalità indicate nel presente Capitolato e nell'Offerta Tecnica presentata dal Concessionario.

Fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato, qualora si verificassero, da parte del Concessionario, inadempimenti o ritardi rispetto agli obblighi contrattuali, tali da non prevedere la risoluzione de iure del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare le penali sotto specificate:

1	Mancato rispetto degli orari e/o dei giorni di apertura	euro 300,00 per singola infrazione
2	Non conformità dell'offerta gastronomica e dei livelli di servizio eseguiti rispetto a quanto previsto nel Capitolato e nell'Offerta Tecnica	euro 500,00 per singola infrazione
3	Mancata etichettatura dei singoli prodotti con l'elenco di tutti gli ingredienti presenti	euro 200,00 per singola infrazione
4	Somministrazione di generi alimentari scaduti, avariati o contenenti sostanze nocive	euro 500,00 per singola infrazione
5	Inosservanza degli obblighi inerenti alla gestione dei rifiuti	euro 450,00 per singola infrazione
6	Applicazione di prezzi difformi rispetto al listino prezzi	euro 250,00 per singola infrazione
7	Mancata osservanza degli obblighi relativi a manutenzione ordinaria/ straordinaria	euro 350,00 per singola infrazione o per ogni giorno di ritardo
8	Ritardo nella presa di consegna dei locali	euro 300,00 per ogni giorno di ritardo
9	Ritardo nell'avvio dei servizi	euro 300,00 per ogni giorno di ritardo
10	Ritardo nella comunicazione all'Amministrazione della variazione dei Referenti	euro 150,00 per ogni giorno di ritardo
11	Mancata applicazione della disciplina relativa al rapporto di lavoro dipendente	euro 350,00 per singola infrazione
12	Ritardo nelle segnalazioni relative al personale impiegato	euro 150,00 per ogni giorno di ritardo
13	Mancato rispetto dei termini fissati per la Formazione del personale	euro 150,00 per ogni giorno di ritardo
14	Ritardo nella presentazione della relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute	euro 300,00 per ogni giorno di ritardo
15	Mancato rispetto dei CAM	euro 450,00 per singola infrazione
16	Ritardo nell'invio del "Resoconto semestrale"	euro 100,00 per ogni giorno di ritardo
17	Ritardo nella riconsegna dei locali	euro 350,00 per ogni giorno di ritardo

Si precisa che:
- eventuali esecuzioni parziali o non rispondenti interamente alle prescrizioni dettate dal presente Capitolato sono da intendersi come inadempimenti contrattuali per i quali si applicheranno le predette penali;

- dalla seconda contestazione per la stessa violazione intervenuta nell'arco di 12 mesi, la penalità prevista sarà raddoppiata;
- gli importi di eventuali sanzioni che il Comune di Roma dovesse applicare all'Amministrazione per inadempienze contrattuali dovute all'operato del Concessionario dovranno esser rimborsati da quest'ultimo all'Amministrazione, maggiorati del 20%, salvo il risarcimento del maggior danno;
- l'irrogazione delle penalità sarà preceduta da una contestazione scritta della singola inadempienza commessa, con le modalità indicate nel precedente **para. 30**;
- l'importo della penalità, comprese l'eventuale risarcimento per danni causati, sarà addebitato direttamente al Concessionario attraverso escussione sulla garanzia definitiva;
- l'importo delle penali applicate non potrà superare, complessivamente, il 10% del valore economico della Concessione, pena la facoltà di procedere alla revoca della Concessione e trattenere l'intero importo della garanzia definitiva. La garanzia dovrà, di volta in volta, essere reintegrata in modo tale da ricostituire l'ammontare originario.

32. CAUZIONE DEFINITIVA

All'atto della sottoscrizione del contratto, il Concessionario dovrà produrre, a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni assunte, la cauzione definitiva, pena decadenza dell'affidamento e acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta.

La cauzione potrà essere costituita da fideiussione bancaria o polizza assicurativa di importo nei modi previsti dall'art. 117 del d.lgs. n. 36/2023.

Qualora si tratti di raggruppamento di imprese, la cauzione dovrà essere intestata a tutti i soggetti ad essa aderenti.

La cauzione dovrà avere validità fino allo scadere della durata della Concessione e riconsegna dei locali. In caso di proroga la cauzione dovrà essere rinnovata per il corrispondente periodo.

Lo svincolo avverrà ai sensi e secondo le modalità previste dallo stesso art. 117.

33. RESPONSABILITÀ CIVILE E COPERTURA ASSICURATIVA

Il Concessionario assume la piena responsabilità, sia civile che penale, per danni rivenienti dalla gestione dei servizi oggetto della Concessione e dall'utilizzo dei locali, eventualmente subiti dall'Amministrazione o da terzi, cose o persone.

Il Concessionario si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione e l'Agenzia del Demanio da qualsiasi pretesa che sia eventualmente avanzata nei loro confronti da terzi danneggiati dall'esecuzione delle attività oggetto del presente Capitolato.

Il Concessionario, ai fini della stipula del Contratto di Concessione, è obbligato a presentare idonea polizza assicurativa per Responsabilità Civile verso Terzi (incluso anche il MEF) e verso Prestatori di lavoro (RCT - RCO) e a mantenerla in vigore per tutta la durata della Concessione.

La polizza dovrà essere idonea a coprire danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti arrecati a persone o cose, compresi gli infortuni occorsi ai prestatori di lavoro addetti ai servizi, in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e/o complementari, nessuna esclusa, né eccettuata, nonché i danni per incendio, scoppio, allagamento.

Tale copertura (RCT) deve avere un massimale unico di garanzia non inferiore a € 3.000.000,00 per ogni danno a persona e a € 1.500.000,00 per danni a cose e non potrà prevedere esclusioni che limitino la copertura delle responsabilità sopra descritte.

A titolo indicativo e non esaustivo la polizza dovrà prevedere almeno le seguenti coperture assicurative:

- rischi da tossinfezione alimentare (intossicazione ed infezione alimentare), avvelenamenti subiti dall'utenza ed eventi connessi a malori, vertigini, stati di incoscienza che comportino invalidità o morte del fruitore dei servizi;

- rischi per incendio, scoppio, allagamento;

- danni a cose in consegna e/o custodia;

- danni arrecati ai locali, strutture e beni consegnati, anche per fatti imputabili ai beneficiari dei servizi;

- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con il Concessionario, che partecipino, a qualsiasi titolo, all'espletamento dei servizi oggetto della Concessione;

- danni arrecati a terzi (inclusi l'Amministrazione e i beneficiari) da dipendenti, fornitori o collaboratori e/o da altre persone - anche non in rapporto di dipendenza con il Concessionario che partecipino, a qualsiasi titolo, all'espletamento dei servizi oggetto della Concessione.

In caso di R.T.I. e Consorzi, la documentazione attinente alla polizza assicurativa, dovrà essere presentata:

a) in caso di partecipazione in RTI, di cui all'art 65 comma 2 lett. e) del d.lgs. n. 36/2023, o Consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. di cui all'art 65 comma 2 lett. f) del d.lgs. n. 36/2023, dall'Impresa mandataria in nome e per conto di tutte le imprese raggruppate con responsabilità solidale ai sensi dell'art. 68, comma 9, del d.lgs. n. 36/2023;

b) in caso di Consorzio di cui all'art. 65, comma 2, lettere b), c) e d) del d.lgs. n. 36/2023, dal Consorzio stesso.

La polizza dovrà essere prodotta in lingua italiana ovvero, qualora sia redatta in lingua diversa dall'italiano, il documento deve essere accompagnato da traduzione.

Le quietanze riguardanti le annualità successive alla stipula della polizza dovranno essere trasmesse all'Amministrazione alle relative scadenze.

Si precisa che la polizza assicurativa dovrà essere stipulata con una Compagnia di Assicurazione, autorizzata, ai sensi delle leggi vigenti, all'esercizio dei rami oggetto della copertura richiesta. La polizza dovrà valere anche per le richieste di risarcimento pervenute al MEF per fatto imputabile al Concessionario.

In alternativa, alla stipulazione della polizza che precede, il Concessionario potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso si dovrà produrre un'appendice alla stessa nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto dell'Amministrazione.

In ogni caso, sono a esclusivo carico del Concessionario eventuali rischi scoperti, maggiori danni eccedenti i massimali assicurati o franchigie che dovessero esistere e non risultare coperte dalla polizza.

La mancata costituzione della garanzia assicurativa determinerà la decadenza dall'aggiudicazione.

34. CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

La sottoscrizione della scrittura privata e dei suoi allegati da parte del Concessionario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza delle leggi, dei regolamenti e di tutta la normativa vigente in materia di appalti e concessioni.

Il Concessionario con la firma della scrittura privata accetta espressamente e per iscritto, a norma degli articoli 1341, comma 2 e 1342 c.c., tutte le clausole previste nel presente Capitolato Tecnico, nonché le clausole contenute in disposizioni di legge e regolamenti nel presente atto richiamate.

L'interpretazione delle clausole contrattuali e delle disposizioni del presente Capitolato Tecnico deve essere fatta, tenendo conto delle finalità perseguite con la scrittura privata. In ogni caso trovano applicazione gli articoli dal 1362 al 1369 c.c..

Il Ministero della Difesa è impegnato nella lotta alla corruzione in ogni sua manifestazione. In particolare, allo scopo di evitare le occasioni di pratiche illecite e di distorsioni nelle gare di appalto di servizi/forniture e per affidamenti in concessione, la Stazione Appaltante ha introdotto l'obbligo per tutti i partecipanti, **pena l'esclusione** dalla gara, di sottoscrivere e consegnare congiuntamente all'offerta il Patto di Integrità, intendendo garantire una leale concorrenza e pari opportunità di successo a tutti i partecipanti, nonché assicurare una corretta e trasparente esecuzione del contratto assegnato.

35. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO, CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E RECESSO ANTICIPATO

L'Amministrazione, fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, potrà risolvere di diritto il Contratto, ai sensi dell'art. 1456 C.C., con effetto immediato, senza obbligo di costituzione in mora (clausola risolutiva espressa), previa comunicazione da farsi al Concessionario via posta elettronica certificata, nei seguenti casi:

a) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d'idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale (artt. 94 e 100 del d.lgs. n. 36/2023), come indicati nel Disciplinare di gara e dichiarati nel Documento di gara unico europeo (DGUE);

b) qualora il Concessionario non comunichi immediatamente all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 1456 c.c., ogni variazione rispetto ai requisiti dichiarati e accertati prima della sottoscrizione del contratto;

c) revoca, da parte delle Autorità competenti, delle autorizzazioni di legge rilasciate al Concessionario per l'espletamento dei servizi;

d) manifesta incapacità nell'esecuzione dei servizi, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;

e) ritardo nell'avvio dei servizi superiore a 30 giorni solari rispetto al termine convenuto;

f) grave inadempienza accertata alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;

g) violazioni delle norme che disciplinano l'emersione del lavoro sommerso di cui all'art. 1 bis della legge n. 383 del 18 ottobre 2001, come sostituita dal d.lgs. 25 settembre 2002, n. 210, convertito in legge del 22 novembre 2002, n. 266;

h) esecuzione dei servizi con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato e irregolarità riguardanti il pagamento delle retribuzioni ai dipendenti e/o la mancata applicazione dei contratti collettivi nonché violazioni, di qualsiasi tipo, riguardanti gli obblighi contributivi, previdenziali e assicurativi;

i) interruzione parziale o totale dei servizi senza giustificato motivo;

j) mancato rispetto, anche solo parzialmente, degli obblighi contrattuali, salvo che per cause di forza maggiore;

k) apertura di una procedura di fallimento, liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico del Concessionario;

l) mancata corresponsione all'Agenzia del Demanio dell'indennità di occupazione dei locali dati in Concessione;

m) inosservanza degli obblighi dettati dalla legge n. 136 del 13 agosto 2010 e successive modificazioni in tema di tracciabilità dei flussi finanziari;

n) qualora l'importo delle penali applicate dovesse superare il 10% del valore economico massimo triennale del Contratto;

o) mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;

p) qualora il Concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa;

q) reiterata somministrazione di generi alimentari scaduti, avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità;

r) reiterati inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali, in tema d'igiene degli alimenti e di sicurezza, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;

s) a seguito di n. 3 (tre) contestazioni formali, intervenute nell'arco di 12 mesi, per le quali non siano pervenute o non siano state accolte, da parte dell'Amministrazione, le giustificazioni del Concessionario;

t) qualora ogni altra fattispecie d'inadempimento e/o irregolarità faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il Contratto, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;

u) violazione delle norme di comportamento, per quanto compatibili, di cui al d.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 (Codice dei Dipendenti Pubblici) e ss.mm.ii;

v) violazione degli obblighi previsti **para. 18** del presente Capitolato e posti in capo al Concessionario in ragione della stipula del contratto di Concessione;

w) violazione del divieto di utilizzare i locali messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato speciale, nonché violazione del divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali in concessione e degli altri divieti di cui al **para. 27** del presente Capitolato.

La risoluzione del contratto, per i motivi sopra indicati o per altri gravi motivi da imputarsi al Concessionario o il recesso anticipato rispetto alla durata del contratto, farà sorgere a favore dell'Amministrazione:

- la facoltà di incamerare la cauzione definitiva e di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno. L'esecuzione in danno non esime il Concessionario dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione;

- il diritto di affidare ad altri operatori economici i servizi;

- il diritto al risarcimento dei maggiori danni nel caso in cui l'Amministrazione non riuscisse ad affidare i servizi utilizzando la graduatoria scaturita dalla procedura di gara;

- il diritto alla corresponsione degli oneri derivanti dall'indizione di una nuova procedura di scelta del contraente e di tutte le spese che l'Amministrazione dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

36. CESSAZIONE, REVOCA PER MOTIVI DI INTERESSE PUBBLICO E RECESSO

La Stazione Appaltante ha diritto di recedere in tutti i casi previsti dalla legge. Per quanto qui non previsto si rinvia all'art. 190 del D.Lgs. 36/2023.

37. SUBAPPALTO

È ammesso il subappalto ai sensi degli artt. 119 e 188 del Codice, fermo restando che il Concessionario resta responsabile in via esclusiva nei confronti della Stazione Appaltante e dell'Amministrazione.

Il subappalto è disciplinato dagli artt. 119 e 188 del Codice cui espressamente si rinvia.

Il Concessionario è solidalmente responsabile con il subappaltatore degli adempimenti, da parte di quest'ultimo, degli obblighi di sicurezza.

Le imprese subappaltatrici devono osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si svolgono le prestazioni e sono responsabili, in solido con il Concessionario, dell'osservanza delle norme anzidette nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto.

Le subappaltatrici, per tramite del Concessionario, devono trasmettere alla Amministrazione, prima dell'inizio delle prestazioni, la documentazione relativa alle posizioni previdenziali, assicurative ed antinfortunistiche del personale.

Il subappalto dovrà essere autorizzato, ai sensi dell'art. 1656 del Codice Civile, dall'Amministrazione con specifico provvedimento, previa verifica del possesso in capo alla/e subappaltatrice/i dei medesimi requisiti di carattere morale indicati nel bando di gara nonché dei medesimi requisiti di carattere tecnico ed economico indicati nel bando di gara da verificare in relazione al valore percentuale delle prestazioni che intende eseguire rispetto all'importo

complessivo della Concessione.

Ai fini dell'autorizzazione sono quindi necessarie le seguenti condizioni:

a) che il Concessionario abbia indicato all'atto dell'offerta l'intenzione di subappaltare parte della prestazione;

b) che il Concessionario provveda al deposito di copia autentica del contratto di subappalto presso l'Amministrazione almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni subappaltate, unitamente alla dichiarazione circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento, a norma dell'articolo 2359 del codice civile, con il subappaltatore;

c) che il contratto di subappalto contenga la disciplina della tracciabilità dei flussi finanziari così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010;

d) che il Concessionario, unitamente al deposito del contratto di subappalto presso la Amministrazione, trasmetta alla stessa Amministrazione la documentazione attestante che il subappaltatore è in possesso dei requisiti richiesti per le prestazioni corrispondenti ai servizi/forniture da espletare in subappalto;

e) che non sussista, nei confronti del subappaltatore, alcuno dei divieti previsti dall'articolo 67 del D.Lgs. 159/2011.

Il subappaltatore dovrà espressamente dotare, a propria cura e spesa, il proprio personale dipendente con documento di identificazione nei modi previsti all'art. 3.11.

Il subappaltatore, in qualità di titolare dei dati, è responsabile ai fini del rispetto della normativa in materia di privacy. Tali obblighi dovranno essere presentati nella documentazione di richiesta di subappalto, pena la non ricevibilità della domanda di subappalto.

È fatto obbligo al Concessionario di comunicare all'Amministrazione, per tutti i sub-contratti, il nome del sub-contraente, l'importo del sub-contratto, l'oggetto del servizio o fornitura affidati. Inoltre, è fatto obbligo al Concessionario di inserire, nei contratti sottoscritti con i sub-contraenti, la disciplina della tracciabilità dei flussi finanziari così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010.

Successivamente all'aggiudicazione della Concessione e al più tardi all'inizio dell'esecuzione delle prestazioni, il Concessionario dovrà indicare all'Amministrazione i dati anagrafici, recapiti e rappresentanti legali dei subappaltatori coinvolti nei lavori o nei servizi in quanto noti al momento della richiesta.

Il Concessionario in ogni caso comunica all'Amministrazione ogni modifica di tali informazioni intercorsa durante la Concessione, nonché le informazioni richieste per eventuali nuovi subappaltatori successivamente coinvolti nel servizio.

Restano fermi, per il personale dei subappaltatori i medesimi vincoli di sicurezza riportati all'art. 3.11 ultimo paragrafo.

38. CESSIONE E SUB-CONCESSIONE

Il Concessionario non può, in tutto o in parte, cedere o affittare l'azienda o sub-concedere l'installazione e la gestione dei distributori, a pena di risoluzione in danno del Contratto medesimo, con conseguente incameramento della cauzione definitiva e risarcimento di ogni danno ulteriore conseguente, fatto salvo quanto previsto dall'art. 176 del Codice.

È fatto divieto al Concessionario di cedere il presente contratto, fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate dal Codice, a pena di nullità della cessione stessa.

È fatto altresì divieto al Concessionario di conferire, in qualsiasi forma procura all'incasso.

In caso di inadempimento da parte del Concessionario ai suddetti obblighi l'Amministrazione, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il Contratto.

39. FALLIMENTO DEL CONCESSIONARIO

In relazione ai contenuti di cui agli artt. 124 e 196 del Codice, il fallimento del Concessionario comporta lo scioglimento *ope legis* del contratto di Concessione o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione, fatti salvi i casi normativamente previsti.

40. TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il Concessionario, in sede di sottoscrizione del contratto, dovrà indicare un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche ai sensi dell'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n.136 e successive modificazioni, specificando le generalità e il codice fiscale dei soggetti abilitati ad operare sullo stesso. Inoltre, dovrà dichiarare di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti nella predetta legge n. 136/2010 impegnandosi, ulteriormente, a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura – Ufficio territoriale del Governo competente per territorio della notizia dell'inadempimento della controparte (subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

41. FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti contraenti per l'interpretazione del presente Capitolato e l'esecuzione della procedura di gara di cui al medesimo Capitolato, nonché per l'interpretazione e l'esecuzione del successivo Contratto di Concessione, è competente esclusivamente il Foro di Roma.

42. RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI

Per quanto non contemplato nel presente Capitolato, si fa rinvio alle Leggi e ai Regolamenti in vigore.

43. ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

1. Listino prezzi distributore;
2. Piano economico finanziario Enti:
   - 2.1. Piano economico finanziario CASD,
   - 2.2. Piano economico finanziario CII,
   - 2.3. Piano economico finanziario COR,
   - 2.4. Piano economico finanziario Scuola Interforze NBC,
   - 2.5. Piano economico finanziario Remadife;
3. Tabelle merceologiche;
4. Grammature.
5. Planimetrie dei locali e degli spazi (CASD, CII, COR, REMADIFE, Scuola Interforze NBC);
6. Elenco prezzi a base di gara generi BAR;
7. Elenco prezzi a base di gara generi piccola ristorazione e pizzeria;

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO
Ten. Col. com. Pasquale NAPOLITANO

ALL. 1

LISTINO PREZZI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

DESCRIZIONE PRODOTTO				PREZZO COMPRENSIVO SCONTO 31,80%
BEVANDE CALDE	**con caffè a grani, macinato fresco**	caffè espresso	7 gr.	0,50 €
		caffè espresso lungo	7 gr.	0,50 €
		caffè espresso macchiato	7 gr. caffè + 5 gr. latte in polvere	0,50 €
		cappuccino	minimo 7 gr. di latte in polvere + 7 gr. caffè per ogni erogazione	0,50 €
	con cialde o capsule	caffè espresso	cialda 9,5 gr.	0,40 €
		caffè espresso lungo	cialda 9,5 gr.	0,40 €
		caffè espresso macchiato	cialda 9,5 gr. + 3 gr. latte in polvere	0,40 €
		cappuccino	cialda 9,5 gr. + 7 gr. latte in polvere	0,40 €
	altre bevande calde	caffè d'orzo	2 gr. orzo	0,40 €
		caffè d'orzo macchiato	2 gr. orzo + gr. 3 latte in polvere	0,40 €
		caffè al ginseng	7 gr. caffè + ginseng	0,40 €
		caffè al ginseng macchiato	7 gr. caffè + 3 gr. latte in polvere + ginseng	0,40 €
		latte	10 gr. latte in polvere per ogni erogazione	0,35 €
		cappuccino d'orzo	almeno 7 gr. latte + 2,5 gr. d'orzo	0,35 €
		cioccolato forte	25 gr. di miscela cioccolato in	0,35 €
		the al limone	almeno 14 gr. the in polvere per ogni erogazione	0,35 €

BEVANDE FREDDE		acqua oligominerale gassata o effervescente naturale	in PET, da ml 500	0,35 €
		acqua oligominerale naturale		
		succhi di frutta ad alta percentuale di frutta	in vetro, da ml 200 (minimo il 70% di frutta, senza zuccheri aggiunti, coloranti e conservanti)	0,60 €
		bibite (tè, aranciata, aranciata amara, coca cola standard e zero, chinotto, ecc.)	in lattina o altra confezione da ml 330	0,70 €
		bibite con integratori di sali minerali	in PET da ml 500	1,00 €
SNACK	**Snack salati**	crackers	da min. 30 gr.	0,40 €
		patatine classiche	da min. 40 gr.	0,55 €
		taralli		0,55 €
		schiacciatine olio oliva e rosmarino, confezione da 2 unità		0,55 €
		frutta secca	da min. 50 gr.	0,70 €
		tramezzini/panini singoli	da 90 gr.	1,70 €
	Snack dolci	merendine (croissant, treccine, wafer, crostatine,	da min. 40 gr.	0,40 €
		biscotti farciti cioccolato/vaniglia	da min. 50 gr.	0,40 €
		barrette cioccolato/cereali	da min. 40 gr.	0,60 €

ALL. 2.1

STATO MAGGIORE DELLA DIFESA

Ufficio Generale del Centro di Responsabilità Amministrativa

Area Procurement

PIANO ECONOMICO – FINANZIARIO DI MASSIMA

Firmato Digitalmente da/Signed by:
ANDREA TRASFORINI POTENZA
In Data/On Date:
giovedì 13 febbraio 2025 16:59:36

SOMMARIO

1. Termini e definizioni 3
2. Introduzione 4
3. Contesto socio economico 5
4. Caratteristiche ed oggetto della concessione 5
5. Descrizione degli investimenti 6
6. Piano economico-finanziario di massima 6

1. TERMINI E DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente documento si intende per:

a) **Affidatario, Aggiudicatario o Concessionario**: il soggetto cui, in caso di aggiudicazione, sarà affidato il contratto in relazione al servizio in oggetto: "Servizio bar e piccola ristorazione", all'esito della procedura di gara;
b) **Amministrazione Concedente, Stazione Appaltante, Ufficio Generale del Centro di Responsabilità Amministrativa**: il soggetto pubblico che affida il contratto all'Operatore Economico individuato mediante la presente procedura;
c) **Capitolato Tecnico o Capitolato**: il capitolato descrittivo e prestazionale, allegato *sub 1* al Disciplinare di Gara e costituente parte integrante e sostanziale del medesimo, nel quale vengono precisate le caratteristiche tecniche che le prestazioni da acquisirsi in capo alla Amministrazione Concedente devono possedere, e le ulteriori obbligazioni poste a carico del concessionario;
d) **Codice**: D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 recante "Codice dei contratti pubblici";
e) **Concessione o Servizio**: la prestazione di gestione del servizio di bar e piccola ristorazione;
f) **Contratto**: il documento negoziale che riassume e compendia gli obblighi reciprocamente assunti dalle parti, quale conseguenza dell'eventuale affidamento nella procedura in oggetto;
g) **Disciplinare di Gara o Disciplinare**: il documento volto ad integrare il Bando di Gara e a regolamentare gli aspetti di svolgimento della procedura e gli elementi minimi negoziali della Concessione;
h) **Listino prezzi a base di gara**: l'elenco degli alimenti e bevande da offrire nell'ambito del Servizio in oggetto con i prezzi riportati per ciascun alimento e bevanda, posto a base di gara, allegato *sub 2* al Disciplinare di Gara;
i) **Offerente, Concorrente, Operatore Economico o Operatore**: l'Operatore Economico, il Raggruppamento di Operatori Economici, il consorzio o comunque l'Operatore monosoggettivo o plurisoggettivo che concorre alla procedura, e che presenta la propria offerta in vista dell'aggiudicazione della Concessione;
j) **Offerta**: complessivamente inteso, l'insieme delle dichiarazioni e dei documenti, di carattere amministrativo, tecnico ed economico, che l'Operatore Economico sottopone alle valutazioni degli organi di procedura ai fini dell'aggiudicazione;
k) **Piano Economico Finanziario di massima o PEF di massima**: il presente documento;
l) **Prezzi**: gli importi che dovranno essere corrisposti dagli utenti per il Servizio svolto dal Concessionario, quantificati in base alla tipologia e quantità di prodotto, quali risultanti dall'Offerta Economica presentata in gara dall'Aggiudicatario;
m) **Valore della Concessione**: il valore della Concessione del Servizio di somministrazione di alimenti e bevande e ristorazione mediante Distribuzione Automatica dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del Contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'Amministrazione quale corrispettivo della gestione del Servizio, ai sensi dell'art. 179 del Codice.

2. INTRODUZIONE

Lo Stato Maggiore della Difesa – Ufficio Generale del Centro di Responsabilità Amministrativa intende indire una procedura di gara per l'affidamento in concessione del servizio bar e piccola ristorazione presso la sala unificata del CASD.

Il presente documento, ai sensi dell'art. 177 del D.Lgs. n. 36/2023, ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico/finanziaria e gestionale di massima dell'investimento e intende fornire ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte. E' rimessa al concessionario la facoltà di reperire la liquidità necessaria alla realizzazione dell'investimento attraverso ogni forma di finanziamento consentita dalla legge. Il quadro economico dell'investimento è stato calcolato tenendo conto dell'intera durata complessiva della concessione pari a tre anni (01/01/2025-31/12/2027).

3. CONTESTO SOCIO-ECONOMICO

Il servizio sarà effettuato a favore dei dipendenti dell'Amministrazione in servizio presso le sedi di cui al precedente punto, degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno delle sedi stesse, compreso eventuali dipendenti in servizio presso altre sedi presenti nello stesso sedime nonché dipendenti delle imprese che accedono all'infrastruttura.

Per ogni utile riferimento, si fa presente che i dati relativi alla consistenza media dei soli dipendenti dell'Amministrazione presso le citate sedi, dal lunedì al venerdì, sono i seguenti:

SEDE	Consistenza media personale (*)
CASD CON PRESENZA DI CORSISTI DA SETTEMBRE A GIUGNO	540
CASD CON IL SOLO PERSONALE EFFETTIVO	

(*) Circa il 50% del personale risulta assente durante le festività natalizie e pasquali nonché nel mese di agosto.

Si evidenzia, inoltre, che nel sedime sono presenti sia i distributori automatici sia il bar della foresteria Lungara, attualmente chiuso per ristrutturazione.

4. CARATTERISTICHE ED OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Per la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'investimento, l'Amministrazione ha ipotizzato quanto segue:

- **utilizzatori giornalieri del bar**: 540 PAX *x* n. 220 gg lavorativi;
- **costo medio dei prodotti somministrati**: prendendo in considerazione i prezzi medi delle somministrazioni delle principali tipologie di prodotti posti in vendita, è stato determinato – anche sulla base dei potenziali volumi di vendita - un ipotetico prezzo *unitario di un singolo prodotto (valore medio)*, risultato pari ad **€ 1,50** escluso i.v.a.;
- **spese demaniali annue € 6.100,00** ;
- **spese per utenze annue € 3.000,00** così suddivise:
  a) acqua: € 300,00 annuale;
  b) tassa rifiuti: € 700,00;
  c) energia elettrica: € 2.000,00.

Utenze a carico dell'Amministrazione militare ad eccezione della Tassa rifiuti

- **il costo lavoro dipendente:** è stata stimata un'incidenza del costo del lavoro di **€ 39.820,00** circa. L'importo si riferisce a 14 mensilità, comprensivo degli oneri contributivi e della quota TFR . Per quanto concere il costo del personale sono state utilizzate le tabelle allegate al Ddl 44/2019, riportanti il costo medio orario, relativo ai vari livelli e suddiviso per città.
  Pertanto, è stato stimato:

FIGURE PROFESSIONALI	TARIFFA ORARIA (euro)	ORE MEDIAMENTE LAVORATE X 12 MESI	COSTO PERSONALE 12 MESI (euro), Comprensivo di 13^ e 14^
N. 1 BARISTA V livello	19,91	2000 H	€ 35.041,60
Calcolo orario complessivo: 220 (lun-ven) *x* 8 H = 2000 H (festività già decurtate).			

5. DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI

Le spese del programma d'investimento, al netto dell'IVA, sono state determinate come segue:

SPESE INVESTIMENTO	IMPORTO
Allestimento bar	//
Attrezzature Bar/Piccola ristorazione	//
Stoviglierie	//
Adeguamento locali	//

6. PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO DI MASSIMA

Ai fini dell'art. 179 del D.Lgs. n. 36/2023, il valore stimato della concessione del servizio in questione, ricomprendente il flusso stimato di € **178.200,00 annui** per l'intera durata della concessione.

Le valutazioni effettuate dall'Amministrazione per la valorizzazione delle singole componenti del conto economico previsionale dell'iniziativa sono di seguito esplicitate.

In particolare, sono stati stimati i ricavi e le principali voci di costo di cui il concessionario potrà tener conto per verificare la sostenibilità e il raggiungimento dell'equilibrio economico-finanziario della gestione del servizio.

Fatturato servizio piccola ristorazione				
TOTALE RICAVI (A)	**178.200,00 €**	**178.200,00 €**	**178.200,00 €**	**534.600,00 €**

Materie prime	44.500,00 €	44.500,00 €	44.500,00 €	133.500,00 €
Utenze	3.000,00 €	3.000,00 €	3.000,00 €	9.000,00 €
Manutenzione				
Personale	35.041,60 €	35.041,60 €	35.041,60 €	105.124,80 €
Ammortamenti				
Canone demaniale	6.100,00 €	6.100,00 €	6.100,00 €	18.300,00 €
Oneri diversi di gestione				- €
TOTALE COSTI (B)	**88.641,60 €**	**88.641,60 €**	**88.641,60 €**	**265.924,80 €**

DIFFERENZA (A-B)	**89.558,40 €**	**89.558,40 €**	**89.558,40 €**	**268.675,20 €**

La suddetta stima è puramente indicativa e dipende da una pluralità di parametri influenzati anche dalle scelte strategiche che il concessionario adotterà per la gestione del servizio. Essa non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio imprenditoriale inerente la gestione del servizio. Pertanto, variazioni di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte del concessionario in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto.

PIANO ECONOMICO – FINANZIARIO DI MASSIMA

CENTRO INTELLIGENCE INTERFORZE

SOMMARIO

1. Termini e definizioni 3
2. Introduzione 4
3. Contesto socio economico 5
4. Caratteristiche ed oggetto della concessione 5
5. Descrizione degli investimenti 6
6. Piano economico-finanziario di massima 6

1. TERMINI E DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente documento si intende per:

a) **Affidatario, Aggiudicatario o Concessionario**: il soggetto cui, in caso di aggiudicazione, sarà affidato il contratto in relazione al servizio in oggetto: "Servizio di bar/caffetteria e pizzeria annessi alle strutture di Protezione Sociale", all'esito della procedura di gara;

b) **Amministrazione Concedente, Stazione Appaltante, Ufficio Generale del Centro di Responsabilità Amministrativa**: il soggetto pubblico che affida il contratto all'Operatore Economico individuato mediante la presente procedura;

c) **Capitolato Tecnico o Capitolato**: il capitolato descrittivo e prestazionale, allegato *sub 1* al Disciplinare di Gara e costituente parte integrante e sostanziale del medesimo, nel quale vengono precisate le caratteristiche tecniche che le prestazioni da acquisirsi in capo alla Amministrazione Concedente devono possedere, e le ulteriori obbligazioni poste a carico del concessionario;

d) **Codice**: D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 recante "Codice dei contratti pubblici";

e) **Concessione o Servizio**: la prestazione di gestione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande tramite distributori automatici dislocati nelle varie sedi oggetto di procedura;

f) **Contratto**: il documento negoziale che riassume e compendia gli obblighi reciprocamente assunti dalle parti, quale conseguenza dell'eventuale affidamento nella procedura in oggetto;

g) **Disciplinare di Gara o Disciplinare**: il documento volto ad integrare il Bando di Gara e a regolamentare gli aspetti di svolgimento della procedura e gli elementi minimi negoziali della Concessione;

h) **Listino prezzi a base di gara**: l'elenco degli alimenti e bevande da offrire nell'ambito del Servizio in oggetto con i prezzi riportati per ciascun alimento e bevanda, posto a base di gara, allegato *sub 2* al Disciplinare di Gara;

i) **Offerente, Concorrente, Operatore Economico o Operatore**: l'Operatore Economico, il Raggruppamento di Operatori Economici, il consorzio o comunque l'Operatore monosoggettivo o plurisoggettivo che concorre alla procedura, e che presenta la propria offerta in vista dell'aggiudicazione della Concessione;

j) **Offerta**: complessivamente inteso, l'insieme delle dichiarazioni e dei documenti, di carattere amministrativo, tecnico ed economico, che l'Operatore Economico sottopone alle valutazioni degli organi di procedura ai fini dell'aggiudicazione;

k) **Piano Economico Finanziario di massima o PEF di massima**: il presente documento;

l) **Prezzi**: gli importi che dovranno essere corrisposti dagli utenti per il Servizio svolto dal Concessionario, quantificati in base alla tipologia e quantità di prodotto, quali risultanti dall'Offerta Economica presentata in gara dall'Aggiudicatario;

m) **Servizio di bar/caffetteria/pizzeria**: la gestione economico-funzionale del servizio di somministrazione di alimenti e bevande presso i punti bar/pizzeria ubicati presso varie sedi, come meglio indicati nel Capitolato tecnico;

n) **Valore della Concessione**: il valore della Concessione del Servizio è dato dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del Contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'Amministrazione quale corrispettivo della gestione del Servizio, ai sensi dell'art. 179 del Codice.

2. INTRODUZIONE

Lo Stato Maggiore della Difesa – Ufficio Generale del Centro di Responsabilità Amministrativa intende indire una procedura di gara per l'affidamento in concessione del servizio di bar/caffetteria/pizzeria presso una struttura di Protezione Sociale situata presso il Distaccamento di Ponte Galeria. Dovrà, inoltre, essere garantito un servizio di assistenza bagnanti presso la piscina del scoperta situata nel medesimo sedime nel periodo giugno – settembre.

Il presente documento, ai sensi dell'art. 177 del D.Lgs. n. 36/2023, ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico/finanziaria e gestionale di massima dell'investimento e intende fornire ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte. E' rimessa al concessionario la facoltà di reperire la liquidità necessaria alla realizzazione dell'investimento attraverso ogni forma di finanziamento consentita dalla legge. Il quadro economico dell'investimento è stato calcolato tenendo conto dell'intera durata complessiva della concessione pari a tre anni.

……..
……..
…….....
……..
……..
…….....

3. CONTESTO SOCIO-ECONOMICO

Il servizio sarà effettuato a favore dei dipendenti dell'Amministrazione in servizio presso le sedi di cui al precedente punto, degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno delle sedi stesse, compreso eventuali dipendenti in servizio presso altre sedi presenti nello stesso sedime nonché dipendenti delle imprese che accedono all'infrastruttura.
Per ogni utile riferimento, si fa presente che i dati relativi alla consistenza media dei soli dipendenti dell'Amministrazione presso le citate sedi, dal lunedì al venerdì, sono i seguenti:

SEDE	Consistenza media personale (*)
CENTRO INTELLIGENCE INTERFORZE	600
CI.FI.GE.	50
TOTALE	**650**

(*) Circa il 50% del personale risulta assente durante le festività natalizie e pasquali nonché nel mese di agosto. Durante il fine settimana è presente solo il personale addetto ai turni di vigilanza e servizi H24.

Si evidenzia, inoltre, che nei sedimi sono presenti degli alloggi di servizio nel quale vivono circa n.20 nuclei familiari.

4. CARATTERISTICHE ED OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Per la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'investimento, l'Amministrazione ha ipotizzato quanto segue:

- **utilizzatori giornalieri del servizio bar/caffetteria dal lunedì al venerdì**: circa **500** persone derivante dal totale medio presente *ridotto del 50% sugli Enti con presenza di distributori automatici/mensa/* e maggiorata del 10% per tutti gli Enti per la presenza di personale vario di passaggio o di imprese;
- **utilizzatori giornalieri del servizio pizzeria dal lunedì al giovedì nel periodo ottobre-maggio**: circa **50;**
- **utilizzatori giornalieri del servizio pizzeria dal lunedì alla domenica nel periodo giugno-settembre**: circa **50;**
- **costo medio dei prodotti somministrati**: prendendo in considerazione i prezzi medi delle somministrazioni delle principali tipologie di prodotti posti in vendita, è stato determinato – anche sulla base dei potenziali volumi di vendita - un ipotetico prezzo *unitario di un singolo prodotto (valore medio)*, risultato pari ad **€ 2,72 *inclusa*** i.v.a.;
- **valore prodotti venduti (costo medio dei prodotti X n.utenti X n.giorni)**: è stato stimato un valore pari a **circa € 366.500** IVA inclusa per i prodotti venduti annui;
- **spese demaniali annue € 7.200** (stimato un canone di circa € 600,00 *da confermare a cura dell'Agenzia del Demanio competente per territorio*);
- **spese per utenze annue € _____//_____** così suddivise:
  i. acqua: € ____//___,__ annuale;
  ii. tassa rifiuti: € _314,26__ (€ 10,09 mq considerando 31,15 metri quadri per il totale dei locali e spazi esterni);
  iii. energia elettrica: € _//_____, ___ (___KWh/giornalieri x ___gg x € _____/KWH);
- **il costo lavoro dipendente:** è stata stimata un'incidenza del costo del lavoro di **€ 38.000** circa. L'importo si riferisce a 14 mensilità, è comprensivo degli oneri contributivi e della quota TFR ed è estato determinato applicando i minimi retributivi in vigore previsti per un dipendente Livello 5A del CCNL **TURISMO PUBBLICI ESERCIZI**

  Inoltre, è stato stimato:

FIGURE PROFESSIONALI	TARIFFA ORARIA (euro)	ORE MEDIAMENTE LAVORATE X 12 MESI	COSTO PERSONALE 12 MESI (euro)
BANCHISTA	19,93	1960[1]	39.062
BANCHISTA	19,93	1960	39.062
BANCHISTA	19,93	1960	39.062
BANCHISTA	19,93	1960	39.062
BANCHISTA (PERIODO ESTIVO)	19,93	480[2]	9.566
BAGNINO	19,93	480	9.566
PIZZAIOLO	21,16	1960	41.473

[1] 40h settimanali per 49 settimane (sono state considerate 3 settimane di ferie)

[2] 40h settimanali per 12 settimane

5. DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI

Le spese del programma d'investimento, al netto dell'IVA, sono state determinate come segue:

SPESE INVESTIMENTO	IMPORTO
Allestimento bar	10.000
Attrezzature Bar/Piccola ristorazione	
Stoviglierie	//
Adeguamento locali	//
Volture utenze e rilasci permessi	//
Etc. etc.	

6. PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO DI MASSIMA

Ai fini dell'art. 179 del D.Lgs. n. 36/2023, il valore stimato della concessione del servizio in questione, ricomprendente il flusso stimato dei corrispettivi pagati dagli utenti per l'acquisto dei prodotti venduti dal bar, ammonta ad **€ 366.500 annui** per l'intera durata della concessione.

Le valutazioni effettuate dall'Amministrazione per la valorizzazione delle singole componenti del conto economico previsionale dell'iniziativa sono di seguito esplicitate.

In particolare, sono stati stimati i ricavi e le principali voci di costo di cui il concessionario potrà tener conto per verificare la sostenibilità e il raggiungimento dell'equilibrio economico-finanziario della gestione del servizio.

CONTO ECONOMICO

	1° anno	2° anno	3° anno	TOTALE
Fatturato servizio bar caffetteria	260.000,00 €	260.000,00 €	260.000,00 €	780.000,00 €
Fatturato servizio pizzeria e piccola ristorazio	106.500,00 €	106.500,00 €	106.500,00 €	319.500,00 €
TOTALE RICAVI (A)	**366.500,00 €**	**366.500,00 €**	**366.500,00 €**	**1.099.500,00 €**
Materie prime (circa il 30% dei ricavi)	125.000,00 €	125.000,00 €	125.000,00 €	375.000,00 €
Utenze	314,26 €	314,26 €	314,26 €	942,78 €
Manutenzione	3.500,00 €	3.500,00 €	3.500,00 €	10.500,00 €
Personale	216.800,00 €	216.800,00 €	216.800,00 €	650.400,00 €
Ammortamenti	10.000,00 €	- €	- €	10.000,00 €
Canone demaniale	7.200,00 €	7.200,00 €	7.200,00 €	21.600,00 €
Oneri diversi di gestione	- €	- €	- €	- €
TOTALE COSTI (B)	**362.814,26 €**	**352.814,26 €**	**352.814,26 €**	**1.068.442,78 €**
DIFFERENZA (A-B)	**3.685,74 €**	**13.685,74 €**	**13.685,74 €**	**31.057,22 €**

La suddetta stima è puramente indicativa e dipende da una pluralità di parametri influenzati anche dalle scelte strategiche che il concessionario adotterà per la gestione del servizio. Essa non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente

la gestione del servizio. Pertanto, variazioni di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte del concessionario in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto.

ALL. 2.3

STATO MAGGIORE DELLA DIFESA

Ufficio Generale del Centro di Responsabilità Amministrativa

Area Procurement

PIANO ECONOMICO – FINANZIARIO DI MASSIMA

C.O.R.

Firmato Digitalmente da/Signed by:
MAURIZIO LAMBIASE
In Data/On Date:
venerdì 7 febbraio 2025 07:44:41

SOMMARIO

1. Termini e definizioni 3
2. Introduzione 4
3. Contesto socio economico 5
4. Caratteristiche ed oggetto della concessione 5
5. Descrizione degli investimenti 6
6. Piano economico-finanziario di massima 6

1. TERMINI E DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente documento si intende per:

a) **Affidatario, Aggiudicatario o Concessionario**: il soggetto cui, in caso di aggiudicazione, sarà affidato il contratto in relazione al servizio in oggetto: "Servizio di gestione e conduzione bar/piccola ristorazione presso la sede del Comando Operazione in Rete sito in Via Stresa 31/b..

b) **Amministrazione Concedente, Stazione Appaltante, Ufficio Generale del Centro di Responsabilità Amministrativa**: il soggetto pubblico che affida il contratto all'Operatore Economico individuato mediante la presente procedura;

c) **Capitolato Tecnico o Capitolato**: il capitolato descrittivo e prestazionale, allegato *sub 1* al Disciplinare di Gara e costituente parte integrante e sostanziale del medesimo, nel quale vengono precisate le caratteristiche tecniche che le prestazioni da acquisirsi in capo alla Amministrazione Concedente devono possedere, e le ulteriori obbligazioni poste a carico del concessionario;

d) **Codice**: D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 recante "Codice dei contratti pubblici";

e) **Concessione o Servizio**: la prestazione di gestione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande tramite distributori automatici dislocati nelle varie sedi oggetto di procedura;

f) **Contratto**: il documento negoziale che riassume e compendia gli obblighi reciprocamente assunti dalle parti, quale conseguenza dell'eventuale affidamento nella procedura in oggetto;

g) **Disciplinare di Gara o Disciplinare**: il documento volto ad integrare il Bando di Gara e a regolamentare gli aspetti di svolgimento della procedura e gli elementi minimi negoziali della Concessione;

h) **Listino prezzi a base di gara**: l'elenco degli alimenti e bevande da offrire nell'ambito del Servizio in oggetto con i prezzi riportati per ciascun alimento e bevanda, posto a base di gara, allegato *sub 2* al Disciplinare di Gara;

i) **Offerente, Concorrente, Operatore Economico o Operatore**: l'Operatore Economico, il Raggruppamento di Operatori Economici, il consorzio o comunque l'Operatore monosoggettivo o plurisoggettivo che concorre alla procedura, e che presenta la propria offerta in vista dell'aggiudicazione della Concessione;

j) **Offerta**: complessivamente inteso, l'insieme delle dichiarazioni e dei documenti, di carattere amministrativo, tecnico ed economico, che l'Operatore Economico sottopone alle valutazioni degli organi di procedura ai fini dell'aggiudicazione;

k) **Piano Economico Finanziario di massima o PEF di massima**: il presente documento;

l) **Prezzi**: gli importi che dovranno essere corrisposti dagli utenti per il Servizio svolto dal Concessionario, quantificati in base alla tipologia e quantità di prodotto, quali risultanti dall'Offerta Economica presentata in gara dall'Aggiudicatario;

m) **Servizio di Distribuzione automatica**: la gestione economico-funzionale del servizio di somministrazione di alimenti e bevande tramite personale presso la sede di Roma Via stresa 31/b;

n) **Valore della Concessione**: il valore della Concessione del Servizio di somministrazione di alimenti e bevande e ristorazione mediante Distribuzione Automatica dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del Contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'Amministrazione quale corrispettivo della gestione del Servizio, ai sensi dell'art. 179 del Codice.

2. INTRODUZIONE

Lo Stato Maggiore della Difesa – Ufficio Generale del Centro di Responsabilità Amministrativa intende indire una procedura di gara per l'affidamento in concessione del servizio di **GESTIONE BAR**……..
……..
…….....

Il presente documento, ai sensi dell'art. 177 del D.Lgs. n. 36/2023, ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico/finanziaria e gestionale di massima dell'investimento e intende fornire ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte. E' rimessa al concessionario la facoltà di reperire la liquidità necessaria alla realizzazione dell'investimento attraverso ogni forma di finanziamento consentita dalla legge. Il quadro economico dell'investimento è stato calcolato tenendo conto dell'intera durata complessiva della concessione pari a tre anni (01/01/2025-31/12/2027).

……..
……..
…….....
……..
……..
…….....

3. CONTESTO SOCIO-ECONOMICO

Il servizio sarà effettuato a favore dei dipendenti dell'Amministrazione in servizio presso le sedi di cui al precedente punto, degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno delle sedi stesse, compreso eventuali dipendenti in servizio presso altre sedi presenti nello stesso sedime nonché dipendenti delle imprese che accedono all'infrastruttura.

Per ogni utile riferimento, si fa presente che i dati relativi alla consistenza media dei soli dipendenti dell'Amministrazione presso le citate sedi, dal lunedì al venerdì, sono i seguenti:

SEDE	Consistenza media personale (*)
COR DIFESA – VIA STRESA 31B – 00135 ROMA	400
TOTALE	**400**

(*) Circa il 50% del personale risulta assente durante le festività natalizie e pasquali nonché nel mese di agosto. Durante il fine settimana è presente solo il personale addetto ai turni di vigilanza e servizi H24.

Si evidenzia, inoltre, che nei sedimi sono presenti:

- Personale di passaggio (numero medio giornaliero 10);
- Personale di ditte appaltate servizi ingegneristici/intellettuali (numero medio giornaliero 50);
- Personale di ditte appalto servizi vari (numero medio giornaliero 10);

4. CARATTERISTICHE ED OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Per la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'investimento, l'Amministrazione ha ipotizzato quanto segue:

- **utilizzatori giornalieri del servizio bar/ristorazione**: circa **N. 400** ersone derivante dal totale medio presente *ridotto del 50% sugli Enti con presenza di distributori automatici/mensa/* e maggiorata del 10% per tutti gli Enti per la presenza di personale vario di passaggio o di imprese;
- **costo medio dei prodotti somministrati**: prendendo in considerazione i prezzi medi delle somministrazioni delle principali tipologie di prodotti posti in vendita, è stato determinato – anche sulla base dei potenziali volumi di vendita - un ipotetico prezzo *unitario di un singolo prodotto (valore medio)*, risultato pari ad **€ 1,50** escluso i.v.a.;
- **valore prodotti venduti**: è stato stimato un valore pari a circa € 60.000,00 IVA esclusa per i prodotti venduti annui;
- **spese demaniali annue € 6.216,00 (***calcolato a cura dell'Agenzia del Demanio competente per territorio*);
- **spese per utenze annue € 500,00** così suddivise:
  i. acqua: € 100,00 annuale;
  ii. tassa rifiuti: € 300 (€ 3.0_/mq considerando 100 metri quadri per il totale dei locali e spazi esterni);
  iii. energia elettrica: € 100 (calcolato in modo forfettario con tabelle di riferimento del settore);

Utenze a carico dell'Amministrazione militare ad eccezione della Tassa rifiuti

- **il costo lavoro dipendente:** è stata stimata un'incidenza del costo del lavoro pari al **52%** circa sul fatturato L'importo si riferisce a 14 mensilità, è comprensivo degli oneri contributivi e della quota TFR ed è estato determinato applicando i minimi retributivi in vigore previsti per un dipendente Livello **5°** del CCNL **Pubblici esercizi ristorazione**

FIGURE PROFESSIONALI	TARIFFA ORARIA (euro)	ORE MEDIAMENTE LAVORATE X 12 MESI	COSTO PERSONALE 12 MESI (euro)
Barista	19.91	1948	38784,62
Barista	19.91	1948	38784,62

Orario di apertura dal Lun. al Giov 06:00 – 15.00 - Ven 07 – 14:00 Sabato e Domenica e festivi chiuso.

Sono previste delle pause stimate in due ore da determinare successivamente in concordanza con Ditta aggiudicataria.

5. DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI

Le spese del programma d'investimento, al netto dell'IVA, sono state determinate come segue:

SPESE INVESTIMENTO	IMPORTO
Allestimento bar	
Attrezzature Bar/Piccola ristorazione	2.000,00
Stoviglierie	200,00
Adeguamento locali	Non previsto
Volture utenze e rilasci permessi	Non previsto
Etc. etc.	

6. PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO DI MASSIMA

Ai fini dell'art. 179 del D.Lgs. n. 36/2023, il valore stimato della concessione del servizio in questione, ricomprendente il flusso stimato dei corrispettivi pagati dagli utenti per l'acquisto dei prodotti venduti dal bar, ammonta ad **€ 150.000,00 annui** per l'intera durata della concessione.

Le valutazioni effettuate dall'Amministrazione per la valorizzazione delle singole componenti del conto economico previsionale dell'iniziativa sono di seguito esplicitate.

In particolare, sono stati stimati i ricavi e le principali voci di costo di cui il concessionario potrà tener conto per verificare la sostenibilità e il raggiungimento dell'equilibrio economico-finanziario della gestione del servizio.

CONTO ECONOMICO

	1° anno	2° anno	3° anno	TOTALE
Fatturato servizio bar caffetteria	150.000,00 €	150.000,00 €	150.000,00 €	450.000,00 €
Fatturato servizio piccola ristorazione				
TOTALE RICAVI (A)	**150,000,00 €**	**150,000,00 €**	**150,000,00 €**	**450.000,00 €**
Materie prime	9.000,00 €	9.000,00 €	9.000,00 €	27.000,00 €
Utenze	500,00 €	500,00 €	500,00 €	1.500,00 €
Manutenzione	200,00 €	200,00 €	200,00 €	600,00 €
Personale	77.569,24 €	77.569,24 €	77.569,24 €	232.707,72 €
Ammortamenti	0,00 €	600,00 €	600,00 €	1.200,00 €
Canone demaniale	6.216,00 €	6.216,00 €	6.216,00 €	18.648,00 €
Oneri diversi di gestione	400,00 €	400,00 €	400,00 €	1.200,00 €
TOTALE COSTI (B)	**93,885,24**	**94.485,24 €**	**94.485,24 €**	**282.855,72 €**
DIFFERENZA (A-B)	**56,114,76 €**	**55.514,76 €**	**55.514,76 €**	**167.144,28 €**

La suddetta stima è puramente indicativa e dipende da una pluralità di parametri influenzati anche dalle scelte strategiche che il concessionario adotterà per la gestione del servizio. Essa non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente la gestione del servizio. Pertanto, variazioni di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte del concessionario in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto.

ALL. 2.4

STATO MAGGIORE DELLA DIFESA

Ufficio Generale del Centro di Responsabilità Amministrativa
Area Procurement

PIANO ECONOMICO – FINANZIARIO

SCUOLA INTERFORZE PER LA DIFESA NBC

SOMMARIO

1. TERMINI E DEFINIZIONI 1

2. INTRODUZIONE 1

3. CONTESTO SOCIO-ECONOMICO 2

4. CARATTERISTICHE ED OGGETTO DELLA CONCESSIONE 2

5. DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI 3

6. PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO DI MASSIMA 3

1. TERMINI E DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente documento si intende per:

a) **Affidatario, Aggiudicatario o Concessionario**: il soggetto cui, in caso di aggiudicazione, sarà affidato il contratto in relazione al servizio in oggetto: "Servizio di gestione e conduzione bar/piccola ristorazione presso i locali degli Enti/Reparti dipendenti dello Stato Maggiore della Difesa in Roma e Rieti per un periodo complessivo di anni tre", all'esito della procedura di gara;
b) **Amministrazione Concedente, Stazione Appaltante, Ufficio Generale del Centro di Responsabilità Amministrativa**: il soggetto pubblico che affida il contratto all'Operatore Economico individuato mediante la presente procedura;
c) **Capitolato Tecnico o Capitolato**: il capitolato descrittivo e prestazionale, allegato *sub 1* al Disciplinare di Gara e costituente parte integrante e sostanziale del medesimo, nel quale vengono precisate le caratteristiche tecniche che le prestazioni da acquisirsi in capo alla Amministrazione Concedente devono possedere, e le ulteriori obbligazioni poste a carico del concessionario;
d) **Codice**: D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36 recante "Codice dei contratti pubblici";
e) **Concessione o Servizio**: la prestazione di gestione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande tramite distributori automatici dislocati nelle varie sedi oggetto di procedura;
f) **Contratto**: il documento negoziale che riassume e compendia gli obblighi reciprocamente assunti dalle parti, quale conseguenza dell'eventuale affidamento nella procedura in oggetto;
g) **Disciplinare di Gara o Disciplinare**: il documento volto ad integrare il Bando di Gara e a regolamentare gli aspetti di svolgimento della procedura e gli elementi minimi negoziali della Concessione;
h) **Listino prezzi a base di gara**: l'elenco degli alimenti e bevande da offrire nell'ambito del Servizio in oggetto con i prezzi riportati per ciascun alimento e bevanda, posto a base di gara, allegato *sub 2* al Disciplinare di Gara;
i) **Offerente, Concorrente, Operatore Economico o Operatore**: l'Operatore Economico, il Raggruppamento di Operatori Economici, il consorzio o comunque l'Operatore mono soggettivo o plurisoggettivo che concorre alla procedura, e che presenta la propria offerta in vista dell'aggiudicazione della Concessione;
j) **Offerta**: complessivamente inteso, l'insieme delle dichiarazioni e dei documenti, di carattere amministrativo, tecnico ed economico, che l'Operatore Economico sottopone alle valutazioni degli organi di procedura ai fini dell'aggiudicazione;
k) **Piano Economico Finanziario di massima o PEF di massima**: il presente documento;
l) **Prezzi**: gli importi che dovranno essere corrisposti dagli utenti per il Servizio svolto dal Concessionario, quantificati in base alla tipologia e quantità di prodotto, quali risultanti dall'Offerta Economica presentata in gara dall'Aggiudicatario;
m) **Servizio di Distribuzione automatica**: la gestione economico-funzionale del servizio di somministrazione di alimenti e bevande tramite personale presso le varie sedi, come meglio indicati nel Capitolato tecnico;
n) **Valore della Concessione**: il valore della Concessione del Servizio di somministrazione di alimenti e bevande e ristorazione mediante Distribuzione Automatica dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del Contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'Amministrazione quale corrispettivo della gestione del Servizio, ai sensi dell'art. 179 del Codice.

2. INTRODUZIONE

Lo Stato Maggiore della Difesa – Ufficio Generale del Centro di Responsabilità Amministrativa intende indire una procedura di gara per l'affidamento in concessione del servizio di gestione della Sala Convegno Unica presso la Caserma "A. Verdirosi".

Il presente documento, ai sensi dell'art. 177 del D.lgs. n. 36/2023, ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico/finanziaria e gestionale di massima dell'investimento e intende fornire ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte. E'rimessa al concessionario la facoltà di reperire la liquidità necessaria alla realizzazione dell'investimento

attraverso ogni forma di finanziamento consentita dalla legge. Il quadro economico dell'investimento è stato calcolato tenendo conto dell'intera durata complessiva della concessione pari a tre anni (01/01/2025-31/12/2027).

3. CONTESTO SOCIO-ECONOMICO

Il servizio sarà effettuato a favore dei dipendenti dell'Amministrazione in servizio presso le sedi di cui al precedente punto, degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno delle sedi stesse, compreso eventuali dipendenti in servizio presso altre sedi presenti nello stesso sedime nonché dipendenti delle imprese che accedono all'infrastruttura.
Per ogni utile riferimento, si fa presente che i dati relativi alla consistenza media dei soli dipendenti dell'Amministrazione presso le citate sedi, dal lunedì al venerdì, sono i seguenti:

SEDE	Consistenza media personale (*)
Caserma "A. Verdirosi" in Rieti	170
TOTALE	**170**

(*) Circa il 50% del personale risulta assente durante le festività natalizie e pasquali nonché nel mese di agosto.

Si evidenzia, inoltre, che nei sedimi ogni anno sono presenti circa 700 frequentatori di corsi.

4. CARATTERISTICHE ED OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Per la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'investimento, l'Amministrazione ha ipotizzato quanto segue:

- **consumazioni giornaliere presumibili**: circa 200 persone;
- **costo medio dei prodotti somministrati**: prendendo in considerazione i prezzi medi delle somministrazioni delle principali tipologie di prodotti posti in vendita, è stato determinato – anche sulla base dei potenziali volumi di vendita - un ipotetico prezzo *unitario di un singolo prodotto (valore medio)*, risultato pari ad **€ 1,50** incluso IVA;
- **valore prodotti venduti**: è stato stimato un valore pari a **circa € 83.853,00 IVA compresa** per i prodotti venduti annui;
- **spese demaniali annue € 1.100,00 bar** (*da confermare a cura dell'Agenzia del Demanio competente per territorio*);
- **spese per utenze annue** tassa rifiuti circa € **200,00**.
- **il costo lavoro dipendente:** è stata stimata **un'incidenza del costo del lavoro pari al 60%** circa sul fatturato. L'importo si riferisce a 14 mensilità, è comprensivo degli oneri contributivi e della quota TFR ed è estato determinato applicando i minimi retributivi in vigore previsti per un dipendente **Livello 5°** del CCNL **Pubblici esercizi ristorazione e turismo**.
  Inoltre, è stato stimato:

FIGURE PROFESSIONALI	TARIFFA ORARIA (euro)	ORE MEDIAMENTE LAVORATE X 12 MESI	COSTO PERSONALE 12 MESI (euro)
n. 1 barista di 5° liv.	19,51	1.896 *	36.990,96

***** L'importo orario è comprensivo dei ratei 13^ e 14^ mensilità, ferie, festività, TFR e premi.

* Dettaglio del calcolo ore annue richieste per il servizio:

personale	giorni d'impiego con orari	n. ore lavoro	
		giorno	anno (52 settimane)
n.2 baristi 5° liv.	lun./gio. (07:30/15:30)	8	1.584
	ven. (07:30/13:30)	6	312
totale ore teoriche annue da dividersi tra n. 2 baristi (*)			**1.896**

(*) al netto delle ore corrispondenti a 10 gg festività.

DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI

Le spese del programma d'investimento, al netto dell'IVA, sono state determinate come segue:

SPESE INVESTIMENTO	IMPORTO (euro)
Allestimento bar	100,00
Attrezzature Bar/Piccola ristorazione	3.000,00
Stoviglierie	200,00
Adeguamento locali	100,00
Volture utenze e rilasci permessi (utenze no – presentazione SCIA)	100,00
TOTALE	**3.500,00**

5. PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO DI MASSIMA

Ai fini dell'art. 179 del D.lgs. n. 36/2023, il valore stimato della concessione del servizio in questione, ricomprendente il flusso stimato dei corrispettivi pagati dagli utenti per l'acquisto dei prodotti venduti dal bar, ammonta ad **€ 83.853,00 annui IVA inclusa** per l'intera durata della concessione.

Le valutazioni effettuate dall'Amministrazione per la valorizzazione delle singole componenti del conto economico previsionale dell'iniziativa sono di seguito esplicitate.

In particolare, sono stati stimati i ricavi e le principali voci di costo di cui il concessionario potrà tener conto per verificare la sostenibilità e il raggiungimento dell'equilibrio economico-finanziario della gestione del servizio.

CONTO ECONOMICO				
	1° anno	**2° anno**	**3° anno**	**TOTALE**
Fatturato servizio bar caffetteria (*)	72.000,00 €	79.200,00 €	87.120,00 €	238.320,00 €
Fatturato servizio piccola ristorazione(*)	4.000,00 €	4.400,00 €	4.840,00 €	13.240,00 €
TOTALE RICAVI (A)	**76.000,00 €**	**83.600,00 €**	**91.960,00 €**	**251.560,00 €**
Acquisto attrezzature	- €	- €	- €	- €
Materie prime (**)	8.000,00 €	8.000,00 €	8.000,00 €	24.000,00 €
Utenze (TARI)	200,00 €	200,00 €	200,00 €	600,00 €
Manutenzione	100,00 €	100,00 €	100,00 €	300,00 €
Personale	36.990,96 €	36.990,96 €	36.990,96 €	110.972,88 €
Ammortamenti	1.166,00 €	1.166,00 €	1.166,00 €	3.498,00 €
Canone demaniale	1.100,00 €	1.100,00 €	1.100,00 €	3.300,00 €
Oneri diversi di gestione	100,00 €	100,00 €	100,00 €	300,00 €
TOTALE COSTI (B)	**47.656,96 €**	**47.656,96 €**	**47.656,96 €**	**142.970,88 €**
DIFFERENZA (A-B)	**28.343,04 €**	**35.943,04 €**	**44.303,04 €**	**108.589,12 €**

(*) il fatturato iniziale viene calcolato considerando una spesa media per ciascun utente di € 1,50. Inoltre il fatturato aumenta annualmente in conseguenza dell'incremento dell'indice ISTAT.

(**) costo delle materie prime di un'azienda del settore affermata che riesce ad ottenere prezzi di acquisto vantaggiosi.

La suddetta stima è puramente indicativa e dipende da una pluralità di parametri influenzati anche dalle scelte strategiche che il concessionario adotterà per la gestione del servizio. Essa non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente la gestione del servizio. Pertanto, variazioni di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte del concessionario in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto.

ALL. 2.5

REGGIMENTO DI MANOVRA INTERFORZE

PIANO ECONOMICO – FINANZIARIO DI MASSIMA

SOMMARIO

1. Termini e definizioni 3
2. Introduzione 4
3. Contesto socio economico 5
4. Caratteristiche ed oggetto della concessione 5
5. Descrizione degli investimenti 6
6. Piano economico-finanziario di massima 6

1. TERMINI E DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente documento si intende per:

a) **Affidatario, Aggiudicatario o Concessionario**: il soggetto cui, in caso di aggiudicazione, sarà affidato il contratto in relazione al servizio in oggetto: "servizio di somministrazione di alimenti e bevande (servizio bar e caffetteria) e di Ristorazione/Pizzeria", all'esito della procedura di gara;

b) **Amministrazione Concedente, Stazione Appaltante, Ufficio Generale del Centro di Responsabilità Amministrativa**: il soggetto pubblico che affida il contratto all'Operatore Economico individuato mediante la presente procedura;

c) **Capitolato Tecnico o Capitolato**: il capitolato descrittivo e prestazionale, allegato *sub 1* al Disciplinare di Gara e costituente parte integrante e sostanziale del medesimo, nel quale vengono precisate le caratteristiche tecniche che le prestazioni da acquisirsi in capo alla Amministrazione Concedente devono possedere, e le ulteriori obbligazioni poste a carico del concessionario;

d) **Codice**: D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 recante "Codice dei contratti pubblici";

e) **Concessione o Servizio**: la prestazione di gestione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande tramite distributori automatici dislocati nelle varie sedi oggetto di procedura;

f) **Contratto**: il documento negoziale che riassume e compendia gli obblighi reciprocamente assunti dalle parti, quale conseguenza dell'eventuale affidamento nella procedura in oggetto;

g) **Disciplinare di Gara o Disciplinare**: il documento volto ad integrare il Bando di Gara e a regolamentare gli aspetti di svolgimento della procedura e gli elementi minimi negoziali della Concessione;

h) **Listino prezzi a base di gara**: l'elenco degli alimenti e bevande da offrire nell'ambito del Servizio in oggetto con i prezzi riportati per ciascun alimento e bevanda, posto a base di gara, allegato *sub 2* al Disciplinare di Gara;

i) **Offerente, Concorrente, Operatore Economico o Operatore**: l'Operatore Economico, il Raggruppamento di Operatori Economici, il consorzio o comunque l'Operatore monosoggettivo o plurisoggettivo che concorre alla procedura, e che presenta la propria offerta in vista dell'aggiudicazione della Concessione;

j) **Offerta**: complessivamente inteso, l'insieme delle dichiarazioni e dei documenti, di carattere amministrativo, tecnico ed economico, che l'Operatore Economico sottopone alle valutazioni degli organi di procedura ai fini dell'aggiudicazione;

k) **Piano Economico Finanziario di massima o PEF di massima**: il presente documento;

l) **Prezzi**: gli importi che dovranno essere corrisposti dagli utenti per il Servizio svolto dal Concessionario, quantificati in base alla tipologia e quantità di prodotto, quali risultanti dall'Offerta Economica presentata in gara dall'Aggiudicatario;

m) **Valore della Concessione**: il valore della Concessione del Servizio di somministrazione di alimenti e bevande e ristorazione mediante Distribuzione Automatica dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del Contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'Amministrazione quale corrispettivo della gestione del Servizio, ai sensi dell'art. 179 del Codice.

2. INTRODUZIONE

Lo Stato Maggiore della Difesa – Ufficio Generale del Centro di Responsabilità Amministrativa intende indire una procedura di gara per l'affidamento in concessione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande (servizio bar e caffetteria) e di Ristorazione/Pizzeria presso la Sala Convegno Unica (OPS) del **Reggimento di Manovra Interforze**, ubicata presso la Caserma "Carlo AMIONE" in Circonvallazione Nomentana n. 100 – 00162 Roma.

Il presente documento, ai sensi dell'art. 177 del D.Lgs. n. 36/2023, ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico/finanziaria e gestionale di massima dell'investimento e intende fornire ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte. E' rimessa al concessionario la facoltà di reperire la liquidità necessaria alla realizzazione dell'investimento attraverso ogni forma di finanziamento consentita dalla legge. Il quadro economico dell'investimento è stato calcolato tenendo conto dell'intera durata complessiva della concessione pari a tre anni (01/01/2025-31/12/2027).

3. CONTESTO SOCIO-ECONOMICO

Il servizio sarà effettuato a favore dei dipendenti dell'Amministrazione in servizio presso le sedi di cui al precedente punto, degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno delle sedi stesse, compreso eventuali dipendenti in servizio presso altre sedi presenti nello stesso sedime nonché dipendenti delle imprese che accedono all'infrastruttura.

Per ogni utile riferimento, si fa presente che i dati relativi alla consistenza media dei soli dipendenti dell'Amministrazione presso la citata sede, dal lunedì al venerdì, sono i seguenti:

SEDE	Consistenza media personale (*)
BAR	200
PIZZERIA	50
TOTALE	**250**

(*) Circa il 50% del personale risulta assente durante le festività natalizie e pasquali nonché nel mese di agosto. Durante il fine settimana è presente solo il personale addetto ai turni di vigilanza e servizi H24.

Si evidenzia, inoltre, che nel sedime sono presenti distributori automatici di bevande calde e fredde e di *snack*.

4. CARATTERISTICHE ED OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Per la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'investimento, l'Amministrazione ha ipotizzato quanto segue:

- **utilizzatori giornalieri**: circa **250** persone derivante dal totale medio presente *ridotto del 50% sugli Enti con presenza di distributori automatici/mensa/* e maggiorata del 10% per tutti gli Enti per la presenza di personale vario di passaggio o di imprese;
- **costo medio dei prodotti somministrati**: prendendo in considerazione i prezzi medi delle somministrazioni delle principali tipologie di prodotti posti in vendita, è stato determinato – anche sulla base dei potenziali volumi di vendita - un ipotetico prezzo *unitario di un singolo prodotto (valore medio) per il bar e per la pizzeria*, come di seguito specificato:

SEDE	Importo (a)	Consistenza media personale (b)	n. giorni (c)	Imp. Totale (a x b x c)
BAR	€ 2,00	200	240	€ 96.000,00
PIZZERIA	€ 15,00	60	240	€ 216.000,00
TOTALE				**€ 312.000,00**

- **valore prodotti venduti**: è stato stimato un valore pari a circa **€ 211.200,00** IVA esclusa per i prodotti venduti annui;
- **spese demaniali annue € 8.040,00** (*da confermare a cura dell'Agenzia del Demanio competente per territorio*);
- **spese per utenze annue € 3.904,00** così suddivise:
  - acqua: € 250,00 quota forfetaria annuale;
  - tassa rifiuti: € 2.310,00 (circa € 8,46 al mq considerando 273 metri quadri per il totale dei locali);
  - energia elettrica: € 1.344,00 (700 KWh/mensili x 12 mesi x € 0.16/KWh);

Utenze a carico dell'Amministrazione militare ad eccezione della Tassa rifiuti

- **il costo lavoro dipendente:** è stata stimata un'incidenza del costo del lavoro di **€ 98.507,50** circa. L'importo si riferisce agli orari di apertura ed è comprensivo degli oneri contributivi e della quota TFR, ed è estato determinato applicando i minimi retributivi in vigore previsti dal CCNL.

Di seguito le tabelle esplicative:

Figure professionali Bar	**Orario**	**Ore settimanali**	**Totale ore x n. 52 settimane**
n. 1 barista	07:00-14:00	35	1820
Figure professionali Pizzeria	**Orario**	**Ore settimanali**	**Totale ore x n. 42 settimane**
n. 1 cameriere	19:00-23:00	16	672
n. 1 pizzaiolo	18:00-22:00	16	672
n. 1 lavapiatti	23:00-00:00	4	168

FIGURE PROFESSIONALI	**TARIFFA ORARIA (euro)**	**ORE LAVORATIVE TOTALI**	**COSTO PERSONALE 12 MESI (euro)**
BARISTA	19,91	1820	36.236,20
CAMERIERE	19,91	672	13.379,52
PIZZAIOLO	21,16	672	14.219,52
LAVAPIATTI	18,90	168	3.175,20
		TOTALE	**67.010,44**

5. DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI

Le spese del programma d'investimento, al netto dell'IVA, sono state determinate come segue:

SPESE INVESTIMENTO	**IMPORTO**
Attrezzature Bar/Piccola ristorazione	1.000
Stoviglierie	1.000
Volture utenze e rilasci permessi	1.000
TOTALE	**3.000**

6. PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO DI MASSIMA

Ai fini dell'art. 179 del d.lgs. n. 36/2023, il valore stimato della concessione del servizio in questione, ricomprendente il flusso stimato dei corrispettivi pagati dagli utenti per:

- il fatturato dei prodotti venduti dal BAR, ammonta a complessive **€ 288.000,00** per l'intera durata della concessione (3 anni);
- il fatturato dei prodotti venduti dalla PIZZERIA, ammonta a complessive **€ 648.000,00** per l'intera durata della concessione (3 anni).

Le valutazioni effettuate dall'Amministrazione per la valorizzazione delle singole componenti del conto economico previsionale dell'iniziativa sono di seguito esplicitate.

In particolare, sono stati stimati i ricavi e le principali voci di costo di cui il concessionario potrà tener conto per verificare la sostenibilità e il raggiungimento dell'equilibrio economico-finanziario della gestione del servizio.

CONTO ECONOMICO

	1° anno	2° anno	3° anno	TOTALE
Fatturato servizio bar caffetteria	€ 96.000,00	€ 96.000,00	€ 96.000,00	€ 288.000,00
Fatturato servizio piccola ristorazione	€ 216.000,00	€ 216.000,00	€ 216.000,00	€ 648.000,00
TOTALE RICAVI (A)	**€ 312.000,00**	**€ 312.000,00**	**€ 312.000,00**	**€ 936.000,00**
Materie prime (circa 35% del fatturato)	€ 109.200,00	€ 109.200,00	€ 109.200,00	€ 327.600,00
Utenze	€ 3.904,00	€ 3.904,00	€ 3.904,00	€ 11.712,00
Manutenzione (a forfeit)	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 3.000,00
Personale	€ 67.010,44	€ 67.010,44	€ 67.010,44	€ 201.031,32
Ammortamenti (a forfait)	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 3.000,00
Canone demaniale	€ 8.040,00	€ 8.040,00	€ 8.040,00	€ 24.120,00
Oneri diversi di gestione (a forfait)	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 3.000,00
TOTALE COSTI (B)	**€ 191.154,44**	**€ 191.154,44**	**€ 191.154,44**	**€ 573.463,32**
DIFFERENZA (A-B)	**€ 120.845,56**	**€ 120.845,56**	**€ 120.845,56**	**€ 362.536,68**
IMPOSTA/TASSAZIONE 33% CIRCA	€ 39.879,03			
UTILE D'IMPRESA	€ 80.966,53			

La suddetta stima è puramente indicativa e dipende da una pluralità di parametri influenzati anche dalle scelte strategiche che il concessionario adotterà per la gestione del servizio. Essa non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente la gestione del servizio. Pertanto, variazioni di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte del concessionario in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto.

ALL. 3

TABELLE MERCEOLOGICHE
DEI PRODOTTI ALIMENTARI

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

GENERALITÀ

Nel presente annesso sono descritte le derrate alimentari che dovranno essere utilizzate dalla Ditta per la preparazione delle pietanze. Tali derrate devono essere conformi alle normative nazionali e comunitarie ed alle specifiche normative di settore attualmente vigenti ed alle successive modificazioni ed integrazioni intervenute e/o che interverranno nel periodo di esecuzione del contratto.

Per la preparazione delle pietanze non è ammesso l'utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

1. PRODOTTO PANE COMUNE

Prodotto con farine di tipo "00", seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4 luglio 1967, n. 580 (art. 14), con l'aggiunta degli ingredienti previsti dal D.P.R. 30 novembre 1998, n. 502.

PANE SPECIALE

- **PANE INTEGRALE**: a lievitazione naturale, prodotto con farine integrali.

- **PANE GRATTUGIATO**: deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione, fette biscottate, cracker, gallette o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento , acqua e lievito. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro.

Caratteristiche igienico sanitarie

Le farine impiegate, tipo "0" di grano duro, devono possedere caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge n. 580/1967 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificiosamente di crusca. Il contenuto di umidità max tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n. 580/1967 (art. 16).

Caratteristiche organolettiche

Il pane dovrà essere fabbricato con lievito di ottima qualità e in perfetto stato di conservazione, dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto; la crosta dovrà essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi e fori, leggero in rapporto al suo volume e

non presentare bruciature in superficie. Il pane dovrà essere privo di odori estranei e sapori acidi, anche lievi, di gusto sgradevole, vere umidità nei limiti di legge in rapporto alla pezzatura. La mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione o sotto la pressione delle dita.

Caratteristiche merceologiche

Pezzatura: varia, 50 g, 70 g, 100 g, 500 g, 1000 g.

Additivi: assenti.

Caratteristiche della confezione

Imballaggio: confezionato con materiale idoneo tale da garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/1982.

2. PRODOTTO BISCOTTI SECCHI

Pasta dolce di varia forma a base di farina, zuccheri e grassi, con eventuale aggiunta di uova, cotta a lungo in forno.

Caratteristiche igienico sanitarie

Perfetta lievitazione e cottura. Non debbono essere dolcificati con saccarina o sostanze dolci diverse dallo zucchero, né con edulcoranti. Non debbono contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità. Devono avere una vita residua superiore al 50%.

Caratteristiche organolettiche

Non devono essere alterati:

- per eccesso di umidità;
- per riscaldamento;
- per la presenza di parassiti;
- per la presenza di muffe o di prodotti del loro sviluppo;
- non devono contenere additivi;
- non devono contenere residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge.

Caratteristiche della confezione imballaggio

Devono avere confezioni tali da risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; costituiti da materiali in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto e debbono essere costituite da materiali non rompibili nelle usuali procedure di manipolazione. La confezione deve essere tale da non consentire, durante dette manipolazioni, incrementi di rotture, al di là dei limiti già precedentemente stabiliti. Dovranno inoltre riportare la data di produzione e di confezionamento.

Confezioni richieste: da kg 3 e monoporzione da 20 g

Etichettatura: conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77.

3. PRODOTTO FETTE BISCOTTATE

La denominazione "Fette Biscottate" è riservata ai prodotti da forno ottenuti dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale, eventuale stagionatura e successiva tostatura di uno o più impasti lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali con acqua ed eventuale aggiunta di sale, zucchero, oli e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare ed altri ingredienti nonché aromi e additivi consentiti.

Caratteristiche organolettiche

Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore , sapore o colore anormale e sgradevole.

Caratteristiche merceologiche

Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580/1967 Devono essere fornite ove richiesto anche in monoporzione da 15 g e anche del tipo aproteico Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Caratteristiche della confezione

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D. L n. 109/1992 e non devono presentare difetti.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77.

4. PRODOTTO MERENDINE MONOPORZIONE (CROSTATINE - PANDORINI)

Caratteristiche merceologiche

Prodotti con farina di frumento. Le confezioni devono essere ben chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. n. 109/1992 e non devono presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli; inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge. Le crostatine e i pandorini sono richiesti in monoporzione.

Caratteristiche della etichettatura

Conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77.

5. PASTE ALIMENTARI

Caratteristiche comuni a tutte le paste alimentari:

- essere di buona qualità;
- corrispondenti per caratteristiche alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti ,in particolare legge 30 aprile 1962, n. 283 e legge 4 luglio 1967, n. 580 e successive modificazioni nonché D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327;
- avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime, semola, semolati, graniti, farine di frumento (duro o tenero) sfarinati da altri cereali e legumi, impiegati singolarmente o in combinazione con acqua con o senza aggiunta di altri ingredienti;
- all'interno della confezione non devono essere presenti materiali estranei, di natura organica o inorganica;
- riportare la data di produzione, il peso netto, tipo di pasta, ditta produttrice, luogo di produzione, data di scadenza;
- avere umidità (a 105 °C) max 30% per le paste alimentari fresche; del 12,5% per le paste secche di semola o all'uovo;
- sostanze grasse (sul secco); con carne max 15%;
- dichiarare esattamente il tempo di cottura;
- il grado di spappolamento deve essere basso;
- avere un'elevata tenuta di cottura;
- avere un'elevata resa di cottura(a 100 °C il rapporto tra il volume finale e quello iniziale è superiore a 0,4);
- un elevato assorbimento dei condimenti;
- avere un basso grado di disfacimento dopo la sosta;
- può essere richiesta la fornitura anche di paste aproteiche nei formati grosso da kg 5 e nel formato piccolo da g 500.

6. PRODOTTO PASTA DI SEMOLA

Pasta di semola di grano duro.

Caratteristiche igienico sanitarie

La pasta di semola deve presentare le seguenti caratteristiche: su 100 parti di sostanza secca.

Caratteristiche organolettiche

Pasta essiccata, non triturata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate. La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bottatura o bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne de infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Caratteristiche merceologiche

Pasta di semola di grano duro: semola – acqua.

Pasta di semola di grano duro con aggiunta di glutine vitale di frumento: semola, acqua, glutine vitale di frumento.

Additivi

Non ammessi.

Imballaggio

Confezioni da 500 g, 1 kg, 3 kg, 5 kg. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento di requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982. Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

1. tempo di cottura;

2. resa (aumento di peso con la cottura).

Etichettatura

Conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77.

7. PRODOTTO PASTA SECCHE ALL'UOVO

Caratteristiche organolettiche

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione. Prodotta con semola di grano duro e con almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g/kg di semola, come citato nell'art. 3.1 della legge n. 580/1967 e successive modificazioni.

Imballaggio

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77.

8. PRODOTTO RAVIOLI O TORTELLINI

Pezzetti di pasta all'uovo con ripieno di verdure, ricotta, carne o altro.

Caratteristiche organolettiche

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Caratteristiche merceologiche

Il prodotto deve essere di buona qualità. La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%. L'umidità non deve essere superiore a 7° per i prodotti con ripieni a base di carne e non superiore a 6° per gli altri.

Imballaggio

Se confezionati l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77.

9. PRODOTTO GNOCCHI

Bocconcino tondeggiante di pasta di farina e patate, lessato e condito con sugo di carne o burro

Caratteristiche organolettiche.

Devono essere:

- prodotti con buona tecnica di conservazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o errate tecniche di conservazione;
- buone caratteristiche microbiche.

Additivi

Quelli usati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e D.M. 27 febbraio 1996, n. 209 e D.M. 11 novembre 2009, n. 199.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77.

10. PRODOTTO GNOCCHI SURGELATI

Caratteristiche organolettiche

Conformi alla normativa vigente.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77.

11. PRODOTTO RISO

Riso bianco delle diverse varietà appartenenti ai gruppi: comune o originario; semifino; fino; superfino (il riso superfino ARBORIO è prodotto dalla lavorazione del risone di varietà Arboreo o Volano con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura).

Caratteristiche igienico sanitarie

- Umidità non superiore al 14%;
- % di rottura non superiore al 5% di peso;
- Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

Caratteristiche merceologiche

Additivi: gli antiparassitari devono essere nei limiti dell'art. 5, comma h), della legge n. 583/1985, della circolare ministeriale n. 42/1985, dell'O.M. 6 giugno 1985 e successive modifiche ed integrazioni.

Tempo di cottura minimo :14-16 min.

Conservanti: è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Caratteristiche organolettiche

- Deve presentarsi in granelli di forma e lunghezza regolare e uniforme;
- Deve essere di colore giallognolo chiaro su tutta la superficie e per l'intero volume;
- Deve avere granelli interamente gelatinizzati;
- Non devono essere presenti granelli con colorazione tendente al rossiccio (per eccesso di trattamento) o con "ventre biancastro" (per difetto di trattamento).

Imballaggio:

Confezioni da 1 kg, 5 kg, 25 kg.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77.

CEREALI IN GRANI E FARINE

12. PRODOTTO CEREALI

Denominazione delle piante erbacee delle Graminacee che forniscono frutti e semi usati specialmente sotto forma di farina, nell'alimentazione umana e animale.

Cereali a seme intero: orzo e miglio.

Caratteristiche organolettiche

Granaglie in perfetto stato di conservazione. Devono avere granella uniforme, integra e pulita, non presentare semi e sostanze estranee, muffe o attacchi di parassiti.

Orzo in grani nella forma "perlato" , i granelli devono essere arrotondati, di colore bianco - giallo-paglierino.

Miglio in grani decorticati.

Caratteristiche merceologiche

Granaglie perfettamente mature non avariate per eccesso di umidità. Il trattamento disinfestante eventuale deve rispettare le indicazioni della legge 26 febbraio 1963, n. 441. Il prodotto deve avere una vita residua >50%.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n. 77.

Imballaggio

Confezioni integre sottovuoto da 1 kg. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982.

13. PRODOTTO FARINE

Farina di grano tenero tipo"00".

Farina di mais per polenta, ottenuta per macinazione di mais di buona qualità.

Caratteristiche igienico sanitarie

Sfarinato ottenuto dalla macinazione di grano tenero:

- umidità 14,5%, con una tolleranza al 15,5% purché sia dichiarato in etichetta;
- quantità max di ceneri: 0,65 su cento parti di sostanza secca;
- quantità max di cellulosa: 0,20 su cento parti di sostanza secca;
- quantità min. di glutine secco 9 su cento parti di sostanza secca il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

Il trattamento disinfestante eventuale deve rispettare le indicazioni della legge 26 febbraio 1963, n. 441.

È tollerata l'immissione al consumo di farine con tenore di umidità fino al max del 15,50%.

Dovranno essere prodotti, commercializzati secondo le disposizioni di legge ed in particolare della legge del 4 luglio 1967, n. 580.

Gli alimenti:

- non devono essere alterati per eccesso di umidità, riscaldamento, presenza di parassiti, presenza di muffe o dei prodotti del loro sviluppo;
- non devono contenere additivi;
- non devono contenere residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge.

Caratteristiche organolettiche

Sfarinato di colore bianco latte impalpabile per il tipo “00”, ”0”, ”1”.

Caratteristiche merceologiche

Devono aver confezioni tali da risultare sigillate all’atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; costituite da materiali in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto e devono essere costituite da materiali non rompibili nelle usuali procedure di manipolazione. La confezione deve essere tale da non consentire, durante dette manipolazioni , incrementi di rotture, al di là dei limiti già precedentemente stabiliti. Dovranno inoltre riportare la data di produzione e di confezionamento.

Additivi

Rispetto al D.M. 27 febbraio 1996, n. 209.

Imballaggio

Confezioni integre da 1 kg o da concordare con il fornitore.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77.

14. PRODOTTO FIOCCHI DI PATATE PER PUREA DA KG 1

Caratteristiche organolettiche

Preparati con patate di ottima qualità disidratate.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77.

PRODOTTO LEGUMI SECCHI

- **FAGIOLI** secchi, delle diverse varietà;

- **CECI** secchi;
- **LENTICCHIE** secche;
- **FAVE** secche;
- **FAGIOLI BORLOTTI** secchi;
- **FAGIOLI CANNELLINI** secchi;
- **MISCELA DI LEGUMI** secchi.

Caratteristiche igienico sanitarie e organolettiche

Tutti i semi devono essere uniformemente essiccati, perfettamente integri, privi di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura e non infestati da parassiti, privi di muffa , di residui di pesticidi. Devono essere di pezzatura omogenea.

Semi di cece: dimensione media e colore caratteristico.

Semi di lenticchia: di piccola dimensione e di colore verde-marrone.

Caratteristiche merceologiche

Semi provenienti dalle leguminose sottoposti a un processo di essiccazione che riduce l'acqua al valore massimo del 13%. Il prodotto deve aver subito al max 1 anno di conservazione dopo il raccolto. Il trattamento disinfestante eventuale deve rispettare le indicazioni della legge 26 febbraio 1963, n. 441. Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

Imballaggio

Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77

OLII E GRASSI

15. PRODOTTO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Il nome di "olio" o "olio di oliva" è riservato al prodotto della lavorazione dell'oliva (Olea europea),senza aggiunta di sostanze estranee o di oli di altra natura.

È olio di oliva commestibile, l'olio di oliva che contiene non più del 4% in peso di acidità espressa come acido oleico e che, all'esame organolettico, non rilevi odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simili.

L'olio di oliva commestibile si classifica con le seguenti denominazioni:

1) "olio extravergine d'oliva", riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, che non contenga più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico

senza tolleranza alcuna ; alla denominazione olio extravergine di oliva dovrà essere aggiunta l' indicazione della provenienza;

2) "olio di oliva" riservata al prodotto ottenuto dalla miscela di oli di oliva vergini con olio di oliva rettificato, purché non contenga più del 2% in peso di acidità espressa come acido oleico.

Caratteristiche organolettiche

Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non aver subito manipolazioni e trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

Caratteristiche

Deve essere limpido, fresco, privo di impurità, con sapore gradevole aromatico. Deve avere colore caratteristico secondo la provenienza; devono inoltre essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti d'igiene sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva. Conservanti: assenti.

Imballaggio

Bottiglie da 1 l o lattine da 5 l Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici, le sostanze Per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/1982.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77.

16. PRODOTTO OLIO DI SEMI DI MONOSPECIE

L'olio ottenuto dalla estrazione a mezzo solvente o dalla pressione meccanica di semi oleosi e successivamente sottoposto, per essere reso commestibile, a processo industriale di rettificazione, deve essere denominato "olio di semi". Alla suddetta denominazione si deve aggiungere l'indicazione della specie del seme oleoso: di arachide; di girasole; di mais; di soia. Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

Caratteristiche organolettiche

Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

Imballaggio

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/1982. Contenitori sigillati a perdere: da 1lt., da 5 lt. e da 25 lt.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77.

17. PRODOTTO MARGARINA VEGETALE

Caratteristiche organolettiche

La margarina vegetale deve rispondere ai seguenti requisiti:

- deve presentare colorazioni varianti dal bianco avorio al paglierino a seconda che sia o meno colorata;
- deve essere in perfetto stato di conservazione, privata di odori e sapori sgradevoli di alcun genere, in particolare di rancido;
- deve avere un contenuto di acqua inferiore al 14%;
- deve essere prodotta in stretta osservanza delle norme legislative, anche per quanto concerne conservanti, coloranti e aromatizzanti.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77.

Confezioni da g 500.

18. PRODOTTO BURRO

Prodotto costituito dalla materia grassa del latte di vacca, dal quale si ricava per centrifugazione in apposite scrematrici e successiva zangolatura della crema così ottenuta.

Caratteristiche organolettiche

- Pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco / giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce;
- deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato.

Deve corrispondere alla seguente composizione:

- umidità non superiore al 16%;
- deve avere una vita residua superiore al 70%;
- non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso; a un 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Caratteristiche merceologiche

Monoporzioni da 8/10 g.

Pani da 250-500-1000g.

Imballaggio

Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per il confezionamento devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/1982.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77.

AROMI E CONDIMENTI

19. PRODOTTO SPEZIE – AROMI FRESCHI E SECCHI – CONDIMENTI
Es.: aceto, aceto balsamico, sale jodato, basilico in confezione, cacao in polvere, zafferano.

Es. di aromi freschi: basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, origano.

Caratteristiche organolettiche

20. SPEZIE (spezie, cannella, chiodi di garofano, peperoncino, noce moscata, origano, salvia, basilico): si intende per spezie, piante aromatiche o parti di queste. Devono rispondere ai requisiti previsti dal R.D. n. 7045/1890, dalla L. n. 283/1962 e dal D. Lgs. n. 107/1992. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale , non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti). Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

21. AROMI FRESCHI E SECCHI: determinata sostanza chimica; distillato o estratto di origine vegetale o animale ; estratti di fumi impiegati nei procedimenti tradizionali di affumicatura degli alimenti. È vietata la vendita di droghe e spezie che siano avariate , esaurite o in qualunque altro modo sofisticate (art. 160 del R.D. n. 7045/1890). Non devono contenere sostanze o elementi in quantità tossicologicamente pericolosa per la salute umana.

22. LIEVITO: ottenuto da lieviti attivi come da art. 13 del D.P.R. n. 567/1953.

23. SALE: il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina ”scelto” o sale da tavola “raffinato”. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

Imballaggio

I prodotti devono essere posti in vendita preconfezionati e completamente avvolti nell'imballaggio. Possono essere recipienti di qualsiasi tipo e capacità, purché i materiali non arrechino danno al prodotto rilasciando sostanze tossiche o nocive e lo protegga dall'insudiciamento.

Etichettatura

Fatte salve le indicazioni del D. Lgs. n. 109/1992, per gli **aromi** è necessario attenersi alle indicazioni prescritte nel D. Lgs. n. 107/1992 e cioè:

- il termine aroma o una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma;
- la menzione per prodotti alimentari oppure un riferimento più specifico al prodotto alimentare cui l'aroma è destinato;
- il termine minimo di conservazione;
- condizioni di conservazione e uso;
- quantità netta;
- nome o ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore;
- lotto;
- nel caso di una miscela di uno o più aromi con altre sostanze l'enumerazione in ordine ponderale decrescente nella miscela dell'aroma o degli aromi in questione e dei nomi di ciascuna sostanza o materia o del n. di identificazione CEE;
- il termine naturale o qualsiasi altra espressione che abbia significato ragionevolmente equivalente può essere usato soltanto per le sostanze aromatizzanti e le preparazioni aromatiche;
- le indicazioni devono essere riportate in lingua italiana, possono essere fornite in più lingue;
- le indicazioni devono essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili.

Per i condimenti (es: aceto):

- in lingua italiana deve essere riportata la denominazione di "aceto" o di "aceto di vino";
- il nome e la sede del concessionario produttrice;
- lo stabilimento ove l'aceto è stato prodotto mediante la dicitura "prodotto nello stabilimento di" seguito dal nome della località di produzione se la sede e lo stabilimento coincidono si applica la dicitura "sede e stabilimento di produzione in" seguita dal nome della località;
- la quantità del contenuto reale di aceto con l'indicazione della sua gradazione di acidità così espressa "contenuto minimo litri .. .a gradi...di acidità" con tolleranza del 2,5%;
- gli estremi dell'Aut. Min.

Tali indicazioni devono essere ben leggibili, indelebili, di colore contrastante con il fondo e con i caratteri di altezza e di larghezza non inferiori a 5 mm per il nome del concessionario e di 2 mm per le altre indicazioni. Dette indicazioni, invece che sull'etichetta, possono essere riportate direttamente sui recipienti in rilievo mediante smaltatura o apposte permanentemente in altro modo.

BEVANDE

24. PRODOTTO ACQUA

- Acqua oligominerale naturale; acqua oligominerale naturale addizionata di anidride carbonica (residuo fisso minore a 500 mg/l);
- Acqua minerale naturale; acqua minerale naturale addizionata di anidride carbonica.

Caratteristiche

L'acqua deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche previste dal D. Lgs. n. 105 del 25 gennaio 1992 e dal D.M. n. 542 del 12 novembre 1992. Le caratteristiche chimico e chimico-fisiche devono rispondere a quanto specificato nel D.M. n. 542/1992, capitolo 2; quelle microbiologiche a quanto specificato nel cap. 3; i metodi di analisi e le modalità di campionamento sono quelli previsti nel D.M. del 13 gennaio 1993. Il prodotto deve avere una vita commerciale residua pari al 50%.

Imballaggio

I contenitori devono essere in PET, PVC, TETRABRIK e vetro I contenitori devono essere muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare il pericolo di falsificazione, di contaminazione e di fuoriuscita. Le sostanze usate per la costituzione della bottiglia devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/1982.

Etichettatura

Sulle etichette può essere riportata diversa designazione commerciale da denominazione acqua minerale naturale, a condizione che:

- la denominazione dell'acqua naturale minerale sia riportata con caratteri di altezza e larghezza almeno pari ad una volta e mezzo il carattere più grande usato per l'indicazione della designazione commerciale;
- se detta designazione commerciale è diversa dalla denominazione del luogo di uso dell'acqua minerale naturale, anche la denominazione di tale luogo sia riportata con caratteri di altezza e larghezza almeno pari ad una volta e mezza il carattere più grande usato per l'indicazione della designazione commerciale;
- la designazione commerciale non contenga nomi di località diverse da quelle dove l'acqua minerale naturale viene usata o che comunque inducano in errore circa il luogo di uso;
- alla stessa acqua non siano attribuite designazioni commerciali diverse Sull'etichetta o sui recipienti delle acque minerali naturali devono essere riportate le seguenti indicazioni:

1. ”acqua minerale naturale”;

2. la denominazione dell’acqua minerale naturale ed il nome della località dove questa viene usata;

3. ”acidula”, se il tenore di anidride carbonica libera è superiore a 250 mg/lt., ovvero “naturalmente gassata”, se il tenore di anidride carbonica libera, superiore a 250 mg/lt. è uguale a quello della sorgente, tenuto conto del eventuale reintegrazione di una quantità di anidride carbonica , proveniente dalla stessa falda o giacimento dell’acqua minerale, pari a quella liberata nel corso delle operazioni che precedono l’imbottigliamento, nonché delle tolleranze tecniche abituali;

4. risultati delle analisi chimiche e fisiochimica;

5. detti risultati devono essere reintegrati con le seguenti indicazioni: ”totalmente degassata”, se l’anidride carbonica libera presente alla sorgente è stata totalmente eliminata; ”parzialmente degassata”, se l’anidride carbonica libera alla sorgente è stata parzialmente eliminata; ”rinforzata con il gas della sorgente”, se il tenore di anidride carbonica libera proveniente dalla stessa falda o giacimento, è superiore a quello della sorgente; ”addizionata di anidride carbonica”, se l’acqua minerale naturale è stata aggiunta di anidride carbonica non prelevata dalla stessa falda o giacimento;

6. la data in cui sono state eseguite le analisi di cui al punto precedente e il laboratorio presso il quale dette analisi sono state effettuati; le stesse analisi devono essere aggiornate almeno ogni 5 anni;

7. la data di imbottigliamento, che dovrà essere facilmente individuabile senza dover ricorrere a particolari sistemi interpretativi;

8. contenitore in volume del recipiente, gli estremi del provvedimento di autorizzazione alla vendita;

9. estremi provvedimento di autorizzazione alla vendita superiore a 1 mg/lt.;

10. ”ferruginosa” o ”contenente ferro”, se il tenore di ferro è > a 1 mg/lt.;

11. ”sodica”, se il tenore di sodio è superiore a 200 mg/lt.;

12. ”indicata per diete povere di sodio”; se il tenore di sodio è < a 20 mg/lt.

Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

25. PRODOTTO VINO ROSSO

Il prodotto viene definito dalla Legge 20 febbraio 2006, n. 82. Il contenuto in anidride solforosa totale deve essere inferiore ai 200 mg/litro e l'alcool metilico non deve superare i 0,25 ml per i vini rossi e 0,20 ml per i vini bianchi, per ogni 100 ml di alcool complessivo, D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162.

La gradazione alcoolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcoolica complessiva, D.L. 18 giugno 1986, n. 282.

Le confezioni (bottiglie o fiaschi) non devono avere capacità diverse da quelle indicate nel sopra citato decreto.

I vini possono essere di origine o tipici, Legge 10 febbraio 1992, n. 164 e D. Lgs. 8 aprile 2010, n. 61.

Denominazione di Origine Controllata; Denominazione di Origine Controllata e Garantita; La Denominazione di Origine semplice designa i vini ottenuti da uve provenienti da vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione.

La Denominazione di Origine Controllata è riservata ai vini che rispondano a caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita è riservata a vini di particolare pregio. All'esame organolettico, effettuato in un locale esente da odori estranei, illuminato da luce naturale, alla temperatura più confacente al tipo di vino, 9-10 °C per i vini bianchi, 14-15 °C per i vini rosati e 17-18 °C per i vini rossi, il vino deve avere caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto. Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29 dicembre 1986 per quanti riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido orico, sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro. Deve essere ottenuto tramite fermentazione in presenza di bucce provenienti da uve rosse, con macerazione sulle vinacce, per diversi giorni (mediamente otto), da otto a quindici giorni per i vini da invecchiamento. La confezione può essere in vetro o tetrapak.

26. PRODOTTO VINO BIANCO

Il prodotto viene definito dalla Legge 20 febbraio 2006, n. 82. Il contenuto in anidride solforosa totale deve essere inferiore ai 200 mg/litro e l'alcool metilico non deve superare i 0,25 ml per i vini rossi e 0,20 ml per i vini bianchi, per ogni 100 ml di alcool complessivo, D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162. La gradazione alcoolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcoolica complessiva, D.L. 18 giugno 1986, n. 282.

Le confezioni (bottiglie o fiaschi) non devono avere capacità diverse da quelle indicate nel sopra citato decreto.

I vini possono essere di origine o tipici, legge 10 febbraio 1992, n. 164 e D. Lgs. 8 aprile 2010, n. 61.

Denominazione di Origine Controllata; Denominazione di Origine Controllata e Garantita; La Denominazione di Origine semplice designa i vini ottenuti da uve provenienti da vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione. La Denominazione di Origine Controllata è riservata ai vini che rispondano a caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita è riservata a vini di particolare pregio.

All'esame organolettico, effettuato in un locale esente da odori estranei, illuminato da luce naturale, alla temperatura più confacente al tipo di vino, 9-10°C per i vini bianchi, 14-15 °C per i vini rosati e 17-18 °C per i vini rossi, il vino deve avere caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto. Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29 dicembre 1986 per quanti riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido orico, sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro. Deve essere ottenuto separando le bucce durante la fermentazione o in presenza di bucce provenienti da uve bianche. La confezione può essere in vetro o tetrapak.

27. PRODOTTO VINO ROSATO

Il prodotto viene definito dalla Legge 20 febbraio 2006, n. 82. Il contenuto in anidride solforosa totale deve essere inferiore ai 200 mg/litro e l'alcool metilico non deve superare i 0,25 ml per i vini rossi e 0,20 ml per i vini bianchi, per ogni 100 ml di alcool complessivo, D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162.

La gradazione alcoolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcoolica complessiva, D.L. 18 giugno 1986, n. 282. Le confezioni (bottiglie o fiaschi) non devono avere capacità diverse da quelle indicate nel sopraccitato decreto. I vini possono essere di origine o tipici, legge 10 febbraio 1992, n. 164 e D. Lgs. 8 aprile 2010, n. 61. Denominazione di Origine Controllata; Denominazione di Origine Controllata e Garantita; La Denominazione di Origine semplice designa i vini ottenuti da uve provenienti da vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione. La Denominazione di Origine Controllata è riservata ai vini che rispondano a caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita è riservata a vini di particolare pregio. All'esame organolettico, effettuato in un locale esente da odori estranei, illuminato da luce naturale, alla temperatura più confacente al tipo di vino, 9-10°C per i vini bianchi, 14-15 °C per i vini rosati e 17-18 °C per i vini rossi, il vino deve avere caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto. Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29 dicembre 1986 per quanti riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido orico, sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro. Deve essere ottenuto tramite fermentazione in presenza di bucce provenienti da uve rosse per un tempo variabile da pochi minuti a un massimo di 24 ore (in media tra 20 minuti e 12 ore). La confezione può essere in vetro o tetrapak.

28. PRODOTTO BIRRA

Il prodotto viene definito dal D.P.R. 30 dicembre 1970, n. 1498. Il prodotto definito birra non può avere un grado saccarometrico inferiore a 11, il prodotto birra speciale non inferiore a 13, il prodotto birra doppio malto non inferiore a 15. Inoltre il contenuto in anidride carbonica deve essere inferiore a 20 mg/litro e all'esame organolettico deve possedere colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma tipici della birra. Sui recipienti deve essere riportata la denominazione del tipo di birra, legge 16 agosto 1962, n. 1354. È vietato vendere confezioni

aventi capacità diverse da quelle indicate dalla suddetta legge. La confezione può essere in vetro o lattina.

29. PRODOTTO SUCCHI DI FRUTTA

Si definisce succo di frutta (D. lgs. 21 maggio 2004, n. 151):

1. il prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, fermentescibile ma non fermentato, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei frutti da cui provengono;

2. il prodotto ottenuto con succo di frutta concentrato mediante restituzione della proporzione di acqua estratta da succo al momento della concentrazione; l'aggiunta di acqua deve presentare caratteristiche appropriate, soprattutto dal punto di vista chimico, microbiologico e organolettico in modo da garantire le qualità essenziali del succo; restituzione dell'aroma con sostanze aromatizzanti recuperate all'atto della concentrazione dello stesso succo di frutta o di succhi di frutta della stessa specie. Tale prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche ed analitiche equivalenti a quelle del succo di frutta ottenuto da frutta della stessa specie.

Caratteristiche organolettiche

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Ogni confezione deve contenere una quantità di purea non inferiore al 40/50%. Non devono contenere anticrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti di legge, né contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali, sostanze acide e qualsiasi altra sostanza nociva alla salute. Devono avere una vita residua superiore al 50%. Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

Caratteristiche merceologiche

I succhi di frutta devono essere in confezioni di tetrapack monodose, o in bottiglia da ml 125, 150, 700 e/o tetrabrick da ml 200, 1000.

Imballaggio

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/1982.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77 e al D.P.R. 18 maggio 1982, n. 489. La modalità di conservazione e di uso qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto.

30. PRODOTTO CAFFÈ

Il caffè torrefatto deve rispondere ai requisiti prescritti dal D.P.R. n. 470 del 16 febbraio 1973. La miscela di caffè può essere preparata partendo dalle seguenti specie: coffea arabica, canephora iberica. È vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo, cicoria, ecc.. Al momento della fornitura verranno indicate le percentuali riferite a ciascuna delle specie presenti nella miscela.

31. PRODOTTO THE

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia, ecc.; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei. Le confezioni devono essere integre ed intatte. Ogni sofisticazione è vietata (R.D. 3 agosto 1890, n. 7045 art. 158).

32. PRODOTTO ORZO SOLUBILE

Si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D. Lgs n. 109/1992.

ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

33. PRODOTTO

(Es.: carne in scatola, sottoli, sottaceti, frutta in scatola, ortaggi in scatola, legumi in scatola, confetture, polpa e passata di pomodoro, ecc.)

Le conserve alimentari devono essere conformi alle norme di legge vigenti in materia per quanto riguarda, l'aspetto igienico sanitario, la qualità delle derrate utilizzate, le procedure di preparazione e di confezionamento in contenitori di vetro o in banda stagnata (scatole, latte, ecc.), in modo da assicurare la buona conservazione dei prodotti ed il mantenimento dei requisiti prescritti.

Caratteristiche igienico sanitarie e organolettiche

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore, fenomeni di ammuffimento e/o irrancidimento. Il vegetale immerso nel liquido di governo o olio di semi non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie; il liquido di governo, se presente, non deve avere crescite di muffa o altra alterazione.

Caratteristiche merceologiche

Le confezioni devono recare tutte le indicazioni richieste dalle norme, tipo prodotto, luogo di produzione, peso netto e peso sgocciolato, ingredienti e additivi, ecc.. Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.(D. Lgs. n. 109/1992). Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto il dichiarato inferiore all'1%,come dall'art. 67 del D.P.R. n. 327/1980, per confezioni di peso compreso tra 1 e 5 kg..

Imballaggio

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti, come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti (bombaggio), od essere beccate.

34. PRODOTTO CONSERVE DI POMODORO (PASSATA, CONCENTRATO, ETC.)

Si intende per succo di pomodoro il liquido polposo, convenientemente separato da bucce e semi, ottenuto per triturazione e setacciamento dei frutti freschi di pomodoro. É vietato diluire con acqua i concentrati di pomodoro per ottenere succo di pomodoro ricostituito "triplo".

35. CONCENTRATO DI POMODORO DA GR 500

Salsa di pomodoro parzialmente disidratata. Il concentrato di pomodoro è commercializzato in scatole o tubetti di alluminio; la concentrazione deve essere indicata in etichetta.

Caratteristiche igienico-sanitarie e organolettiche

I succhi di pomodoro devono avere i seguenti requisiti minimi:

a) colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privi di odore e sapore estranei;
b) assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodori;
c) rapporto zuccheri (% di zuccheri nel residuo secco al netto di sale aggiunto) non inferiore a 42 (non inferiore a 40 qualora il rapporto acidità non sia superiore a 8,5);
d) rapporto acidità (% di acidi nel residuo secco al netto di sale aggiunto, espressa come acido citrico monoidrato, non superiore a 9,5; non superiore a 10 qualora il rapporto zuccheri non sia inferiore a 44);
e) acidità volatile, espressa in acido acetico in misura non superiore a 0,40% di residuo secco al netto di sale aggiunto;
f) impurità minerali in misura non superiore a 0,10% di residuo secco al netto di sale aggiunto;
g) muffe (determinate con il metodo microscopico proposto da Howard) nei limiti non superiori ai 60% di campi positivi a decorrere dal 1°giorno successivo alla scadenza del 2° triennio.

Gli stessi prodotti possono essere dichiarati di "Qualità Superiore" qualora, unitamente agli altri requisiti minimi prescritti presentino almeno:

a) rapporto zuccheri, in misura non inferiore a 48 (non inferiore a 46 qualora il rapporto acidità non sia superiore a 8);
b) rapporto acidità, in misura non superiore a 8,5 (non superiore a 9 qualora il rapporto zuccheri non sia inferiore a 49);
c) acidità volatile, espressa in acido acetico, in misura non superiore 0,20% del residuo secco al netto di sale aggiunto;
d) impurità minerali, in misura non superiore a 0,05 di residuo secco al netto di sale aggiunto;
e) muffe: valore medio dei campi positivi nelle scatole costituenti il campione, non superiore al 50% dei campi osservati.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77. Inoltre sono ammesse le eventuali aggiunte consentite dalla legge vigente.

È richiesta la precisazione in lingua italiana ed estera, dalle quali risulti che trattasi di prodotto fabbricato in Italia . Le eventuali aggiunte devono essere indicate con una dicitura ”con aggiunta di succo di pomodoro” e/o “semi concentrato di pomodoro” e/o “cloruro di sodio” e/o “basilico” e/o “estratto di basilico”.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell’imballaggio devono essere conforme a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/1982. Le conserve alimentari vengono confezionate in contenitori in banda stagnata (scatole, latte, ecc.) oppure in vetro. Le conserve vegetali (frutta, ortaggi, pomodori, patate, esclusi asparagi, minestre, succhi di frutta od ortaggi e nettari di frutta) sono confezionati in contenitori (capacità in ml) da: 106, 156, 212, 228, 314, 370, 425, 446, 580, 720, 850, 1062, 1700, 2650, 3100, 4250, 10200.

36. PRODOTTO POMODORI PELATI

La denominazione ”pomodori pelati” è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia. I pomodori pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato.

Caratteristiche organolettiche

Devono avere i seguenti requisiti minimi:

1. presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
2. avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
3. essere privi di larve e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentata, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l’asse stiriale;
4. peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
5. essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a 400 g e non meno del 65% negli altri casi;

6. residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
7. media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 gr di contenuto.

In ogni recipiente il contenuto di buccia non deve superare il quadruplo di tale limite. Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

Imballaggio

Contenitore di latta da 0,5/1 kg o da 3 kg. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/1982.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77.

Additivi:

possono inoltre essere aggiunti:

- cloruro di sodio in misura tale che la % dei cloruri del prodotto finito, espresso in cloruro di sodio, non superi il 20% del residuo secco;
- qualche foglia di basilico.

37. PRODOTTO CONFETTURA E CONFETTURA EXTRA

Mescolanza portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa e/o purea di una sola specie di frutta o di due o più specie di frutta di cui al D. Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50 (Allegato I).

Caratteristiche merceologiche

La confettura deve risultare costituita da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida con aggiunta di zuccheri. L'aroma, il sapore , il colore, devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D.P.R. n. 401/1982. La confettura di frutta deve avere una vita superiore al 50%.

Imballaggio

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/1982.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI E FRESCHI

38. PRODOTTO VERDURE SURGELATE

(Es.: Asparagi, Basilico tritato in confezione da g 250, Bietola, Carote a rondelle, Cavolfiore a rosetta, Cuore di carciofo, Fagiolini fini, Finocchi a spicchi, Funghi champignon tagliati, Gnocchi di patate, Insalata russa *(verdure per)*, Odori misti, Patate a spicchi, Piselli fini, Prezzemolo tritato in confezione da g 250, Spinaci, Zucchine a rondelle).

Caratteristiche igienico sanitarie

Devono possedere buone caratteristiche microbiologiche e i valori di contaminazione devono essere inferiori a quelli previsti dalla legge.

Caratteristiche organolettiche

Non devono presentare dopo la cottura sapori, odori, colori anomali, cioè non caratteristici della specie.

Caratteristiche merceologiche

- devono essere di buona qualità;
- devono essere ottenuti da vegetali di rima qualità, al giusto grado di maturazione;
- non devono essere presenti impurità;
- non devono essere presenti macchie;
- non devono essere presenti spaccature;
- non devono presentare imbrunimenti;
- carote, zucchine e cavolfiori: devono essere in sezioni regolari ottenuti da prodotto di origine;
- piselli e fagiolini: devono esser interi, non rugosi in superficie, turgidi, ben formati;
- spinaci: devono essere in foglie intere;
- prodotti preparati in sezione sia quelli interi devono avere un alto grado di uniformità nelle dimensioni, forma, colore, ed aspetto;
- devono essere assenti additivi chimici;
- i residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori ai limiti massimi previsti dalla vigente legislazione;
- devono essere privi di germi patogeni e/o loro tossine;
- devono essere privi di qualunque sostanza o germe, che possano compromettere la conservazione dei prodotti;
- i passaggi subiti dalla merce surgelata tra produzione e consegna dovranno essere documentati;
- non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- il calo del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Devono corrispondere alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali alimenti, L. 30 aprile 1962, n. 283, dal D.M. 31 marzo 1965, D.M. 25 settembre 1995, n. 493 e dal D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 110.

Minestrone di verdura senza legumi

Stesse caratteristiche del minestrone sopra descritto; varia la percentuale dei seguenti ingredienti:

- patate 30%;
- zucchine 11%;
- carote 19%;

tutti i legumi assenti.

Caratteristiche della confezione

- devono essere contenuti in apposite confezioni adatte alla conservazione a basse temperature (D.M. 21 marzo 1973 e succ. mod.);
- devono avere l'etichetta indicante: ditta produttrice, stabilimento, luogo e data di produzione e gli altri requisiti di legge.

39. PRODOTTO VERDURE E ORTAGGI DELLA IV GAMMA

(Esempio di verdure: Carote, Patate, Finocchi, Insalata).

Caratteristiche organolettiche

Le verdure e gli ortaggi non devono avere odori particolari né retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura. Devono essere esenti da qualsiasi difetto e tara di qualunque origine che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (geli, parassiti, animali). Le patate, in particolare, non devono presentare tracce di verde epicarpale né di germogliazionee marcescenza incipienti.

Imballaggio

Tenendo conto del D. Lgs. n. 108/1992 che modifica ed integra il D.P.R. n. 777/1982 il materiale per il confezionamento deve essere ottenuto con materiali e sistemi che impediscono alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77; in particolare, in caso di miscuglio di ortaggi, in cui nessun tipo di esso abbia una predominanza di peso rilevante, gli ingredienti possono essere elencati in altro ordine, purché la loro elencazione sia accompagnata da una dicitura del tipo "porzione variabile".

PRODOTTO CARATTERISTICHE GENERALI DI FRUTTA E VERDURA FRESCHE

Tutti i prodotti ortofrutticoli commestibili e commercializzati sul territorio.

ALL. 3

CLASSIFICAZIONE DI CATEGORIA

Una delle differenze sostanziali tra le diverse categorie è spesso il calibro, che a seconda dei casi può essere la misura del diametro, della circonferenza oppure del peso del prodotto, in molti casi è stabilito il calibro minimo dei prodotti a seconda della categoria di appartenenza.

Non tutti i prodotti sono classificabili nelle 3 categorie di appartenenza:

- EXTRA: prodotti di qualità superiore, che non presentino difetti di alcun genere. È ammesso il 5% della categoria I^ o frutti con leggeri difetti;
- PRIMA: prodotti di buona qualità, senza marcati difetti che sminuiscano il valore commerciale. È ammesso il 10% di II° categoria o frutti con lievi difetti;
- SECONDA: comprende i prodotti che presentano solo i requisiti minimo per essere ammessi alla vendita.

Caratteristiche organolettiche

I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti e praticamente privi di alterazioni dovute ai parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore, sapore estranei, devono aver raggiunto il grado di maturazione appropriato. I frutti devono essere omogenei e uniformi. La frutta, se sottoposta a frigo-conservazione e/o bagni conservativi, deve essere accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post raccolto.

I **Frutti** della categoria I^, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria "extra" è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato. Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Tutti gli agrumi, se sottoposti a trattamenti conservativi in fase di confezionamento devono riportare all'interno della confezione stessa, o sulle cartine avvolgenti il singolo frutto, la sostanza impiegata in conformità a quanto previsto dalle vigenti norme legislative e di quelle emanate durante il periodo della fornitura degli agrumi. Saranno respinte all'origine frutta ed agrumi con manifesto appassimento per mancanza di turgore, con processi di iniziale degrado organico, con ammaccature, abrasioni, cicatrici, screpolature, tacche crostose, malformazioni e tutte quelle anomalie che collocano il prodotto nelle categorie degli scarti di produzione.

Le **Verdure** devono:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di aspetto, cultivar e varietà richieste
- essere di recente raccolta;
- essere asciutte, prive di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei;

- essere omogenei per maturazione e freschezza, a seconda della specie cultivar, e prive di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- non devono avere odori particolari di qualunque origine, né retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura, essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto e tara di qualunque origine che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- la pezzatura deve essere uniforme, mondata di foglie mature o giallastre, la recisione della radice non deve consentire un ricarico ponderale inutilizzabile.

Sono esclusi dalla fornitura, gli ortaggi che:

- presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti;
- abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale.

Additivi

Conformi ai limiti indicati nella O. M. 18 luglio 1990.

Prodotti a lotta integrata: conformi a quanto indicato nella Legge Regionale n. 29/1992 (Emilia Romagna).

Prodotti a lotta biologica: conformi a quanto indicato nel Regolamento CEE n. 2090/1991, Legge Regionale n. 36 del 26 gennaio 1993 (Emilia Romagna).

Imballaggio ed etichettatura

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/1982.

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo. Devono essere solidi, puliti, asciutti, rispondenti alle esigenze igieniche e costruiti a regola d'arte, in modo di assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti.

Gli imballaggi non saranno cauzionati e pertanto sono da considerarsi a rendere a spese e cura del Concessionario fornitrice.

I contenitori della frutta devono essere originali e non sostituiti con altro contenitore. Per i prodotti di qualità "extra", l'imballaggio deve essere nuovo. Per i prodotti a "tara merce" il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenente fogliame (insalata, ...) il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo.

Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro minimo. Il n. dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

Per i prodotti venduti alla rinfusa, sempre nella stessa qualità e quantità, la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

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

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, in lingua italiana, le seguenti indicazioni:

- denominazione e sede del concessionario confezionatrice il prodotto;
- prodotto, varietà e tipo;
- qualifica di selezione "extra" o "prima" o "mercantile", ove prevista;
- calibratura con l'indicazione espressa in cm dalle circonferenza min e max dei frutti contenuti, ove prevista.

Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del n. o del peso min e max dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

VERDURE

PRODOTTO CARATTERISTICHE RICHIESTE

40. CIPOLLA CATEGORIA 1^

Lo stelo deve essere ritorto e tagliato a non più di 4 cm di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi. Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime 2 tuniche esterne e lo stelo completamente secchi. Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, il calibro min è fissato in 10 mm. In ciascun collo è tollerato il10% in peso, di bulbi inferiori o superiori al max del 20% al calibro definito dal ricevente.

41. AGLIO CATEGORIA 1^

Deve essere intero e di forma regolare. È ammesso l'1% max in peso di bulbi con germogli visibili.

42. CAROTE CATEGORIA 1^

Devono essere intere, fresche, e con la colorazione tipica della varietà. È ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto, per un max di 1 cm nelle carote lunghe 8 cm ed un max di 2 cm per quelle che superano gli 8 cm. In ciascun collo è tollerato il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di calibrazione. Le tolleranze di qualità e di calibro, in ciascun collo, non possono complessivamente superare il 15% in peso.

La calibrazione deve essere effettuata come segue:

1) Per le carote novelle e varietà piccole:

- il calibro min. è di 8gr di peso;
- il calibro max è di 150 gr di peso.

2) Per le carote a radice grande:

- il calibro min. è di 50gr di peso.

43. CAVOLI E VERZE

Devono essere interi e freschi. Sono ammessi piccole lacerazioni nelle foglie esterne. È ammesso il 10% in peso non rispondente alle caratteristiche della categoria. La calibrazione è:

- per i cavoli primaticci di 350 g;
- per gli altri cavoli di 500 g..

I cavoli devono avere le seguenti caratteristiche: il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, il taglio deve essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta.

44. SPINACI CATEGORIA 1^

Devono essere freschi e privi di stelo fiorifero. Per gli spinaci in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.

45. FINOCCHI

Devono essere interi e con radici asportate con un taglio netto alla base. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate. È tollerato il 10% in peso non rispondente alle caratteristiche della categoria. Diametro min. 60 mm.

46. SEDANO

Deve essere di forma regolare ed avere le nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate. È tollerato il 10% in numero di sedani non rispondenti alle caratteristiche della categoria. I sedani da coste sono classificati in:

- grossi (> 800 g);
- medi (da 500 a 800 g);
- piccoli (da 150 a 500 g).

47. INSALATE CATEGORIA 1^

Devono essere intere, fresche, e non prefiorite. Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato. Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto. Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno

1/3 della parte centrale del cespo. È tollerato il 10% dei cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria e il 10% dei cespi non rispondenti alla pezzatura definita ma di peso inferiore o superiore del 10% alla pezzatura max. Le lattughe coltivate all'aperto devono pesare almeno 150 g al cespo, quelle coltivate sottovetro 8 g al cespo. Le indivie ricce e scarole coltivate all'aperto devono pesare 200 g al cespo, mentre quelle coltivate sottovetro almeno 150 g al cespo.

48. POMODORI CATEGORIA 1^

Devono essere interi e sani. Possono presentare leggeri difetti di forma e leggere ammaccature L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere, per ciascun collo, superiore al 15%i n peso o in numero, fermo restando che ciascuna tolleranza non deve, superare il 10%. Il calibro min è fissato a 35 mm.

49. PEPERONI CATEGORIA 1^

Devono essere interi, muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato purché il calice risulti integro, praticamente esenti da macchie.

Le tolleranze:

a) di qualità: il 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quella della categoria II^ o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria;
b) di calibro: il 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti al calibro dichiarato, ma non superiori o inferiori a detto calibro in misura eccedente i 5 mm: nell'ambito di tale tolleranza è ammesso solo il 5% di peperoni dolci di calibro inferiore al minimo prescritto.

La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a:

I) peperoni dolci lunghi: 30 mm;

II) peperoni dolci quadrati, senza punta: 50 mm;

III) peperoni dolci quadrati appuntiti: 40 mm;

IV) peperoni dolci di forma appiattita: 55 mm.

50. MELANZANE CATEGORIA 1^

Possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino il prodotto:

- lieve difetto di forma;
- lieve decolorazione della base;
- lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore ai 3 cm^2.

Le tolleranze:

a) di qualità: il 10% in numero o in peso di melanzane non rispondente alla caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II^ o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;
b) di calibro: il 10% in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

51. ZUCCHINE CATEGORIA 1^

Possono presentare i seguenti difetti purché non pregiudichino il prodotto:

- lievi difetti di forma;
- lievi difetti di colorazione;
- lievi difetti cicatrizzati della buccia.

Devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3cm .

Le tolleranze:

a) di qualità: il 10% in numero o in peso di melanzane non rispondente alla caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II^ o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;
b) di calibro: il 10% in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

La calibrazione delle zucchine è determinata:

a) nel caso di calibrazione per lunghezza (tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità del frutto):

- da 7 a 14 cm incluso;
- da14 escluso, a 21 cm incluso;
- da 21 escluso, a 30 cm.

b) nel caso di calibrazione per peso:

- da 50 a 100 g incluso;
- da 100 g escluso, a 225 g incluso;
- da 225 g escluso, a 450 g.

52. CETRIOLI

Sono ammessi i seguenti difetti:

- leggero difetto di forma e sviluppo;
- leggero difetto di colorazione dell'epidermide;
- leggerissime ammaccature;
- leggera curvatura.

Calibrazione:

- in pieno campo peso min. 180 g;
- in serra peso min. 250 g.

53. PATATE

Non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di Solanina), di germogliazione incipiente (Germogli ombra), né di germogli filanti. Devono avere una

morfologia uniforme con peso min. di 60 g per ogni tubero e uno max di 270 g (il peso min. potrà essere inferiore solo per le patate novelle). Devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite devono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar.

FRUTTA

PRODOTTO CARATTERISTICHE RICHIESTE

54. MELE CATEGORIA 1^

Per le mele classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti min. rispetto ai frutti della categoria EXTRA, è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma. Sono anche ammessi difetti sulla buccia, come ad esempio un lieve colpo di grandine, leggera ammaccatura leggera bruciatura o lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza.

Le tolleranze:

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il10%, in numero o in peso di mele con le caratteristiche della categoria II^;

b) di calibro : come per la categoria EXTRA.

La varietà di mele per le quali la rugginosità è una caratteristica varietale della buccia sono: Ingrid Marie, Renette del Canada, Renette grigie, Yellow Newton.Cultivar richieste: Golden Delicious, Red Delicious, Starking Delicious, Starkrimson Stayman Red, Jona Gold, Rosa di Caldara.

55. PERE CATEGORIA 1^

Le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti min, non devono essere grumose e rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e forma. Sono anche ammessi, purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, leggera ammaccatura o bruciatura dovuta al sole, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza.

Le tolleranze:

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di pere con le caratteristiche della categoria II^;

b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di pere del calibro inferiore o superiore a quello indicato. Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza.

Il calibro min. per le diverse categorie è fissato come segue:

- EXTRA da 55 a 60 mm;
- I^ da 50 a 55 mm;
- II^ da 45 a 50 mm.

Cultivar richieste: Butirra, William, Abate Fetel, Kaiser, Conference, Passacrassana, Decana del Comizio.

56. PESCHE CATEGORIA 1^

Le pesche classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti min. devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione.

Rispetto ai frutti della categoria EXTRA sono ammessi leggeri difetti di colorazione e forma.

Sono anche ammessi, purché la polpa sia priva di difetti sulla buccia, leggera ammaccatura o bruciatura dovuta al sole, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza.

Le tolleranze:

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%in peso o in numero di pesche con caratteristiche della categoria;

b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di pesche superiori o inferiori al calibro indicato, di 3 mm.

Cultivar richieste: Fantasia, Early Sungrad, Red Haven, Dixired, Cardinal, Springtime.

57. ALBICOCCA CATEGORIA 1^

Le albicocche classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti min. devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA sono ammessi leggeri difetti di colorazione e forma. Sono anche ammessi, purché la polpa sia priva di difetti sulla buccia, leggera ammaccatura o bruciatura dovuta al sole, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando il difetto si presenta in forma allungata non può superare il cm di lunghezza.

Le tolleranze:

a) di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o in peso di albicocche con caratteristiche della categoria II^;

b) il calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio il 10% in numero o in peso di albicocche superiori o inferiori di 3 mm, al calibro indicato. Le albicocche sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza. La calibrazione è obbligatoria per le categorie EXTRA e I^, facoltativa per la categoria II^. Il calibro min. è fissato dai 30 ai 38 mm di diametro rispettivamente per le categorie I^ ed EXTRA.

Cultivar richieste: Precoce d'Imola, Reali d'Imola, Tonda di Castiglione e Boccuccia.

58. SUSINE CATEGORIA 1^

Le susine classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti min. devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA sono è la polpa sia priva di difetti sulla buccia, leggera ammaccatura o bruciatura dovuta al sole, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando il difetto si presenta in forma allungata non può superare 1/3 della lunghezza.

Le tolleranze:

a) di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10% in numero o in peso di susine con caratteristiche della categoria II^;

b) il calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio il 10% in numero o in peso di susine del calibro superiori o inferiori a quello indicato. Le susine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza che potrà andare dai 25 ai 54 mm. E' vietata la commercializzazione di susine con diametro inferiore ai 25 mm.

Cultivar richieste: Santa Rosa, Morettini, Shiro, Ozark Premier, Saturna.

59. ARANCE CATEGORIA 1^

Le arance classificate in questa categoria oltre a rispondere ai requisiti min. devono presentare le caratteristiche della varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione o di forma, lievi difetti superficiali di epidermide come rugginosità, lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche come grandine, urti, eccetera.

Tolleranze:

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato al max il 10% in numero o peso di frutti con le caratteristiche della categoria II^;

b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato al max il 10% in numero di frutti del calibro superiore o inferiore a quello indicato. Le arance sono calibrate in base al diametro misurato nel punto di max grossezza. Il diametro min. è fissato a 53 mm.

La colorazione deve essere quella tipica della varietà con una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto.

Cultivar richieste: Moro, Tarocco, Sanguinello, Ovale, Washington Navel.

60. LIMONI CATEGORIA 1^

Sono ammessi un lieve difetto di forma, un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentata, rugginosità eccetera.

Le tolleranze:

a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al max il 10% in peso o in numero, di frutti con le caratteristiche della categoria II;

b) di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al max il 10% in numero di frutti del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello o a quelli indicati, nel caso di raggruppamento in tre calibri.

I limoni sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza. Il diametro minimo è fissato a 45 mm per la catagoria EXTRA, I^ e II^.

Cultivar richieste: Sicilia e Campania.

61. MANDARINI CATEGORIA I^

Sono ammessi un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali della epidermide come leggere rameggiature argentate, rugginosità.

Le tolleranze:

a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al max il 10% in peso o in numero, di frutti con le caratteristiche della categoria II^;

b) di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al max il 10% in numero di frutti del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello o a quelli indicati, nel caso di raggruppamento in tre calibri.

I mandarini sono calibrati in base al diametro, fissato a 45mm per i mandarini comuni, Wilking, Satsuma a 35 mm per Clementine e Monreal.

Cultivar richieste: Paternò e Campania.

62. CLEMENTINE CATEGORIA I^

La calibrazione è determinata dal diametro della sezione max normale dell'asse del frutto. Sono esclusi i frutti per i quali i diametri siano inferiori a 35 mm. La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

63. UVA DA TAVOLA CATEGORIA I^

Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto è possibile dalla loro pruina; possono essere di grandezza un poco meno uniforme e distribuiti meno regolarmente sul raspo rispetto quelli della categoria EXTRA. I grappoli possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione e sono ammesse sugli acini leggere bruciature di sole, che interessano solo la buccia.

Le tolleranze:

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in peso, di grappoli al di sotto delle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo;

b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in peso, di grappoli non rispondenti al calibro della categoria ma mai inferiori a 100 g per le varietà ad acino grosso e a 75 g per le varietà ad acino piccolo.

La calibrazione per i grappoli ad acini grossi è di minimo 150 g, per quelli ad acino piccolo 100 g.

Cultivar richieste: Italia, Regina, Americana e Olivella.

64. BANANE

Devono avere picciolo integro, buccia gialla, intera e senza ammaccature. La polpa, soda e pastosa non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente simbolo di immaturità. Il peso medio è compreso tra 145-175 g; il calibro tra 40-50 mm.

65. KIWI

I frutti devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

66. CACHI

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

67. ANGURIA

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

68. MELONE

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

DESSERT

69. PRODOTTO DESSERT

(Creme pronte, creme caramel, Mousse di frutta, budino, budino al

cacao/vaniglia/zabaione, etc.).

Caratteristiche generali

Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge indici microbici.

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal D. Lgs. 6 novembre 2007, n. 193.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77. Possono essere richiesti anche in monoporzione:

- prodotto preparato per budino cacao;
- preparato per budino vaniglia;
- preparato per budino zabaione.

Caratteristiche organolettiche

Conforme alla normativa vigente.

70. PRODOTTO ZUCCHERO SEMOLATO

Zucchero bianco o raffinato: saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile. Per semolato si intense il prodotto a media granulosità.

Caratteristiche organolettiche

- **Zucchero Bianco Semolato** : tipo di colore al max 12 punti determinati conformemente alle disposizioni di cui all'allegato (D.M. 11 marzo 1981);
- **Zucchero Raffinato Semolato**: tipo di colore al max 4 punti determinati conformemente alle disposizioni di cui all'allegato (D.M. 11 marzo 1981).

Caratteristiche igienico sanitarie

Deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- polarizzazione almeno 99,7%;
- contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al max 15 mg/kg;
- non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test).

Il prodotto deve essere conforme al D. Lgs. 20 febbraio 2004, n. 51.

Caratteristiche merceologiche

Lo zucchero presentato in singole confezioni di peso netto superiore a 100 g e non superiore a 5 kg deve essere commercializzato solo nei seguenti pesi netti unitari: 125 g, 250 g, 500 g, 750 g, 1000 g, 7,5 kg, 2 kg, 2,5 kg, 3 kg, 4 kg, 5 kg.

Imballaggio

Le confezioni devono riportare in base alla vigente normativa:

- denominazione;
- peso netto.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77.

71. PESCE CONGELATO

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15 °C.

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1 °C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20 °C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

72. NASELLO - PESCE INTERO

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15 °C.

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1 °C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20 °C.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I pesci interi non devono presentare:

- alterazioni di forma;
- eccessiva disidratazione o bruciature da freddo;
- colorazioni anormali;
- lesioni cutanee;
- odori anormali.

I pesci eviscerati non devono presentare:

- tagli nelle cavità addominali;
- resti di visceri;
- ventre rotto o lische ventrali distaccate;
- lavaggio insufficiente.

I pesci interi non devono presentare:

- alterazioni di forma;
- eccessiva disidratazione o bruciature da freddo;
- colorazioni anormali;
- lesioni cutanee;
- odori anormali.

I pesci eviscerati non devono presentare:

- tagli nelle cavità addominali;
- resti di visceri;
- ventre rotto o lische ventrali distaccate;
- lavaggio insufficiente.

73. MERLUZZO - PESCE INTERO

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15 °C.

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1 °C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20 °C.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I pesci interi non devono presentare:

- alterazioni di forma;
- eccessiva disidratazione o bruciature da freddo;
- colorazioni anormali;
- lesioni cutanee;
- odori anormali.

I pesci eviscerati non devono presentare:

- tagli nelle cavità addominali;
- resti di visceri;
- ventre rotto o lische ventrali distaccate;
- lavaggio insufficiente.

74. TROTE EVISCERATE

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15 °C.

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1 °C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20 °C.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I pesci interi non devono presentare:

- alterazioni di forma;
- eccessiva disidratazione o bruciature da freddo;
- colorazioni anormali;
- lesioni cutanee;
- odori anormali.

I pesci eviscerati non devono presentare:

- tagli nelle cavità addominali;
- resti di visceri;
- ventre rotto o lische ventrali distaccate;
- lavaggio insufficiente.

75. MOLLUSCHI: COZZE SGUSCIATE

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15 °C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1 °C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20 °C.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Devono presentare: - odore di fresco; - colore vivido e lucente; - consistenza delle carni soda.

76. MOLLUSCHI: VONGOLE SGUSCIATE

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15 °C.

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1 °C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai

tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20 °C.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Devono presentare:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza delle carni soda.

77. MOLLUSCHI: POLIPO

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15 °C.

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1 °C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20 °C.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Devono presentare:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza delle carni soda.

78. MOLLUSCHI: MOSCARDINI

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15 °C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1 °C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20 °C.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Devono presentare:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza delle carni soda.

79. MOLLUSCHI: SEPPIOLINE

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15 °C.

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1 °C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20 °C.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Devono presentare:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza delle carni soda.

80. MOLLUSCHI: GAMBERI SGUSCIATI

I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15 °C.

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1 °C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20 °C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Devono presentare:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza delle carni soda.

81. FILETTI O TRANCI DI NASELLO, PERSICO, LIMANDA, PLATESSA CONGELATI

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15 °C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1 °C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20 °C.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti e i tranci non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o nord Europa, etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti di platessa non devono essere inferiori a 50 g. della categoria n° 4 a 80 g. della cat. n° 3. Nei filetti di platessa o limanda non è ammessa la presenza di alcuna spina. I restanti filetti non

devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.

Parametri chimici: pH: < 6,2-7 TMA (Trimetilammina) 1 mg./100 g. TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100 g. Parametri fisici: Nasello: Glassatura 5%, Calo peso 10%, Platessa: Glassatura 20%.

Calo peso: 30%. Deve essere conforme alla normativa vigente.

82. FILETTI O TRANCI DI NASELLO

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15 °C.

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1 °C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20 °C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti e i tranci non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o nord Europa, etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti di platessa non devono essere inferiori a 50 g. se della categoria n° 4, a 80 g. se della cat. n° 3. Nei filetti di platessa o limanda non è ammessa la presenza di alcuna spina. I restanti filetti non devono presentare spine superiori a 5 mm.

E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.

Parametri chimici: pH: < 6,2-7 TMA (Trimetilamina) 1 mg./100 g. TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100 g.

Parametri fisici: Glassatura 5%, Calo peso 10%.

Deve essere conforme alla normativa vigente.

83. FILETTI DI PLATESSA

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15 °C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1 °C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20 °C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti e i tranci non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o nord Europa etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I filetti di platessa non devono essere inferiori a 80 g. corrispondenti alla cat. n° 3. Nei filetti di platessa non è ammessa la presenza di alcuna spina.

Parametri chimici: pH: < 6,2-7 TMA (Trimetilammina) 1 mg./100 g. TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100 g.

Parametri fisici: Glassatura 20%, Calo peso: 30%.

Deve essere conforme alla normativa vigente.

84. FILETTI O TRANCE DI MERLUZZO

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15 °C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1 °C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti e i tranci non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;

- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o nord Europa etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I restanti filetti non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm. Parametri chimici: pH: < 6,2-7 TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g. TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100 g. Parametri fisici: Glassatura 5%, Calo peso: 10%.

Deve essere conforme alla normativa vigente.

85. FILETTI O TRANCE DI PALOMBO

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15 °C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1 °C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20 °C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti e i tranci non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o nord Europa, etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I restanti filetti non devono presentare spine superiori a 5 mm.

E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm. Parametri chimici: pH: < 6,2-7 TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g. TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100 g. Parametri fisici: Glassatura 5%, Calo peso: 10%.

Deve essere conforme alla normativa vigente.

CARNI

86. PRODOTTO CARNE SUINA

Carne fresca di suino nei suoi tagli anatomici: lombi interi disossati (filone) taglio “Bologna”, coscia intera disossata, spalla intera disossata, pancetta tesa.

Prodotti derivati quali: salsiccia, cotechino, zampone, spiedini, pancetta rotolata, braciole, puntine, ecc.

Caratteristiche organolettiche

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco, e consistenza soda.

Le caratteristiche di composizione e peso dei prodotti derivati, verranno definiti al bisogno.

Caratteristiche merceologiche

Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti riconosciuti CE, oppure a questi equiparati e come tali inseriti negli elenchi ministeriali. I tagli devono presentare una percentuale di carne magra non inferiore al 50% (identificazione E e/o U della classificazione CE delle mezzene). Il taglio coscia deve corrispondere alla massa muscolare che ha per base ossea il femore, la tibia, la rotula, il perone. Il taglio a spalla deve corrispondere alla massa muscolare che ha per base ossea l'omero, la scapola, il radio e l'ulna.

Le carni devono avere una vita residua non inferiore al 50%.

87. LONZA

Ricavata dal lombo disossato, completamente rifilata delle parti non proprie (cordone laterale), e del grasso, deve essere tagliata pari con l'esclusione della porzione terminale denominata traculo. Peso netto Kg 3,5 +/-5%.

88. SPALLA

Sezionata nei singoli tagli anatomici, privi di: grassi, residui cartilaginei ,ecc. e confezionati a pezzi singoli.

Etichettatura

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostatavi in forma inamovibile che deve recare le seguenti indicazioni:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- stato fisico (fresco- congelato- surgelato)
- termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi preferibilmente entro il" (data di scadenza)

- modalità di conservazione
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- la sede delle stabilimento di produzione/confezionamento
- la riproduzione del bollo sanitario CE che identifica il laboratorio di sezionamento (“S”) conformemente alla legislazione vigente data di confezionamento
- sull’imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra
- su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto, o in alternativa la dicitura” da vendersi a peso” quando concordato.

Imballaggio

I tagli suini freschi dovranno essere confezionati sottovuoto secondo le norme di cui al D. Lgs. 6 novembre 2007, n. 193. I suddetti tagli anatomici saranno confezionati usando involucri e materiali d’imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

Trasporto

Le carni suine fresche, devono essere trasportate nel rispetto della catena del freddo (temperatura al cuore a +7 °C).

REQUISITI DEI MACELLI E DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO

devono essere riconosciuti idonei dal ministero della sanità ad esportare carni fresche nei paesi comunitari, ovvero devono essere in possesso, al momento della presentazione dell’offerta e per l’intera durata della fornitura, di bollo di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004 (art. 5).

Devono soddisfare le vigenti disposizioni di natura sanitaria previste dal D. Lgs. 6 novembre 2007, n. 193, e presentare il bollo sanitario che attesta l’avvenuta visita sanitaria e di classifica. Gli animali macellati devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari.

Le carni fresche introdotte devono provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento di cui al citato regolamento.

Limiti di contaminazione: Carni suine (tagli anatomici e prodotti derivati)

Parametri	Limiti
Carica batterica mesofita	500000/g - 2000000/g
E. Coli	200/g - 500/g
Staphylococcus aureus	100/g - 200/g
L. Monocytogenes	<110/g
Anaerobi solfito riduttori	100/g

Salmonella spp.	assenza in 25 g.

89. PRODOTTO CARNE AVICUNICOLA

1) Polli a busto, gallina a busto, cosce, sottocosce ed anche di pollo, spiedini di pollo, fusi di pollo, hamburger di pollo, cosce di pollo, fesa e sottofesa di pollo, fettine di pollo, fesa e sottofesa di tacchino, cosce di tacchino, busto, hamburger di tacchino, arrosto di tacchino, fettine di tacchino, spiedini di tacchino, tacchino per spezzatino;

2) coniglio intero, cosce di coniglio, posteriore interno di coniglio.

Caratteristiche delle carni di pollo

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivanti devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle, inoltre il dissanguamento deve essere completo. Pertanto la cute se presente avrà colorito rosa chiaro, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione, non dovrà evidenziare segni di traumi patiti in fase di trasporto di animali vivi, o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di qualsiasi residuo riferito a penne o a piume. I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa, se riferito ai pettorali, o colore cuoio castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità, se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

Caratteristiche delle carni di coniglio

Saranno respinti all'origine i prodotti che evidenziano sulle superfici esterne ed interne manifesta umidità o vischiosità alla palpazione, accompagnata da odore acre e pungente.

Tale condizione, equivalente ad una cattiva conservazione del prodotto, è accertabile anche odorando nelle carcasse di coniglio la ferita iugulatoria decisamente di odore nauseabondo se sono iniziati i processi di degrado biologico dei tessuti costituenti le carcasse saranno respinte all'origine quelle confezioni segnatamente sporche per mancato lavaggio e disinfezione dei contenitori prima del carico (contenitori stercati o insanguinati).

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni di pollame, tacchino e coniglio devono provenire da animali allevati sul territorio nazionale e che in fase di macellazione siano stati sottoposti (in forma singola) a visita sanitaria, inoltre le carni devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico e

sanitario contenute nelle disposizioni di legge che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole e pertanto saranno conformi al D. Lgs. n. 193/2007. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

90. COSCE, SOTTOCOSCE, FESE E SOTTOFESE DI POLLO E TACCHINO

Devono essere:

- ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- privi di zampe, sezionati pochi cm. al di sotto dell'articolazione tarsica (cosce e sottocosce);
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita ed elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, ed ematomi (cosce e sottocoscie);
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco-rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderente all'osso, senza essudati né trasudati;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

91. COSCE DI POLLO CON ANCA

Corrisponde alla parte anatomica del pollo che ha per base scheletrica il femore, la tibia unitamente ai relativi muscoli e cute; il peso dovrà essere di circa 250 g (tolleranza in ±10 %), non sono ammessi altre parti ossee.

92. PETTO DI POLLO

Deve corrispondere ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale. Il peso di ogni singolo petto deve essere compreso tra i 300 e i 500 g. I petti di pollo, devono essere privati, della pelle, dei grassi e di tutte le strutture ossee e cartilaginee. Il Coracoide e le appendice cartilaginee dello sterno, possono anche essere presenti se ciò è stato definito nel capitolato. Deve essere consegnato confezionato in sottovuoto, recare una data di scadenza non superiore a 15 gg., mentre la data di confezionamento non deve superare le 48 ore rispetto alla data della consegna.

93. FESA DI TACCHINO

Corrisponde ai muscoli pettorali senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina fibro-cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare, e il gozzo deve essere asportato. Deve essere consegnata confezionata in sottovuoto e recante una data di scadenza non >15gg. e data di confezionamento precedente non oltre 48 ore rispetto alla data della consegna. Deve provenire da un maschio giovane con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, con un peso medio di circa 5 kg.

94. CONIGLI FRESCHI REFRIGERATI

Devono presentarsi senza zampe, con testa, scuoiati ed eviscerati, con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa, privi di fegato, cuore e polmoni; con un peso morto di circa 2 kg.

Etichettatura

Le indicazioni di seguito riportate, indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostatavi in forma inamovibile:

denominazione della specie e relativo taglio anatomico stato fisico (fresco- congelato-surgelato) termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi entro" (data di scadenza) modalità di conservazione il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore / confezionatore la sede delle stabilimento di produzione/confezionamento la riproduzione del bollo sanitario CE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla legislazione vigente data di confezionamento sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto, o in alternativa la dicitura "da vendersi a peso" quando concordato.

Imballaggio

Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti oggetto della presente fornitura deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici nonché quelli merceologici annonari; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive l'art. 11 della legge n. 283 del 30 aprile 1962 e dalla normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti.

Additivi e conservanti

Devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica e anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttiva CEE n. 86/469 e successive modifiche.

Trasporto

Il trasporto delle carni avicunicole deve avvenire con automezzi dotati di impianti frigoriferi per non interrompere la catena del freddo. Le carni fresche per tutta la durata del trasporto, dovranno essere mantenute ad una temperatura +4 °C al cuore.

Produttore

Devono essere riconosciuti idonei dal ministero della sanità ad esportare carni fresche nei paesi comunitari, ovvero devono essere in possesso, al momento della presentazione dell'offerta e per l'intera durata della fornitura, di bollo CE "M" e/o "S".

Limiti di contaminazione: Carne avicunicola

Parametri	Limiti
Carica mesofila totale	500000/g
E. coli	200/g
Staphylococcus aureus	100/g
L. monocitogenes	110/g
Anaerobi Solfito Riduttori	100/g
Salmonella	assenza in 25 g

PRODOTTO CARNE BOVINA

Carne bovina fresca, sezionata s/o (senz'osso), e confezionata in sottovuoto nei singoli tagli anatomici.

Caratteristiche organolettiche

Porzionati non macinati:

- occorre che sia definito il taglio: girello, fesa, noce, sottofesa;
- colore rosso bruno che vira al rosso vivo entro 30 min. - 1 ora dall'apertura della confezione;
- odore tipico del prodotto fresco; assenza di odori e sapori estranei ,di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli. Il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto non deve superare il 2% del peso netto del prodotto.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono essere esenti da qualsiasi difetto, ottenute da selezione accurata, regolarmente macellate e successivamente bollate ai sensi del D. Lgs. n. 193/2007.

Devono provenire da bovini macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE. Deve essere dichiarato per ogni singolo animale inviato alla macellazione che ai medesimi non sono state somministrate sostanze vietate (D. Lgs. agosto 1999, n. 336). Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

95. BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962 e del R.D. n. 3298 del 20 dicembre 1928 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E.;
- deve essere specificata la provenienza; - deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, d. lgs. 16 marzo 2006, n. 158;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n° 327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C;
- deve essere conservato sino al momento della cottura a temperatura compresa tra +0 °C e +4 °C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve possedere buone caratteristiche.

Devono essere carni di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n. 171 del 4 aprile 1964 (art. 2) e successive modifiche, come d.l. n. 3/1977 conv. in legge n. 63/1977.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986. Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere di circa 18 mesi. Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali. La conformazione anatomica, valutata in base alla classificazione CEE, deve rispondere alla seguente classe:

R = Profili nell'insieme rettilinei.

Sviluppo muscolare buono.

Lo stato di ingrassamento, valutato in base alla classificazione CEE, deve corrispondere alla seguente classe:

2 = Scarso - sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti.

La carne deve essere fornita in tagli sottovuoto.

96. VITELLONE

Devono essere carni di animali non appartenenti alla categoria vitelli, ai sensi della legge n. 171/1964 (art. 2) e successive modifiche, come d.l. n. 3/1977 conv. in legge n. 63/1977. L'età dell'animale non deve superare i 24 mesi. Deve essere dichiarata l'appartenenza delle singole carcasse di bovino adulto, alla categoria A o E, secondo il regolamento CEE 91/1026. Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli e del grasso di copertura di suddetti animali. I tagli anatomici previsti per il bovino adulto (vitellone) sono: spalla, sottospalla, noce, scamone, girello, fesa, roast-beef s/o, filetto, petto s/o, pancia.

I tagli anatomici, devono essere stati ottenuti da bovini classificati secondo le griglie CEE.

Le carni fresche dovranno essere consegnate in confezioni sottovuoto del peso singolo non superiore a 5 Kg. La carne deve avere una vita residua superiore al 50%.

Caratteristiche della confezione:

Etichettatura

Le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili, e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi o su una etichetta inseritavi o appostavi in modo inamovibile:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- stato fisico;
- termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi entro il" per le carni fresche;
- modalità di conservazione;
- il nome e la ragione sociale del marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- la riproduzione del bollo sanitario CE conformemente alla sopra citata normativa;
- sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette;
- su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto o la menzione "da vendersi a peso".

Imballaggio

I tagli di carne fresca devono essere confezionati sottovuoto secondo le norme di cui al D. Lgs. 6 novembre 2007, n. 193. I suddetti tagli devono essere confezionati usando involucri e materiali conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego. La confezione deve avere involucro integro, ben aderente alla carne.

Trasporto

I prodotti porzionati confezionati sottovuoto devono essere trasportati ad una temperatura compresa tra 0 °C e +3 °C. Il termine minimo di conservazione per i porzionati non macinati confezionamenti consegnati, e indicato sull'etichetta, sotto la responsabilità del produttore, è comunque non inferiore a 2 settimane, rispetto alla data di scadenza, mentre deve essere inferiore a 6 gg. per quelli macinati. E' fatto divieto assoluto di trasportare promiscuamente prodotti refrigerati e congelati e/o surgelati. Il trasporto contemporaneo può avvenire usando un automezzo in cui siano predisposti settori separati mediante paratie tali da garantire temperature differenziate. Il mezzo di trasporto deve essere dotato di autorizzazione sanitaria.

MACELLI E LABORATORI DI SEZIONAMENTO

Devono essere riconosciuti idonei dal ministero della sanità ad esportare carni fresche nei paesi comunitari, ovvero devono essere in possesso, al momento della presentazione dell'offerta e per l'intera durata della fornitura, di bollo CE.

Devono soddisfare le vigenti disposizioni sanitarie ai sensi della sopra citata normativa.

Le carni commercializzate devono presentare il bollo della visita sanitaria e di classifica.

Gli animali macellati devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari.

Limiti di contaminazione: Carne bovina

Parametri	Limiti
Carica batterica mesofita	500000/g
E. Coli	200/g
Staphylococcus aureus	100/g
L. Monocytogenes	110/g
Anaerobi Solfito Riduttor	100/g
Salmonella	assenza in 25g

SALUMI

97. PRODOTTO PROSCIUTTO CRUDO

Prodotto ottenuto usando coscia di suino nazionale di ottima qualità con una stagionatura minima di 12 mesi. La stagionatura deve essere controllabile attraverso la visione del punzone metallico presente sulla coscia. Il prosciutto crudo stagionato, deve essere sottoposto ad un periodo di stagionatura in stabilimenti riconosciuti idonei, in base al D. Lgs. n. 537 del 30 dicembre1992.

Caratteristiche organolettiche

Il prosciutto crudo stagionato deve avere masse muscolari di colore rosa o rosso al taglio, inframmezzate (in scarsa misura) dal bianco puro delle parti grasse. La carne deve avere sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico. Deve essere esente da difetti e alterazioni, dovuti ad una scorretta maturazione. Deve avere odore, colore e sapore gradevoli e caratteristici. E' ammessa la presenza di rari cristalli di tirosina. La componente di grasso presente non deve essere eccessiva, non deve essere di colore giallo, e avere odore o sapore di rancido.

Caratteristiche merceologiche

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi, con un peso compreso tra i 7-9 kg, mentre il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 1 2mesi per quelli di peso superiore. Tali pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno. Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge di tutela n. 26 del 13/02/1990 ed al D.M. n. 53 del 15/02/1993, che regolamentano la tutela della denominazione d'origine. La forma e il peso dei tranci possono essere variabili.

Caratteristiche della confezione

Il prosciutto consegnato in monoporzione deve essere in confezioni sottovuoto e rispettare le varie normative sanitarie: D. Lgs n. 537/1992 (per quanto riguarda la produzione), il D.P.R. n. 777/1982 e successivi aggiornamenti (per quanto riguarda i materiali utilizzati), ed il D. Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 (in tema di etichettatura).

Etichettatura

Oltre a quanto prescritto dal D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e dal D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77 sul materiale di confezionamento e sull'etichetta dei prodotti di salumeria devono figurare in modo visibile e leggibile le seguenti indicazioni:

- la specie animale, da cui le carni sono state ottenute;
- una dicitura che consenta di identificare un quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologicamente analoghe ("lotto") e tali da presentare gli stessi rischi; tale dicitura può consistere nella menzione della data di scadenza, o la data di preparazione o del termine minimo di conservazione espressi in giorno, mese ed anno;
- per gli imballaggi dei prodotti non destinati al consumatore , la data di preparazione o un codice che possa essere interpretato dal destinatario e dalle autorità competenti e che ne consenta l'individuazione può essere riportato sui documenti di accompagnamento;
- presenza del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento di produzione autorizzato.

Imballaggio

Deve rispondere a tutte le norme igieniche e deve essere sufficientemente solido per garantire una protezione efficace dei prodotti di salumeria. Fatte salvo le disposizioni del D.L. n. 108/1992 che modifica ed integra il D.P.R. n. 777/1982, i materiali per il confezionamento devono essere ottenuti con materiali e sistemi che impediscano alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine. Il prosciutto crudo è possibile che sia trasportato non confezionato o imballato, purché sia trasportato appeso, evitando il contatto con le pareti o il pavimento del mezzo o tra loro.

Lo stesso vale per gli insaccati che possono presentare come unica protezione "l'insacco" cioè il budello naturale o i materiale permessi per tale produzione. In commercio è possibile trovare il prodotto confezionato con materiale plastico trasparente, e traforato, o in sottovuoto, l'importante che le norme e le attenzioni all'igiene siano rispettate. Il confezionamento o l'imballaggio non devono essere riutilizzati per prodotti a base di carne, eccetto taluni speciali contenitori, quali la terracotta e il vetro, o la plastica che possono essere riutilizzati previa pulitura e disinfezione. Sulla confezione o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il bollo sanitario di forma ovale contenenti le seguenti indicazioni:

- in alto la sigla del paese speditore, o il nome maiuscolo per esteso;
- al centro il numero di riconoscimento dello stabilimento, o del centro di riconfezionamento, eventualmente con un numero di codice che specifici il tipo di prodotto per il quale lo stabilimento è stato riconosciuto;
- in basso una delle seguenti sigle: CEE-EEC-EEG-EOF-EWG- EOK-ETY.

Qualora il bollo si trovi sull'imballaggio, questo deve essere posizionato in maniera che venga distrutto al momento dell'apertura dello stesso.

Limiti di contaminazione: prosciutto crudo

Parametri	Limiti
Clostridi solfito-riduttori	<1x102ufc/g
E. Coli	<10ufc/g
Staphylococcus aureus	<5x102ufc/g
L. Monocitogenes	assente in 25 g
Salmonella	assenza in 25g.

98. PRODOTTO PROSCIUTTO COTTO

Deve essere prodotto in stabilimenti riconosciuti idonei in base al D. Lgs. n. 537 del 30 gennaio 1992, ovvero avere un riconoscimento veterinario " L ", deve riportare la data di produzione (mese, anno). Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale e il prodotto deve riportare il bollo di origine M o S della carne.

Caratteristiche organolettiche

- devono essere ottenuti utilizzando cosce di suino, fresche o congelate, disossate o mondate;
- deve avere grasso duro, bianco e consistente;
- devono essere assenti difetti e alterazioni;
- devono avere odore, colore e sapore gradevoli e caratteristici;
- devono essere esenti da polifosfati;
- il peso non deve essere inferiore a 7 kg;
- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido;
- la quantità di grassi interstiziali deve essere di preferenza bassa;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grassi interstiziali.

Caratteristiche merceologiche

L'umidità calcolata sulla parte magra, deve essere 62-66%. I grassi devono essere il 6-10%. Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.

Etichettatura

Oltre a quanto prescritto dal D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e dal D. Lgs 16 febbraio 1993, n. 77, sul materiale di confezionamento e/o sull'etichetta dei prodotti di salumeria devono figurare in modo visibile e leggibile le seguenti indicazioni:

- la specie animale da cui le carni sono state ottenute;
- una dicitura che consenta di identificare un quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologicamente analoghe, e tali da presentare gli stessi rischi; tale dicitura può consentire nella menzione la data di scadenza, o la data di preparazione o del termine minimo di conservazione espressi in giorno, mese ed anno;
- per gli imballaggi dei prodotti non destinati al consumatore , la data di preparazione o un codice che possa essere interpretato dal destinatario e dalle autorità competenti e che ne consenta l'individuazione;
- la denominazione commerciale seguita da riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza.

Imballaggio

deve rispondere a tutte le norme igieniche e deve essere sufficientemente solido per garantire una protezione efficace dei prodotti di salumeria. Fatte salvo le disposizioni del D.L. n. 108/1992 che modifica ed integra il D.P.R. n. 777/1982 i materiali per il confezionamento devono essere ottenuti con materiali e sistemi che impediscano alterazioni e modificazioni delle caratteristiche merceologiche ed igieniche di origine.

Il confezionamento o l'imballaggio, non possono essere riutilizzati per prodotti a base di carne, eccetto taluni speciali contenitori, quali la terracotta e il vetro, o la plastica, che possono essere

riutilizzati, previa pulitura e disinfezione. Sulla confezione o direttamente sul prodotto deve esserci il bollo sanitario di forma ovale contenente le seguenti indicazioni:

- le iniziali del paese speditore o il nome per esteso in lettera maiuscola;
- il numero di riconoscimento dello stabilimento, o del centro di riconfezionamento, eventualmente con un numero di codice che specifici il tipo di prodotto per il quale lo stabilimento è stato riconosciuto;
- nella parte inferiore una delle seguenti sigle: CEE-EEC-EEG-EOF-EWG- EOK-ETY.

Qualora il bollo si trovi sull'imballaggio deve essere distrutto al momento dell'apertura dello stesso.

Additivi

Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche e D.M. 28 gennaio 1964 e successive modifiche (D.M. n. 209/1996).

Limiti di contaminazione: prosciutto cotto

Parametri	Limiti
Clostridi Solfito-Riduttori	<1x102ufc/g
E. Coli	assente in 1 g
Staphylococcus Aureus	<10ufc/g
L. Monocitogenes	assente in 25 g
Salmonella	assenza in 25 g.

99. PRODOTTO SALSICCE E SALAMELLE FRESCHE

Deve essere dichiarato il tipo di carne impiegata e l'involucro impiegato deve possedere i requisiti previsti dal R.D. n° 3298 30 dicembre 1982 e D.M. 21 marzo 1973. Il grasso e la carne macinati devono essere in ottimo stato di macinazione. Le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3%. L'impasto deve presentare una percentuale di grasso pari al 30/35%. Devono presentare buone caratteristiche microbiche. Devono essere commercializzati contenuti in involucro protettivo per i soli fini igienici.

100. PANCETTA TESA

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli. Il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato. La stagionatura effettuata deve essere dichiarata. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni.

101. MORTADELLA E WURSTEL O ALTRI INSACCATI MACINATI COTTA

Devono possedere i requisiti previsti dal R.D. n. 3298 del 20 dicembre 1928 (art. 55) e successive modificazioni. Gli involucri devono rispondere alle norme di legge. Altre caratteristiche:

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

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

a) la composizione centesimale del prodotto:

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

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

102. PRODOTTO UOVA

Le uova saranno di produzione nazionale, apparterranno alla categoria ”extra” o “A” con peso tra i 60 e i 65 grammi (categoria di peso n. 3) secondo la normativa del regolamento CEE n. 1274/91 del 15-5-1991. La confezione recherà l'etichettatura leggibile ed in particolare:

1. Nome, ragione sociale ed indirizzo e numero distintivo del centro d'imballaggio;

2. Categoria di qualità e di peso;

3. Data d'imballaggio.

103. PRODOTTO UOVA PASTORIZZATE

Uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate.

Caratteristiche organolettiche

- Devono avere albume chiaro, limpido, denso ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- non devono essere presenti odori estranei.

Le uova pastorizzate dovranno avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio.

Caratteristiche igienico-sanitarie

- devono essere fresche, selezionate, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottime;
- devono essere di produzione nazionale;
- non devono essere state pulite con procedimento né umido né con un procedimento a secco.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti, essere stato preparato conformemente alle prescrizioni sanitarie di cui al D. Lgs. n. 193/2007. In particolare il prodotto, deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione, idoneo a soddisfare i criteri microbiologici prescritti.

Parametri	Microbiologici Limiti
Batteri aerobici mesofili	100.000 ufc/g
Enterobatteri	100 ufc/g
Staphylococcus aureus	assente/g
Salmonella	assente/25 g
Listeria Monocytogenes	assente/25 g

Additivi

Il prodotto non deve contenere additivi. In base alla nuova classificazione europea avremo:

XL Grandissime: uova da 73 g e oltre;

L Grandi: uova da 63 g a 73 g;

M Medie: uova da 53 g a 63 g;

S Piccole: uova di peso inferiore a 53 g.

Imballaggio

Confezioni da 1 kg e da 5 kg. Il confezionamento e i contenitori utilizzati, devono soddisfare tutte le prescrizioni riportate al cap. 8 dell'allegato al D. Lgs. 6 novembre 2007, n. 193.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 indicante:

- denominazione di vendita;
- identificazione dello stabilimento riconosciuto CE;

- quantità nette;
- termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con la menzione da consumarsi entro "(data di scadenza)";
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- indicazioni del lotto di appartenenza;
- modalità di conservazione;
- deve essere indicata la data di confezionamento;
- deve essere garantita l'assenza di residui di sostanze antibiotiche ed inibenti;
- deve essere garantita l'assenza di Salmonella.

Trasporto

Il trasporto della merce deve avvenire nel rispetto delle norme vigenti, con particolare riguardo al controllo della temperatura di conservazione del prodotto che deve essere mantenuto, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura a + 4 °C. Le uova devono essere consegnate al consumatore entro un termine di ventuno giorni dalla data di deposizione. La data limite di vendita, corrisponde alla data di durata minima anticipata di una settimana.

LATTE

104.LATTE PASTORIZZATO PARZIALMENTE SCREMATO

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche.

Il latte pastorizzato deve essere trasportato con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste, D.P.R. n. 327/1980 (artt. 47, 48, 50, 51, 52).

Il latte parzialmente scremato deve contenere dall'1% all'8% di grasso.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come dal D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109.

105.LATTE UHT INTERO

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal D.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche. Il latte intero deve contenere almeno il 3,20% di grasso.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.P.R. n° 322/82.

106.LATTE PARZIALMENTE SCREMATO

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche. Il latte parzialmente scremato deve contenere dall'1% all'1,8% di grasso. Le confezioni devono riportare la data di scadenza come dal D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109.

LATTI FERMENTATI

107.PRODOTTO YOGURT: latte coagulato per effetto di uno speciale fermento caratteristico, spesso zuccherato e aromatizzato con frutta, cioccolata e simili, come di seguito riportato:

- yogurt intero alla frutta ottenuto dal latte intero di vacca;
- yogurt intero naturale ottenuto da latte fresco di vacca;
- yogurt magro naturale ottenuto da latte fresco di vacca;
- yogurt magro alla frutta ottenuto da latte fresco di vacca.

Caratteristiche organolettiche

Consistenza liquida cremosa, colore bianco-latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato. Il sapore è leggermente acidulo, ma gradevole (pH da 3.5 a 4.2). Il prodotto può manifestare segni di alterazione causata da svariati fattori:

- può presentarsi come un coagulo molle, composto di grumi;
- poco saporito se il fermento è indebolito;
- la presenza di una pellicola in superficie spesso indica che esso è stato preparato con l'aggiunta di latte in polvere;
- se conservato ad oltranza può presentare uno strato di muffa superficiale e iperacidità con sapore amaro.

Diffidare del prodotto che presenta alterazioni già nella confezione, ad es.:

- rigonfiamenti e protuberanze, derivanti dalla presenza di gas di microrganismi alterati;
- ammaccature che deprimono il contenuto.

Caratteristiche merceologiche:

Caratteristiche della confezione:

confezioni da 125 g in appositi contenitori a perdere costruiti con un materiale abilitato dal D.P.R. n. 777/1982. Deve avere una vita residua superiore al 50%.Deve essere conservato per non oltre 20 gg. dal confezionamento a 4°C, la confezione una volta aperta va consumata velocemente. Il grasso deve essere superiore al 3,2 % sulla sostanza secca per lo yogurt intero e non maggiore all'1% per lo yogurt magro.

Trasporto

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0 e 4 °C.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77 ed al D. Lgs. n. 193/2007.

Limiti di contaminazione: yogurt

Parametri	Limiti
Germi specifici di fermentazione vivi	> 8 x 109 u.f.c /g
Coliformi	10 u.f.c/g
Staphylococcus aureus	assenti in 1 g
Muffe	10 u.f.c /g
Lieviti	10 u.f.c /g
Salmonella spp.	assenza in 25 g in tutte le u.c.-

FORMAGGI

108.PRODOTTO FORMAGGI

Il nome di formaggio o "cacio" è riservato al prodotto che si ricava da latte intero, parzialmente scremato, totalmente scremato o dalla crema di latte in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sali da cucina. La denominazione di "formaggio pecorino" è riservata al prodotto ottenuto esclusivamente dal latte di pecora.

Caratteristiche organolettiche

Il prodotto deve essere esente da difetti esterni causati da muffe e marcescenze, non deve esalare odori anomali; gusto e consistenza caratteristici. Anche se stagionati, i formaggi vaccini devono conservare morbidezza e pastosità caratteristiche e specifiche.

Caratteristiche merceologiche:

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime che rispettano quanto previsto dal R.D.L. n. 2033/1925 e successive modifiche.

In base alla percentuale lipidica del formaggio (che deriverà dal tipo di latte usato) è possibile distinguere:

- Formaggi grassi: frazione lipidica: 42%;
- Formaggi semigrassi: frazione lipidica tra il 20 - 42%;
- Formaggi magri: frazione lipidica: 20%.

In base alla temperatura di lavorazione della cagliata si distinguono:

- Formaggi crudi: 36 °C;
- Formaggi semicotti: tra 36 – 48 °C;
- Formaggi cotti: tra 48 – 50 °C.

Additivi e conservanti

il formaggio deve provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte fresco non marginato, senza aggiunta di sostanze grezze estranee al latte quali farine, patate, fecola, ecc., non aver subito trattamenti con sostanze estranee per ottenere o migliorare odori e sapori.

Caratteristiche della confezione

Imballaggio: Devono essere avvolti in carta o in altri materiali e contenitori prescritti per legge e che comunque permettono di garantire al prodotto il non inquinamento e/o alterazioni che modifichino le caratteristiche organolettiche del prodotto. Per alcuni formaggi, dotati di crosta atta di per se stessa a proteggere il contenuto, non è necessario l'utilizzo di ulteriori protezioni.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle indicazioni previste dal D. Lgs. n. 109/1992.

Trasporto: deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature tra 0 e + 4 °C (D.P.R. n. 327/1980-artt. 47 e 52). Si può misurare la temperatura o nello stabilimento di produzione o nel luogo dove il prodotto sarà consumato.

109. PRODOTTO GRANA PADANO

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1955;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- deve essere stagionato almeno 1 anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve avere umidità del 30% con una tolleranza di +/- 5.

Confezione: - forma intera - 1/2 forma- 1/4 di forma - confezione sottovuoto – confezioni sottovuoto minorazione.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n. 283 30 aprile 1962, al D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, al D.P.R. n.777 del 23 agosto 1982 e al D.P.R. n. 322 del 18 maggio 1982.

110.PRODOTTO PECORINO ROMANO

Prodotto esclusivamente con latte di pecora intero fresco e non caglio di agnello.

Il grasso minimo sul secco 36%.

Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro. Non deve presentare difetti di occhiatura dovute a fermentazione anomala o altro.

Le forme devono rispondere ai requisiti imposti dal D.P.R. n. 1269 del 30/10/55.

111.PRODOTTO MOZZARELLA

Formaggio di latte di bufala, oggi preparato anche industrialmente con latte di vacca, in forme rotondeggianti, da consumarsi freschissimo.

Formaggio fresco a pasta filata.

Caratteristiche organolettiche

- Il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.;
- Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro;
- I singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- Il prodotto deve avere almeno 12 giorni di vita residua al momento della consegna;
- Superficie liscia e lucente; non deve mai essere viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata, colore bianco porcellanato;
- Deve essere venduto in confezioni sigillate.

Caratteristiche merceologiche:

Conservanti: assenti; tollerato potassio sorbato max 1000 mg/kg

Imballaggio: confezioni da:

- 125 g sgocciolato o nominale;
- confezioni da 1 kg con liquido di governo.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77 e al D. Lgs. n. 193/2007.

Limiti di contaminazione: Mozzarella

Parametri	Limiti	Fonti bibliografiche-Riferimenti normativi
E. Coli	M= 103 m=102-c=2-n=5	All. al titolo IV del Reg.Loc..BURL 15/05/93
L. Monocytogenes	assente/25g	
Staphylococcus aureus	M=102 m=10-n=5-c=2	All. al tit. IV del Reg.Loc.Ig.BURL 15/05/93
Salmonella spp.	assente su 25gr-n=5-c=2	

112.PRODOTTO STRACCHINO E CRESCENZA

Formaggio di pasta grassa ed uniforme, non fermentato, prodotto in Lombardia utilizzando latte di vacca, e successivamente messo in commercio in forme squadrate. Il latte usato per la produzione dovrà essere coagulato con presame liquido in circa 30-40 minuti a 31-33 °C.

Caratteristiche organolettiche

- La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, cupulare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco-burro;
- Non devono presentare difetti di aspetto di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- Deve essere venduto in confezioni sigillate.

Caratteristiche merceologiche

Il grasso minimo deve essere il 50% sulla s.s.- Deve avere una vita residua del 60%. La maturazione non deve oltrepassare una settimana a temperatura controllata pari a +4°C. La data di confezionamento del prodotto, al momento della consegna, non deve essere superiore a 2 gg.

Conservanti

Rispetto del D.M. 27/02/1996, n. 209.

Imballaggio

Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per il confezionamento devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777/1982.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77 ed al D. Lgs. n. 193/2007:

denominazione di vendita e elenco degli ingredienti;

- nome o ragione sociale del fabbricante e sede dello stabilimento di produzione;
- data di produzione o lotto di produzione;
- data di scadenza;
- modalità di conservazione;
- quantità netta;
- bollo CEE.

Limiti di contaminazione: Stracchino e Crescenza. Come sopra.

113.PRODOTTO RICOTTA

Latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di pecora o di vacca, residuato dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.

Caratteristiche organolettiche

- Deve essere prodotta nel rispetto delle norme igieniche;
- Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali;
- Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto.

Conservanti

Rispetto del D.M. 27/02/1996, n. 209. Il prodotto deve avere una vita residua del 50%

Imballaggio

Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; i materiali usati per il confezionamento devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. n. 777 del 23/08/1982 e sue successive modificazioni.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, al D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77, al D.P.R. n. 54/1997 ed al D. Lgs. n. 193/2007, indicante anche il bollo CEE.

Trasporto

Deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto, la quale deve mantenersi, per tutta la durata del trasporto, a+ 4 °C.

Limiti di contaminazione: Ricotta

Come sopra.

114.PRODOTTO FONTINA

Formaggio grasso, a pasta semicotta, ottenuto utilizzando il latte intero di vacca, di una sola mungitura. Presenta una acidità naturale di fermentazione. Prima della coagulazione, il latte non deve aver subito un riscaldamento a temperatura > +36 °C. La denominazione Fontina, è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n. 1269 del 13 ottobre 1955.

Caratteristiche organolettiche

Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo basso, leggermente concavo con facce piane o quasi piane;
- peso da 8 a 18 kg con variazioni in + o in -, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- dimensioni : altezza cm 7-10; diametro cm 30-45, con variazioni, in + o in -, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- crosta compatta, sottile, dello spessore di circa 2 mm, pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, di colore leggermente paglierino, fondente in bocca, sapore dolce caratteristico.

Caratteristiche merceologiche

Il grasso minimo presente non deve essere inferiore al 45% in rapporto alla sostanza secca. La salatura è effettuata a secco, con tecnica caratteristica. Periodo medio di maturazione 3 mesi; temperatura: 6-10 °C e , comunque non oltre i 12 °C; umidità: 900. Saturazione ottenute per naturale condizione di casera caratteristiche della confezione. I formaggi devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

115.PRODOTTO EMMENTAL

La denominazione Emmental è riservata ai prodotti svizzeri sulla base della convenzione internazionale approvata con D.P.R. n. 1099/1953.

Prodotto da puro latte vaccino fresco, tipo bavarese a pasta cotta.

Caratteristiche organolettiche

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere consistenza soda e elastica, di colore giallo paglierino, con occhiatura di giusta proporzione, a forma circolare, a superficie lucente;
- non devono presentare difetti quali gessosità e gonfiore;
- il sapore deve essere fresco e dolce, esente da amarore;
- il colore deve essere idoneo e non devono esserci colorazioni anomale, nerastre o azzurro verdastro sulla superficie o all'interno della pasta.

Caratteristiche merceologiche

Il grasso presente, in rapporto alla sostanza secca non deve essere inferiore al 46%, e deve avere una maturazione di circa 3 mesi.

Imballaggio

Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore. Le confezioni devono essere a loro volta inserite in imballaggi in grado di garantire una protezione efficace.

Etichettatura

Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n. 109, al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n. 77 e al D. Lgs. n. 193/2007, indicante anche il bollo CEE.

116. PRODOTTO CACIOTTA MISTA

Formaggio tenero in forma schiacciata e rotondeggiante.

Prodotta da latte vaccino e di pecora.

Caratteristiche organolettiche

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- di consistenza sostenuta, resistente alla pressione; al taglio deve presentarsi asciutta e di colore bianco, e mantenere, dopo il taglio la forma dello specchio;
- la crosta, di spessore max di 1 mm dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto.

Caratteristiche merceologiche

Il grasso minimo sulla sostanza secca, non deve essere inferiore al 30%.

Imballaggio

In confezioni da ½ kg e monoporzioni da g 80.

117.PRODOTTO BELPAESE

Formaggio prodotto con latte di vacca a pasta molle burrosa.

Caratteristiche organolettiche

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- colore paglierino chiaro e di gusto delicato, poco accentuato, morbido;
- consistenza molle ma elastica;
- crosta liscia e compatta.

Caratteristiche merceologiche

Il grasso minimo in rapporto alla s.s non deve essere inferiore al 50% (D.M. 29 dicembre 1973).

Caratteristiche merceologiche

Si presenta in forme cilindriche e viene commercializzato dopo una stagionatura di 3-4 settimane caratteristiche della confezione

Etichettatura

Deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

118.PRODOTTO FORMAGGIO MOLLE MONODOSE

Caratteristiche merceologiche

- deve avere una vita residua del 60%;
- devono essere di latte di vacca intero, maturazione da pochi gg. ad un mese
- composizione % media:
- grasso secco non < al 50%;
- grado rifrattometrico a 35 °C compreso tra 44 e 48%;
- relazione Villavacchia: negativa;
- a contatto con liquidi caldi devono fondere fino a sciogliersi completamente;
- Coloranti artificiali e Conservanti: assenti.

119.PRODOTTO FORMAGGINI DA 25/30 G.

Di latte di vacca intero, maturazione da pochi giorni ad un mese.

Caratteristiche merceologiche

- grasso secco non inferiore al 50%;
- grado rifrattometrico a 35° compreso fra 44/48%;
- relazione Villavecchia: negativa; - coloranti artificiali: assenti;
- Polifosfati: assenti.

A contatto con liquidi caldi debbono fondere fino a sciogliersi completamente.

GRAMMATURE

Pizzeria e Gastronomia

Patatine fritte	
Patate prefritte	g 170
Olio di semi	g 30
Aromi e condimenti	q.b.
Olive ascolane (nr. 5 pezzi la porzione)	
Olive ascolane	g 100
Olio di semi	g 30
Aromi e condimenti	q.b.
Fiori di zucca pastellati con alici e mozzarella (nr. 1 pezzo)	
Fiori di zucca pastellati	g 60
Alici	g 10
Mozzarella	g 30
Olio di semi	g 30
Aromi e condimenti	q.b.
Supplì di riso (nr. 1 pezzo)	
Supplì di riso	g 100
Olio di semi	g 30
Aromi e condimenti	q.b.
Arancino grande	
Arancini di riso	g 80
Olio di semi	g 30
Aromi e condimenti	q.b.
Fritto misto (nr. 5 pezzi)	
Olive ascolane	g 20
Fiori di zucca	g 60
Chele di granchio	g 35
Mozzarelline pastellate	g 20
Crocchette di patate	g 30
Olio di semi	g 30
Aromi e condimenti	q.b.
Mozzarelline panate (nr. 3 pezzi)	
Mozzarelline	g 60
Olio di semi	g 30
Aromi e condimenti	q.b.
Filetto di baccalà (nr. 1 pezzo)	
Filetto di baccalà	g 70
Olio di semi	g 30
Aromi e condimenti	q.b.

Bruschette olio e origano (nr. 2 pezzi)

Pane	g 100
Olio extra vergine	g 10
Aromi e condimenti	q.b.

Bruschette ai funghi porcini (nr. 2 pezzi)

Pane	g 100
Funghi porcini	g 60
Olio extra vergine	g 10
Aromi e condimenti	q.b.

Bruschette al pomodoro pachino (nr. 2 pezzi)

Pane	g 100
Pomodoro pachino	g 30
Olio extra vergine	g 10
Aromi e condimenti	q.b.

Pizze

Capricciosa

Farina	g 130
Lievito di birra	g 0,5
Pomodoro pelati	g 75
Mozzarella	g 60
Prosciutto cotto	g 30
Champignon	g 30
Salsiccia luganega	g 30
Cuor di carciofi	g 30
Olive nere	g 20
Olio extra vergine	g 0,2
Aromi e condimenti	q.b.

Quattro formaggi (gorgonzola, parmigiano, groviera, sottilette)

Farina	g 130
Lievito di birra	g 0,5
Mozzarella	g 60
Gorgonzola	g 30
Parmigiano	g 30
Groviera	g 35
Sottilette	g 30
Olio extra vergine	g 0,2
Aromi e condimenti	q.b.

Calabrese (mozzarella, patate lesse, salame piccante, origano)

Farina	g 130
Lievito di birra	g 0,5
Mozzarella	g 60
Patate	g 30
Salame piccante	g 30
Origano	g 35
Olio extra vergine	g 0,2
Aromi e condimenti	q.b.

Marinara (pomodoro, aglio, origano)

Farina	g 130
Lievito di birra	g 0,5
Pomodoro pelati	g 75
Olio extra vergine	g 0,2
Aglio	g 15
Origano	g 10
Aromi e condimenti	q.b.

Margherita (mozzarella, pomodoro)

Farina	g 130
Lievito di birra	g 0,5
Pomodoro pelati	g 75
Olio extra vergine	g 0,2
Mozzarella	g 65
Aromi e condimenti	q.b.

Napoli (mozzarella, pomodoro, acciughe)

Farina	g 130
Lievito di birra	g 0,5
Pomodoro pelati	g 75
Olio extra vergine	g 0,2
Mozzarella	g 65
Acciughe	g 5
Aromi e condimenti	q.b.

Diavola (mozzarella, pomodoro, salame piccante)

Farina	g 130
Mozzarella	g 65
Pomodoro pelati	g 75
Salame ventricina	g 50
Olio extra vergine	g 0,2
Aromi e condimenti	q.b.

Ortolana (mozzarella, pomodoro, ortaggi)

Farina	g 130
Lievito di birra	g 0,5
Pomodoro pelati	g 75
Mozzarella	g 70
Melanzane	g 40
Zucchine	g 40
Olio extra vergine	g 0,2
Peperoni	g 40
Aromi e condimenti	q.b.

Tricolore (mozzarella, pomodoro pachino, bresaola, rucola, grana)

Farina	g 130
Lievito di birra	g 0,5
Pomodoro pachino	g 60
Mozzarelle	g 70
Pomodoro pelati	g 75
Bresaola	g. 50
Rucola	g 50
Form. grana	g 10
Olio extra vergine	g 0,2
Aromi e condimenti	q.b.

Calzone (mozzarella, pomodoro, funghi, prosciutto cotto)

Farina	g 130
Lievito di birra	g 0,5
Pomodoro pelati	g 75
Prosciutto cotto	g 40
Funghi	g 30
Mozzarella	g 70
Olio extra vergine	g 0,2
Aromi e condimenti	q.b.

Boscaiola (mozzarella, salsiccia, funghi)

Farina	g 130
Lievito di birra	g 0,5
Champignon	g 50
Mozzarella	g 70
Salsiccia luganega	g 50
Olio extra vergine	g 0,2
Aromi e condimenti	q.b.

Focaccia (olio, origano)

Farina	g 130
Lievito di birra	g 0,5
Origano	g 10
Olio extra vergine	g 0,2
Aromi e condimenti	q.b.

Focaccia con prosciutto crudo

Farina	g 130
Lievito di birra	g 0,5
Prosciutto crudo	g 40
Olio extra vergine	g 0,2
Aromi e condimenti	q.b.

PANINI/ TOAST/ TRAMEZZINI/ PIADINE

La grammatura della farcitura dei panini è da considerarsi al netto del pane e deve essere indicata per ogni tipologia in ordine decrescente per quantità peso e o volume.
La tipologia del panino e riferita al primo ingrediente dichiarato che dovrà essere in quantità predominante ed in ogni caso non inferiore al 60% del totale degli ingredienti.
Nel caso in cui il panino venga farcito con un ingrediente considerato "povero" (verdura, pomodoro, melanzana ecc) la grammatura di quest'ultimo deve essere maggiorata di almeno un 20%. Lo stesso dicasi in caso di utilizzo, in sostituzione della mozzarella, di formaggio fuso, filone di mozzarella, ricotta, formaggi freschi in genere.
Non è calcolato ai fini della grammatura totale il peso delle eventuali guarnizioni di verdura a foglia larga ecc..

Classici

- Panino (pane gr 100) con prosciutto crudo: Prosciutto gr. 30/50.
- Panino (pane gr 100) con prosciutto crudo e formaggio: Prosciutto gr. 20/35 + formaggio gr. 10/15.
- Panino (pane gr 100) con prosciutto cotto: Prosciutto gr. 30/50.
- Panino (pane gr 100) con formaggio (fontina - emmenthal): Formaggio gr. 30/50.
- Panino (pane gr 100) con mortadella: Mortadella gr. 30/50.
- Panino (pane gr 100) tonno e pomodoro: Tonno gr. 20/35 + pomodoro gr. 10/15.
- Panino (pane gr 100) con tonno e mozzarella: Tonno gr. 20/35 + mozzarella gr. 10/15.
- Tramezzino (pane gr. 50) farcitura gr. 35 (es: gr. 25 prosciutto cotto e gr. 10 formaggio).
- Tramezzino (pane gr. 75) doppia farcitura gr. 75 (es: gr. 50 prosciutto cotto e gr. 25 formaggio).
- Toast (pane gr. 40) farcitura gr 60 (es: gr. 35 prosciutto cotto e gr. 25 formaggio).
- Toast grande (pane gr. 60) farcitura gr. 80 (es: gr. 45 prosciutto cotto e gr. 35 formaggio).
- Piadina (pane gr. 60) farcitura gr. 100 (es: gr. 60 prosciutto cotto e gr. 40 formaggio).
- Trancio Pizza farcito (prosciutto cotto e formaggio): Pizza gr. 120, pomodoro gr. 30, Prosciutto cotto gr. 60, formaggio gr. 40.
- Trancio Pizza bianca farcito (prosciutto cotto e formaggio: Pizza gr. 110, Prosciutto cotto gr. 50, formaggio gr. 40
- Cornetto salato - Crostone – Medaglione: (gr. 40 mozzarella e gr. *5* alici) (gr. 20 mozzarella e gr. 20 prosciutto crudo) (gr. 10 funghi e gr. 30 mozzarella).

Speciali

- Panino – Focaccia – Rosetta (pane gr 100) integrale/cereali/sesamo : (gr. 40 spinaci e gr. 50 mozzarella) (gr. 40 carote e gr. 50 mozzarella) (gr. 50 arrosto di maiale e salsa).
- Panino – Focaccia – Rosetta (pane gr 100) integrale/cereali/sesamo (pane gr 100): (gr. 50 testina coppa) (gr. 30 prosciutto crudo e gr. 30 mozzarella) (gr. 50 tonno e gr. 40 pomodoro) (gr. 30 tonno e gr. 30 carciofini) (gr. 40 tonno e gr. 40 mozzarella)
- Panino (pane gr 100) con hamburger (manzo/pollo gr 80)

INSALATONE

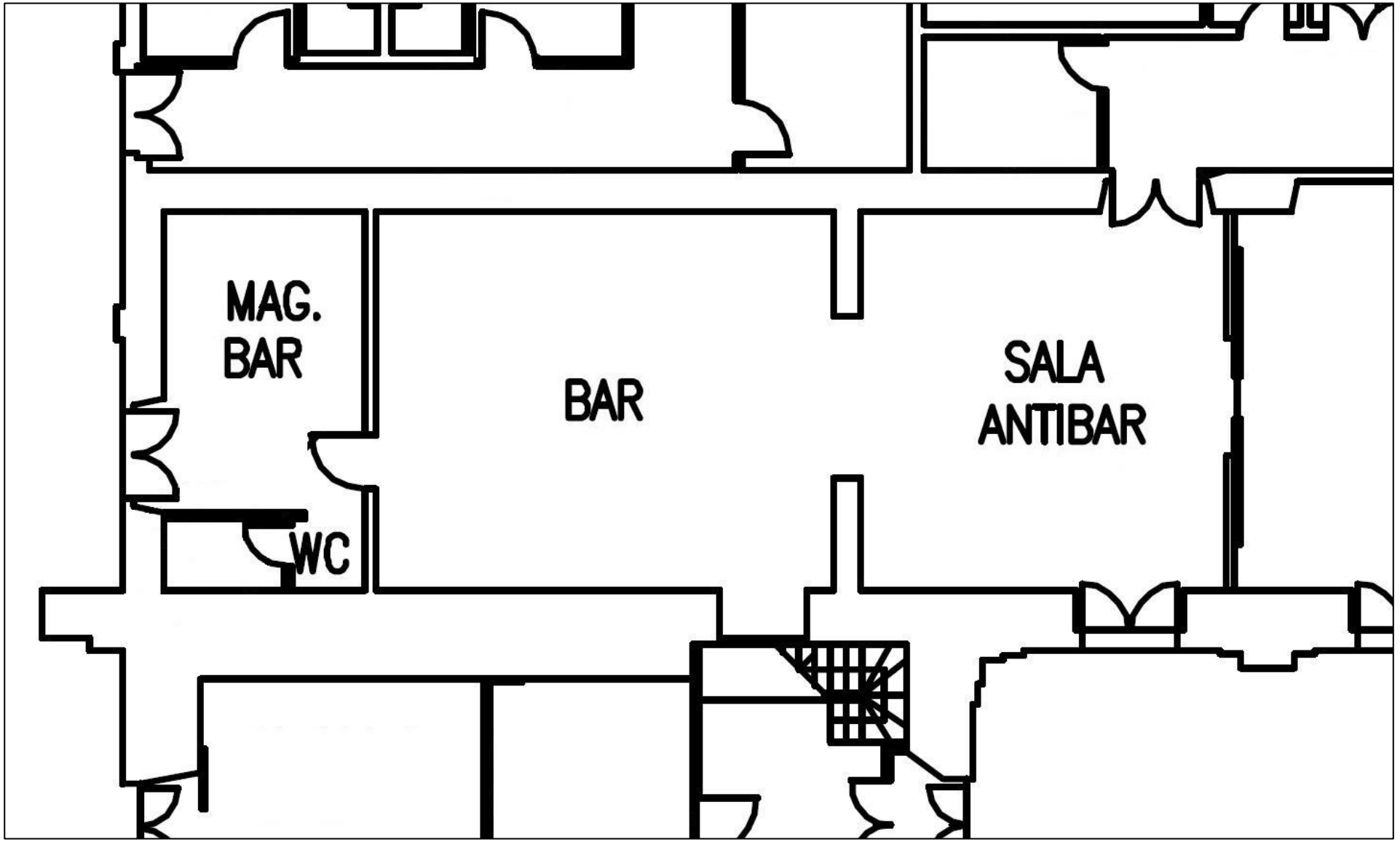
Le insalatone come piatto unico devono essere preparate offrendo prodotti freschi e di stagione e sono costituite da un'offerta di 3 verdure (grammature da 50 a 100 g) e 5 componenti forti (uova, tonno, mozzarella, gamberetti, olive, ecc.) (ingrediente caratterizzante grammature da 50 a 120 g; altri ingredienti da 20 a 50 g) per una grammatura complessiva di 500 g (capacità della terrina in vetro: 2 L).
Alcuni esempi:

- Insalata alla greca: Insalata, pomodori, cetrioli, mozzarella, cipolla, olive nere, acciughe, pecorino, condimento e spezie
- Insalata allo speck: Indivia belga, insalata verde da taglio, finocchio, gruviera, speck affumicato, provolone, uovo sodo, semi di finocchio, condimento e spezie.

ALL. 5

CENTRO ALTI STUDI PER LA DIFESA

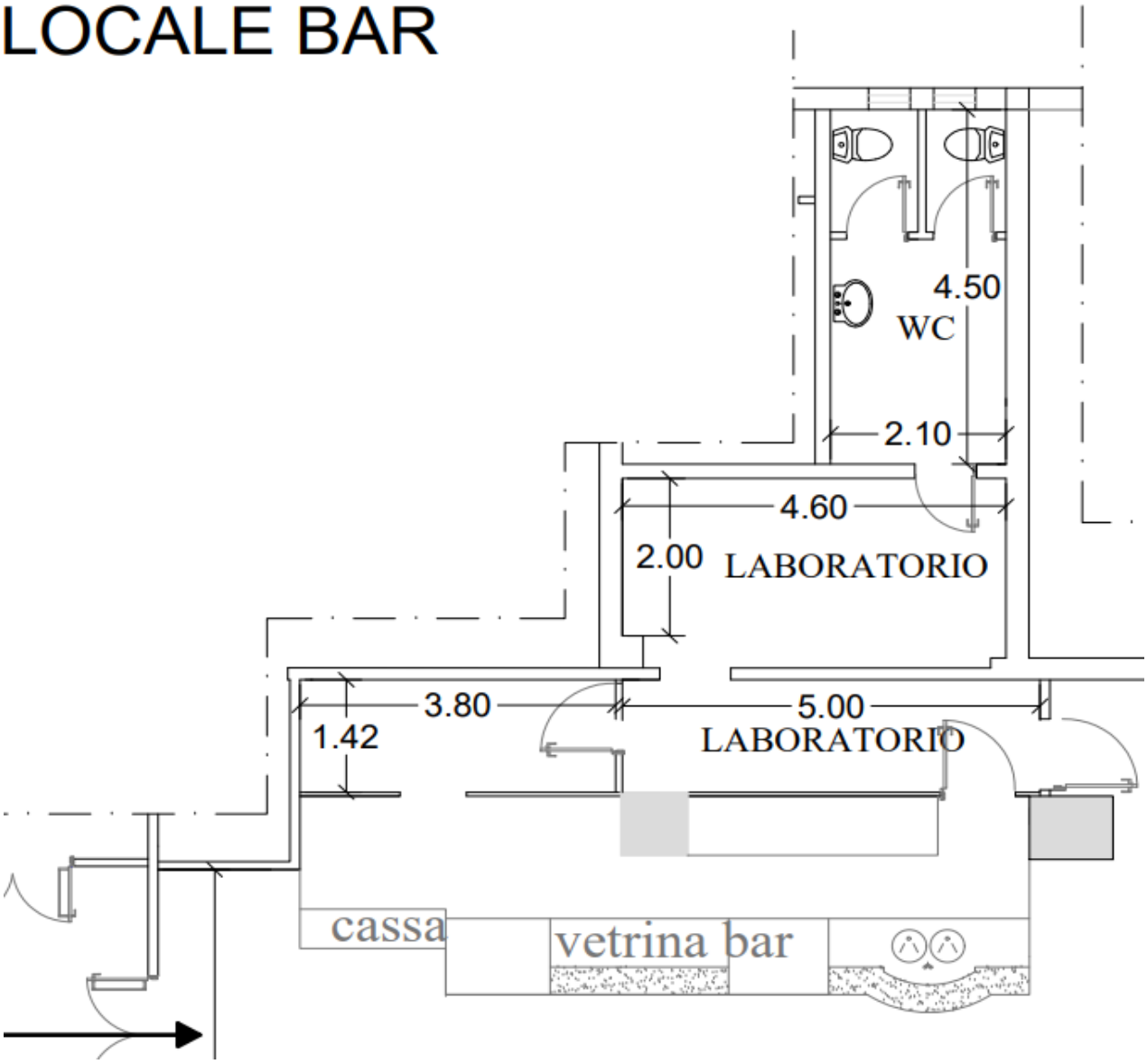
STRALCIO PLANIMETRIA BAR



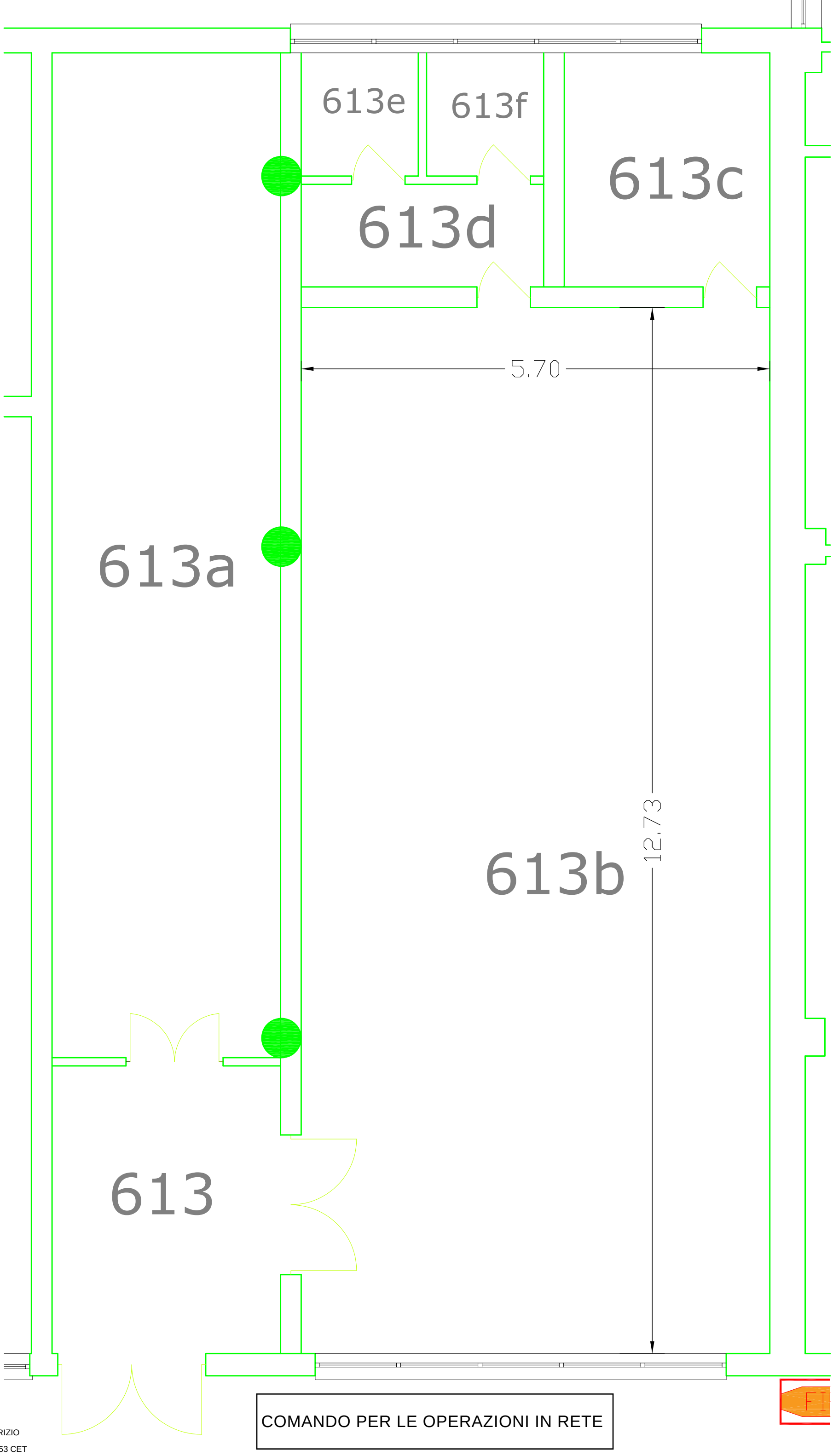
Digitally signed by ALESSIO
BERNARDINI
Date: 2024.07.19 12:43:21 CEST

CENTRO INTELLIGENCE INTERFORZE

LOCALE BAR



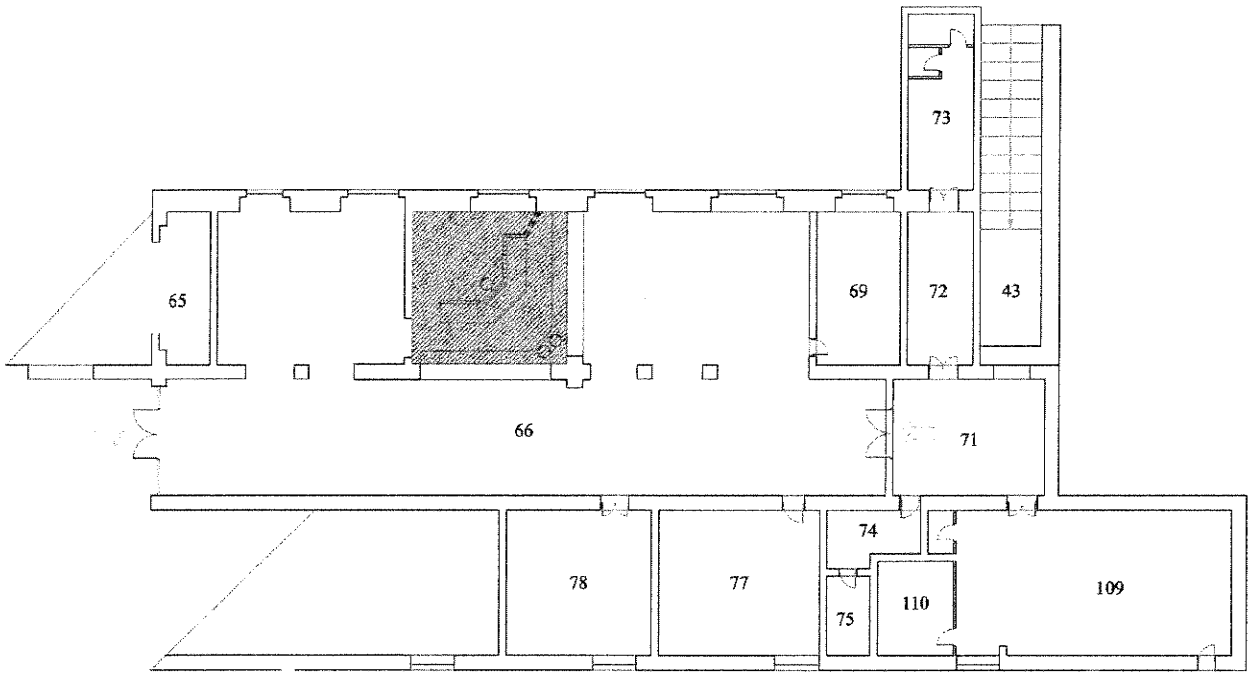
Digitally signed by CHRISTOPHER ANTHONY CAMEROTA
Date: 2024.03.05 15:28:47 CET



Digitally signed by MAURIZIO LAMBIASE
Date: 2024.11.25 12:48:53 CET

SCUOLA INTERFORZE PER LA DIFESA NBC

Primo piano palazzina denominata Palazzaccio
"Sala Convengo unificata" n. di P.G. 66 Fascicolo Inventariale 08-



Superficie

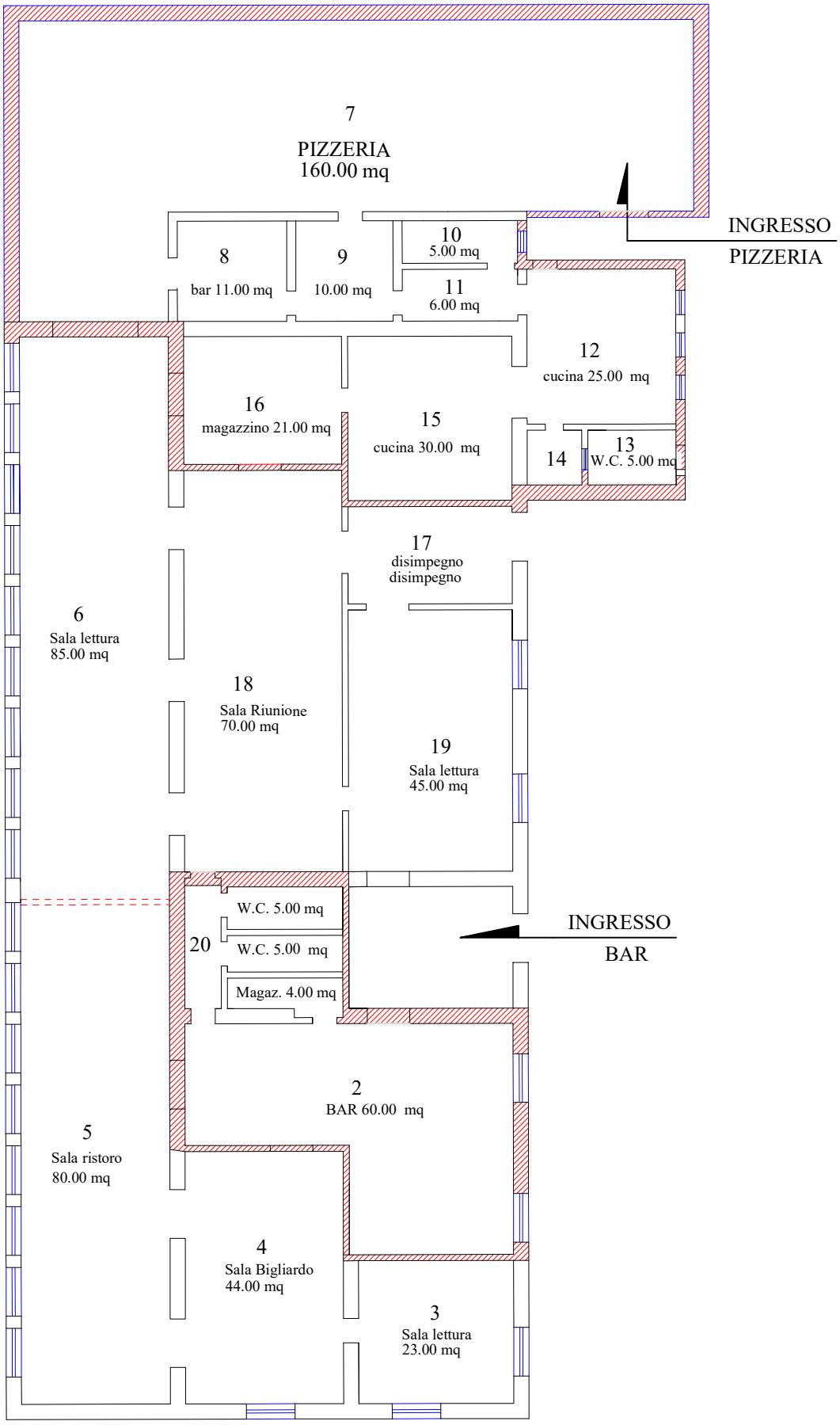
MINISTERO DELLA DIFESA

REGGIMENTO DI MANOVRA INTERFORZE

Caserma " Carlo AMIONE "

STRALCIO PLANIMETRICO PALAZZINA "H"

Pianta Piano Primo



LISTINO PREZZI SERVIZIO BAR A BASE DI GARA

DESCRIZIONE PRODOTTO	Prezzo IVA Inclusa
CAFFETTERIA	
CAFFÈ ORZO	1,30 €
CAFFÈ FREDDO	1,40 €
CIOCCOLATO IN TAZZA	2,10 €
LATTE IN BICCHIERE	1,10 €
TE FREDDO	1,75 €
CAFFE AL GINSENG	1,50 €
CAFFE BRASILIANO O MAROCCHINO	1,50 €
CREMA AL CAFFE	2,70 €
PASTICCERIA	
BRIOCHES E LIEVITI MINI	0,80 €
BRIOCHES E CORNETTI INTEGRALI	1,10 €
FETTA DI CROSTATA/CIAMBELLONE	1,60 €
FETTA DI TORTA	2,10 €
BIBITE FREDDE	
BEVANDE GASSATE IN BOTTIGLIA (33cl)	2,05 €
SUCCHI DI FRUTTA IN BOTTIGLIA (20 cl)	2,00 €
BIBITE/SUCCHI DI FRUTTA IN BARATTOLO (24 cl)	2,45 €
BIRRA NAZIONALE (33 cl)	2,60 €
BIRRA NAZIONALE (25 cl)	2,10 €
BIRRA ESTERA O SPECIALE (33 cl)	3,00 €
ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA (50 cl)	0,50 €
ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA (150 cl)	0,90 €
FRULLATI	
SPREMUTE/CENTRIFUGHE DI FRUTTA (MIN 20 cl)	2,50 €
FRAPPÉ ASSORTITI (25 cl)	3,10 €
FRULLATI DI FRUTTA (25 cl)	3,10 €
APERITIVI	
APERITIVI NAZIONALI E VERMOUTH	2,60 €
PROSECCO SPUMANTE	3,05 €
APERITIVI ESTERI	3,45 €
LIQUORI ED ACQUEVITI	
LIQUORI NAZIONALI DI MARCA	2,20 €
LIQUORI ESTERI	3,10 €
AMARI	2,20 €
ALTRO	
YOGURT (MIN 125 gr)	0,85 €
FRUTTA FRESCA/MACEDONIA (PORZIONE 50 gr.)	3,40 €
PANINO (MIN 100 gr) CON FARCITURA (MIN 30 gr)	3,10 €
PANINO (MIN 100 gr) CON FARCITURA (MIN 50 gr)	3,50 €
TRAMEZZINI (85 gr)	1,80 €
TRAMEZZINI DOPPIA FARCITURA (150 gr)	2,30 €
TOAST (100 gr)	2,00 €
TOAST CON DOPPIA FARCITURA (140 gr)	2,80 €
PIADINA (160 gr)	3,30 €
PIAZZA BIANCA FARCITA (200 gr)	2,70 €
TRANCIO PIZZA (250 gr)	3,20 €
INSALATONA	3,00 €

LISTINO PREZZI SERVIZIO BAR NON SOGGETTO A RIBASSO

DESCRIZIONE PRODOTTO	Prezzo IVA Inclusa
CAFFE' ESPRESSO	0,60 €
CAPPUCCINO	1,00 €
CAFFE' DECAFFEINATO	0,90 €
CAFFE' LATTE	1,20 €
TE' CALDO	1,00 €
CAFFE' GINSENG	1,10 €
LATTE	0,90 €
BRIOCHES E LIEVITI FRESCHI (45 gr)	0,80 €
BRIOCHES E LIEVITI SURGELATI (45 gr)	0,90 €

LISTINO PREZZI PICCOLA RISTORAZIONE E PIZZERIA A BASE DI GARA

DESCRIZIONE PRODOTTO	Prezzo IVA Inclusa
Gli Antipasti	
Bresaola della Valtellina rucola e parmigiano (olio, pepe e limone)	6,50 €
Provola affumicata di bufala DOP al forno con cicoria ripassata	5,80 €
Prosciutto crudo DOP e melone	5,80 €
Prosciutto crudo DOP e mozzarella di bufala DOP	7,00 €
Cartoccio di chips cacio e pepe	3,50 €
Primi Piatti	
Pasta in bianco	3,30 €
Mezzemaniche pomodoro e basilico	3,80 €
Penne all'arrabbiata	4,00 €
Bucatini all'amatriciana (guanciale DOP)	6,50 €
Rigatoni alla carbonara (uova bio, guanciale e pecorino DOP)	6,70 €
Mezzemaniche, cacio e pepe (pecorino DOP)	6,00 €
Vermicelli alla gricia (pecorino DOP)	6,50 €
Trofie alla norcina	7,00 €
Fusilloni di Gragnano con broccoli e salsiccia	5,80 €
Orecchiette con le cime di rapa (piatto stagionale)	5,00 €
Risotto con rapa rossa e provolone del monaco (DOP)	5,50 €
Risotto allo zafferano	5,60 €
Risotto funghi e salsiccia	5,60 €
Secondi Piatti	
Scaloppa (limone/barolo/funghi)	6,50 €
Petto di pollo alla griglia	5,00 €
Pollo alla romana (con peperoni)	5,70 €
Galletto ruspante alla diavola	6,50 €
Straccetti di manzo rucola e parmigiano	6,30 €
Cotoletta di pollo alla milanese	5,00 €
Salsiccia di Norcia DOP alla griglia	5,30 €
Filetto di manzo (rucola, pachino e grana)	11,80 €
Filetto di manzo (funghi/pepe verde)	11,50 €
Saltimbocca alla romana	6,20 €
Tagliata di angus danese (all'etto)	3,90 €
Tagliata di pollo al rosmarino e rucola	5,90 €
Formaggi misti	4,70 €
Hamburger 180 g. alla griglia al piatto (con patate fritte o al forno)	5,70 €
Hamburger classic (con patate fritte o al forno)	
(pane, hamburger 180 g., formaggio cheddar, bacon arrostito, lattuga)	6,90 €
Contorni	
Insalata mista	3,00 €
Patate rustiche	3,00 €
Verdure grigliate	3,00 €
Spinaci al burro	3,00 €
Cicoria all' agro / ripassata	3,00 €
Dessert	
Dolci al cucchiaio	3,50 €
Gelati	3,50 €
Frutta	
Frutta di stagione	3,50 €
Macedonia di frutta	3,50 €
Macedonia di frutta con gelato	4,70 €

Friggitoria & bruschette	
Arancino grande	1,50 €
Supplì	1,50 €
Filetti di baccalà (1 pezzo)	3,50 €
Fiori di zucca pastellati con alici e mozzarella (1 pezzo)	2,00 €
Mozzarelline panate (3 pezzi)	2,00 €
Olive Ascolane (5 pezzi)	2,50 €
Patatine fritte	3,50 €
Fritto misto (5 pezzi)	4,50 €
Bruschetta olio e origano (2 pezzi)	1,50 €
Bruschetta ai funghi porcini (2 pezzi)	3,00 €
Bruschetta al pomodoro pachino (2 pezzi)	2,00 €
Pizze	
Margherita (mozzarella, pomodoro)	5,50 €
Marinara (pomodoro, aglio, origano)	5,00 €
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe)	6,00 €
Ortolana (mozzarella, pomodoro, ortaggi)	6,00 €
Tricolore (mozzarella, pomodoro pachino, bresaola, rucola, grana)	7,00 €
Capricciosa (mozzarella, pomodoro, carciofini, funghi champignon, olive, prosciutto cotto)	6,80 €
Diavola (mozzarella, pomodoro, salame piccante)	6,80 €
Boscaiola (mozzarella, salsiccia, funghi)	7,00 €
Quattro Formaggi (gorgonzola, asiago, groviera, mozzarella)	6,80 €
Calabrese (mozzarella, patate lesse, salame piccante, origano)	6,50 €
Focaccia (olio, origano)	3,50 €
Focaccia con prosciutto crudo	5,00 €
Calzone (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi)	5,50 €
Pizze speciali	8,00 €
Bevande	
Acqua minerale 150 cl.	1,30 €
Acqua minerale 50 cl.	0,50 €
Bibite in bottiglia 150 cl.	2,40 €
Bibite in lattina 33 cl.	1,90 €
Birra nazionale 66 cl.	3,00 €
Birra nazionale 33 cl.	2,50 €
Birra estera 66 cl.	3,50 €
Birra estera 33 cl.	3,00 €
Prosecco Valdo 75 cl.	7,50 €
Prosecco Carpenè Malvolti 75 cl.	9,60 €
Vini bianchi	
Corvo Bianco Duca di Salaparuta 75 cl.	8,20 €
Corvo Bianco Duca di Salaparuta 37,5 cl.	4,70 €
Chardonnay S. Margherita 75 cl.	8,20 €
Chardonnay S. Osvaldo 75 cl.	5,90 €
Falanghina Feudi di San Gregorio 37,5 cl.	9,40 €
Fiano Feudi di San Gregorio 37,5 cl.	11,30 €
Greco di Tufo Feudi di San Gregorio 37,5 cl	10,20 €
Pinot Grigio S. Margherita 37,5 cl.	7,90 €
Pinot Grigio S. Osvaldo 75 cl.	7,60 €
Marino Superiore 75 cl.	6,00 €
Calice di vino Falanghina Feudi S.Gregorio 20 cl.	3,30 €
Calice di vino della casa 20 cl.	1,80 €
Vini rossi	
Corvo Rosso Duca di Salaparuta 75 cl.	8,70 €
Corvo Rosso Duca di Salaparuta 37,5 cl.	6,40 €
Antinori S. Cristina Chianti Superiore 37,5 cl.	7,60 €
Grignolino Marchesi di Barolo 75 cl.	11,10 €
Cabernet Santa Margherita 75 cl.	11,20 €
Castelli Romani 75 cl.	5,30 €
Aglianico compagnia IGT Feudi S. Gregorio 75 cl.	9,40 €
Sagrantino di monte falco 75 cl.	11,70 €
Calice di vino Aglianico Feudi S. Gregorio	3,30 €
Calice di vino della casa	1,80 €

ALL. 8

Ufficio Generale
del Centro di Responsabilità Amministrativa
dello Stato Maggiore della Difesa

Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze

(ai sensi dell'art*. 26, co.3-ter D.lgs. n. 81/2008, art. 256 d.P.R. 15 Marzo 2010, n° 90)*

OGGETTO APPALTO:	**Concessione del servizio di gestione bar e piccola ristorazione presso varie sedi dello Stato Maggiore della Difesa in Roma e Rieti**
SOGGETTO CHE AFFIDA IL CONTRATTO	Magg. Gen. Salvatore VERGARI
RSPP	Ten. Col. Luca CESARO
UFFICIO RICHIEDENTE	UG CRA
IMPEGNO DI SPESA	//

LAVORI:	☐
FORNITURE:	☐
SERVIZI:	☒

ANNO 2025

Sommario

1. PREMESSA 3

2. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO 3

3. METODOLOGIA DI VALUTAZIONE DELL'ENTITÀ DEL RISCHIO 3

4. DESCRIZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE 4
(1) Percorsi di transito e aree comuni e mezzi di trasporto 4
(2) Ambienti di lavoro (inciampi, scivolamenti, urti, schiacciamenti, contusioni, lesioni) 5
(3) Scale, trabattelli, ponti su cavalletti, piattaforme (PLE e PLAC), canale di convogliamento materiale di demolizione, scale aeree e apparecchi di sollevamento 5
(4) Attrezzature 5
(5) Deposito temporaneo di materiali 6
(6) Movimentazione manuale di oggetti/carichi e sollevamento/trasporto di materiali/attrezzature 6
(7) Impianti elettrici (cavi elettrici a vista e non a vista – aerei/interrati) impianti a GAS, impianto idrico. 7
(8) Protezioni fisse/mobili 7
(9) Rischio incendio ed esplosione. 7
(10) Rumore 8
(11) Rischio chimico - Esposizione ad agenti chimici 8
(12) Rischio Biologico 9
(13) Radiazioni ionizzanti 9
(14) Scarti di lavorazioni, sostanze in deposito e/o lavorazione e formazione di polveri 10

5. RISCHI DI TIPO TRASVERSALE 10
Organizzazione del lavoro, controllo processi lavorativi, formazione, informazione, dispositivi di protezione individuale, emergenza e soccorso. 10

6. ONERI DA INTERFERENZA 12
Stima dei costi della sicurezza da interferenza standard 12

7. CONCLUSIONI 13

1. PREMESSA

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice o ai lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e art. 256 d.P.R.15 marzo 2010, n. 90.
Si parla di "interferenza" nella circostanza in cui si verifica un «contatto rischioso» tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti.
In linea di principio, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio o la fornitura con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.
Sono rischi interferenti:

- rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi;
- rischi immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- rischi già esistenti nel luogo di lavoro del committente ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria di quest'ultimo;
- rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata) richieste esplicitamente dal committente.

Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali (art. 26 comma 3-ter D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81).

2. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

Affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 176 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i, del servizio di gestione bar e piccola ristorazione all'interno di varie sedi dello Stato Maggiore della Difesa dislocate nella città di Roma e di Rieti.
Il servizio dovrà essere garantito per le seguenti infrastrutture sedi di Comandi militari:

- Centro Alti Studi per la Difesa (CASD)
- Comando per le Operazioni in Rete (C.O.R.)
- Centro Intelligence Interforze (C.I.I.)
- Reggimento di Manovra Interforze (REMADIFE)
- Scuola Interforze per la Difesa NBC

3. METODOLOGIA DI VALUTAZIONE DELL'ENTITÀ DEL RISCHIO

La significatività dei rischi da interferenze è valutata secondo la formula:

RI = gR x pI

RI = rischio da interferenza
gR= gravità del rischio introdotto da uno o più soggetti coinvolti nella interferenza e/o nella sovrapposizione
pI = probabilità che si verifichi una interferenza e/o sovrapposizione tra uno o più soggetti

- **Significatività del rischio da interferenza RI = gR x pI**

		pI			
		Improbabile	**Poco Probabile**	**Probabile**	**Molto Probabile**
gR	**Lieve**	1	2	3	4
	Medio	2	4	6	8
	Grave	3	6	9	12
	Molto grave	4	8	12	16

La significatività del rischio da interferenze RI dovrà essere classificata:
1 – 3 NON RILEVANTE – Trascurabile
Rischi potenziali sufficientemente sotto controllo
Possibili azioni migliorative da valutare in fase di programmazione
4 – 6 RILEVANTE - Lieve
Verificare che i rischi potenziali siano sotto controllo
Promuovere azioni migliorative e/o correttive da programmare nel tempo
8 – 9 RILEVANTE - Alto
Effettuare miglioramenti su **gR** o su **pI**
Promuovere azioni migliorative e/o correttive da programmare nel medio termine in funzione della durata delle attività.

12 – 16 RILEVANTE - Molto alto Effettuare miglioramenti immediati su **gR** o su **pI** Promuovere azioni correttive immediate

• **Indice di probabilità di interferenza (pI)**		
Valore	**Livello**	**Definizione**
1	**Improbabile**	• Il suo verificarsi richiederebbe la concomitanza di più eventi poco probabili • Non si sono mai verificati fatti analoghi • Il suo verificarsi susciterebbe incredulità
2	**Poco probabile**	• Il suo verificarsi richiederebbe circostanze non comuni e di poca probabilità • Si sono verificati pochi fatti analoghi • Il suo verificarsi susciterebbe modesta sorpresa
3	**Probabile**	• Si sono verificati altri fatti analoghi • Il suo verificarsi susciterebbe modesta sorpresa
4	**Molto probabile**	• Si sono verificati altri fatti analoghi • Il suo verificarsi è praticamente dato per scontato
• **Indice di gravità del rischio (gR)**		
Valore	**Livello**	**Definizione**
1	**Lieve**	• danno lieve
2	**Medio**	• incidente che non provoca ferite e/o malattie • ferite/malattie di modesta entità (abrasioni, piccoli tagli)
3	**Grave**	• ferite/malattie gravi (fratture, amputazioni, debilitazioni gravi, ipoacusie);
4	**Molto grave**	• incidente/malattia mortale • incidente mortale multiplo

4. DESCRIZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

(1) Percorsi di transito e aree comuni e mezzi di trasporto

(a) Specifiche delle attività dell'A.D.:

I comprensori interessati dispongono di una viabilità stradale, pertanto, è necessario porre in essere opportune misure di prevenzione e protezione al fine di eliminare il rischio da investimenti o da incidenti stradali.

(b) Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore

Utilizzo di automezzo per il trasporto di personale e materiale all'interno dei Comprensori.

(c) Matrice di valutazione del rischio interferenziale

gR	pI	RI	Significatività del rischio
3	2	**6**	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni

- Osservare il rispetto della segnaletica orizzontale e verticale esistente.
- Attenersi alle indicazioni fornite dagli Operatori alla Sicurezza/personale dell'Arma dei Carabinieri in servizio presso gli ingressi.
- Procedere ad una velocità a passo d'uomo (5 Km/h) e prestare comunque la massima attenzione a eventuale presenza di personale in transito;
- Mantenere un comportamento tale da non insidiare l'incolumità del personale ivi presente;
- Attraversare la carreggiata esclusivamente sugli attraversamenti pedonali, camminare lungo il marciapiede o il percorso pedonale ove presente.
- Prestare sempre la massima attenzione quando l'automezzo/attrezzatura meccanica è in movimento, evitare distrazioni accidentali, non fumare o parlare al telefono e rimanere concentrati sulla manovra da compiersi, spegnere le macchine nel caso di richiesta di interruzione;
- Durante le fasi di carico e scarico l'appaltatore dovrà garantire la presenza di un operatore a terra che durante le operazioni di manovra renda sicuro il transito del personale dell'A.D. Qualora necessaria può essere richiesta la delimitazione della zona di carico e scarico mediante l'utilizzo di coni di gomma e l'utilizzo di gilet ad alta visibilità (vds costi sicurezza).

(2) <u>Ambienti di lavoro (inciampi, scivolamenti, urti, schiacciamenti, contusioni, lesioni) presunti/standard</u>

(a) Specifiche delle attività dell'A.D.

- L'infrastruttura presenta possibili rischi da inciampo, scivolamenti, dalla presenza di fotocopiatrici, stampanti, macchine distributrici alla vendita, distributori d'acqua, mobilio e suppellettili lungo i corridoi dei piani.

(b) Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore

Materiale ed attrezzature utilizzati per l'esecuzione dei lavori.

(c) Matrice di valutazione del rischio interferenziale

gR	pI	RI	Significatività del rischio
2	3	**6**	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni

- Esporre la prevista segnaletica di sicurezza per segnalare l'area di cantiere (vds costi sicurezza).
- Precludere l'accesso al personale dell'A.D all'area di cantiere fino al termine dei lavori;
- L'Appaltatore ha l'obbligo di utilizzare materiale/attrezzature solo nell'area di cantiere, il cui accesso deve essere precluso ed opportunamente segnalato al personale dell'A.D., in particolare durante le fasi lavorative che prevedono l'utilizzo delle scale, dei ponteggi mobili/trabattelli, delle attrezzature elettriche portatili e di utensili manuali vari.
- I materiali/attrezzature necessari dovranno essere stoccati all'interno dei locali interessati dagli interventi.
- La delimitazione di piccole zone di lavoro che si rendesse necessaria nell'area comune (corridoio) dovrà essere assicurata ricorrendo all'utilizzo di colonnine bicolore con catenelle (vds costi sicurezza), garantendo comunque un corridoio di passaggio di almeno 1,20 metro.
- La delimitazione di zone di lavoro nelle aree esterne del comprensorio dovrà essere assicurata ricorrendo all'utilizzo di transenne (vds costi sicurezza).

(3) <u>Scale, trabattelli, ponti su cavalletti, piattaforme (PLE e PLAC), canale di convogliamento materiale di demolizione, scale aeree e apparecchi di sollevamento</u>

(a) Specifiche delle attività dell'A.D.

Gli Uffici dell'A.D. dispongono di scale portatili e sgabelli pieghevoli che vengono utilizzati esclusivamente nell'ambito delle normali attività di ufficio, degli archivi/magazzini.

(b) Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore

Utilizzo di scale, ponteggi mobili/trabattelli.

(c) Matrice di valutazione del rischio interferenziale

gR	pI	RI	Significatività del rischio
3	2	**6**	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni

- La Ditta appaltatrice dovrà esporre la prevista segnaletica di sicurezza ed interdire l'area di cantiere al personale non addetto ai lavori.
- Le attrezzature utilizzate dovranno essere conformi alla vigente normativa.
- L'Appaltatore verificherà la stabilità al ribaltamento e, in caso di utilizzo degli stabilizzatori, seguirà tutte le prescrizioni previste per i ponteggi fissi.
- E' vietato all'Appaltatore utilizzare scale o trabattelli di proprietà dell'A.D.
- Le scale, i ponti su cavalletti ed i trabattelli possono essere utilizzate solo dopo aver messo in atto tutte le misure di sicurezza necessarie per impedire di transitare/stazionare al personale non addetto ai lavori nelle immediate vicinanze di essi. In particolare, durante l'utilizzo di tali attrezzature, è necessario interdire l'area di intervento al personale non addetto ai lavori
- Le attrezzature utilizzate dovranno essere conformi alla vigente normativa di riferimento ed il personale dovrà essere debitamente formato ed informato e dovrà indossare DPI previsti.

(4) <u>Attrezzature presunte/standard</u>

(a) Specifiche delle attività dell'A.D.

Le normali attività del personale dell'A.D. non prevedono l'utilizzo di attrezzi manuali.

(b) Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore

Utilizzo di attrezzature manuali per la specifica attività.

(c) Matrice di valutazione del rischio interferenziale

gR	pI	RI	Significatività del rischio
2	2	**4**	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni

- L'Appaltatore dovrà esporre la prevista segnaletica di sicurezza.

- Le attrezzature di lavoro devono comunque essere conformi a quanto previsto dall'art. 69, e seguenti del D.lgs. 81/08. Tali attrezzature saranno ad uso e in disponibilità esclusiva al proprio personale.
- E' fatto obbligo alla società appaltatrice di garantire la manutenzione di tutti i dispositivi di sicurezza delle attrezzature di proprietà il cui mancato funzionamento potrebbe rappresentare un pericolo per i lavoratori. Si obbliga altresì a fermare immediatamente attrezzature e impianti al verificarsi di malfunzionamenti/inefficienze che possano compromettere la sicurezza degli utenti.
- Comunque per qualsiasi lavorazione che comporti l'uso di attrezzature e/o macchinari la cui manutenzione va eseguita e registrata a scadenze disposte dalla vigente normativa, l'Appaltatore si impegna su richiesta a produrre al Committente, ovvero all'Organo di Vigilanza, copia della documentazione relativa all'esito della succitata verifica.
- Le attrezzature manuali e gli attrezzi elettrici portatili dovranno essere utilizzati all'interno dell'area oggetto dei lavori opportunamente delimitata.
- In particolare, durante l'utilizzo delle attrezzature, è necessario interdire per tutta la durata dell'intervento l'accesso all'interno dei locali al personale non addetto ai lavori in modo che non interferisca in nessun modo con le lavorazioni in atto.
- L'appaltatore dovrà adempiere a tutti gli obblighi che derivano dalla normativa vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro per quanto attiene ai rischi specifici dell'attività con particolare, ma non esclusivo, riferimento alle attrezzature di lavoro, ai dispositivi di protezione individuale (ove necessari), ed inclusi gli obblighi di formazione ed informazione verso i propri lavoratori.

(5) <u>Deposito temporaneo di materiali presunto/standard</u>

(a) Specifiche delle attività dell'A.D.

Rischio non presente nel normale svolgimento delle attività dell'A.D..

(b) Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore

Deposito temporaneo di materiale.

(c) Matrice di valutazione del rischio interferenziale

gR	pI	RI	Significatività del rischio
3	2	**6**	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni

I materiali necessari per l'effettuazione dei lavori dovranno essere custoditi all'interno dell'area di cantiere ovvero nell'area assegnata in sede di riunione di cooperazione e coordinamento segnalata ed interdetta, in questo ultimo caso, ricorrendo all'utilizzo di transenne modulari/recinzione prefabbricata da cantiere.

(6) <u>Movimentazione manuale di oggetti/carichi e sollevamento/trasporto di materiali/attrezzature pesanti/standard</u>

(a) Specifiche delle attività dell'A.D.

Rischio non presente nel normale svolgimento delle attività dell'A.D..

(b) Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore

Utilizzo di carrelli manuali e movimentazione di materiali/utilizzati per lo svolgimento delle attività lavorative e attività di carico/scarico di materiali/attrezzature.

(c) Matrice di valutazione del rischio interferenziale

gR	pI	RI	Significatività del rischio
2	3	**6**	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni

- L'Appaltatore assicura che l'attività verrà svolta in osservanza delle seguente misure comportamentali:
  - utilizzare solo carrelli a norma;
  - controllare la stabilità ed il posizionamento del carico in modo che durante gli spostamenti non possa sbilanciarsi, rotolare o scivolare;
  - non sovraccaricare il carrello oltre la portata massima indicata;
  - assicurare il carico con appositi sistemi di ritenuta;
  - non muovere il carico quando il carrello è in movimento;
  - non utilizzare i carrelli per usi impropri (trasporto di persone, etc);
  - procedere a velocità ridotta, rallentando ulteriormente in corrispondenza di pavimentazione sconnessa;
- Le attività in parola devono essere svolte in assenza del personale dell'A.D.. Il trasporto dei materiali di risulta e/o di materiali in generale, devono essere effettuate nelle giornate non lavorative o se in giornate lavorative prima/dopo il normale orario di lavoro. (lo sfasamento temporale delle lavorazioni non è da considerarsi onere da interferenza), ad eccezione di attrezzature e materiali di minimo ingombro.

- Nel caso di trasporto a braccia il personale dell'assuntore avrà cura di tenere il carico in modo da non coprirsi la visuale, darà comunque la precedenza alle persone presenti nella struttura, prestare particolare attenzione nel passare attraverso porte con specchiatura in vetro.

(7) Impianti elettrici (cavi elettrici a vista e non a vista – aerei/interrati) impianti a GAS, impianto idrico.

(a) Specifiche delle attività dell'A.D.

Nell'immobile sono presenti gli impianti elettrici nonché altri impianti per l'erogazione di fluidi energetici (acqua, gas, acqua calda). La responsabilità di tutti gli impianti nell'infrastruttura rientra nelle competenze Del Comando alla Sede e solo al personale a tal uopo preposto è consentito intervenire sugli impianti.

(b) Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore

Utilizzo non corretto degli impianti idrico ed elettrico.

(c) Matrice di valutazione del rischio interferenziale

gR	pI	RI	Significatività del rischio
3	2	**6**	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni

- L'Appaltatore informa i propri dipendenti che l'accesso agli impianti in argomento è autorizzato dal personale del Comando alla Sede a tal uopo preposto. Qualora sia necessario, per lo svolgimento dell'attività prevista dall'appalto, operare sugli impianti o in prossimità degli stessi, è fatto obbligo l'intervento del prefato personale che dovrà autorizzare la lavorazione ed assicurare che la stessa venga eseguita nel rispetto della normativa antinfortunistica.
- Per gli impianti elettrici è sempre necessario, comunque, porre in essere le seguenti misure di sicurezza:
  - l'alimentazione alle attrezzature/macchinari necessari alle lavorazioni deve essere fornita tramite quadro elettrico collegato a terra e munito dei dispositivi di protezione. I cavi devono essere a norma CEI di tipo per posa mobile;
  - effettuare, anche se è stata disalimentata la linea, un test di verifica con appositi strumenti prima di toccare parti normalmente in tensione;
  - in nessun caso manovrare/toccare/disalimentare quadri e armadi elettrici presenti nelle aree interessate dalle attività; per ogni necessità contattare il Direttore dell'Esecuzione/Personale del Comando alla Sede, che a sua volta, provvederà ad interessare il personale preposto;
  - è fatto assoluto divieto usare acqua/liquidi in prossimità di apparecchiature elettriche
  - è vietato togliere i ripari e le custodie di sicurezza prima di aver tolto tensione;
  - durante gli interventi oggetto dell'appalto, l'impresa verificherà preventivamente l'eventuale presenza di cavi elettrici o altre situazioni di potenziale pericolo.
- L'Appaltatore dovrà assicurarsi di riposizionare in chiusura tutte le valvole di arresto e/o punti di utilizzo sanitari dell'impianto idrico, al termine delle eventuali operazioni che ne richiedessero l'impiego, al fine di evitare perdite, infiltrazioni o allagamenti.

(8) Protezioni fisse/mobili

(a) Specifiche delle attività dell'A.D.

Rischio non presente nel normale svolgimento delle attività dell'A.D..

(b) Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore

Svolgimento di attività/utilizzo di attrezzature che prevedono l'adozione di protezioni fisse e mobili.

(c) Matrice di valutazione del rischio interferenziale

gR	pI	RI	Significatività del rischio
3	2	**6**	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni

Le attività e le attrezzature che prevedono l'utilizzo delle protezioni fisse e mobili non possono essere effettuate in assenza di tali protezioni, in particolare:

- le attrezzature da lavoro devono essere sempre dotate delle previste protezioni fisse;
- al personale non addetto ai lavori deve essere sempre interdetto l'accesso nelle aree dove sono in corso di svolgimento le attività lavorative da parte della Impresa Appaltatrice.

(9) Rischio incendio ed esplosione.

(a) Specifiche delle attività dell'A.D.

- Nell'ambito dei locali utilizzati dal personale dell'A.D. non sono presenti attività che prevedano l'utilizzo di sostanze infiammabili o con pericolo di esplosione.
- Sono presenti archivi/magazzini che, per il notevole quantitativo di carta/materiale in essi conservato, devono essere considerati "critici" per quanto attiene al rischio incendio.

(b) Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore

Utilizzo di attrezzature che possono innescare incendi.

(c) Matrice di valutazione del rischio interferenziale

gR	pI	RI	Significatività del rischio
3	2	**6**	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni

- L'Appaltatore dovrà esporre la prevista segnaletica di sicurezza.
- È fatto divieto di utilizzare fiamme libere se non preventivamente ed espressamente autorizzati dal Direttore dell'Esecuzione.

L'Appaltatore ha l'obbligo di:

- nel caso di utilizzo di attrezzature che possono innescare incendi, porre in essere tali attività secondo le norme di buona tecnica predisponendo, in ogni caso, le necessarie misure atte ad estinguere immediatamente eventuali principi d'incendio. In particolare, tra l'altro:
  - allontanare tutte le sostanze infiammabili;
  - controllare l'efficienza dell'attrezzatura;
  - disporre di idonei mezzi estinguenti.
- Informare i propri dipendenti sulle procedure da porre in essere in caso di incendio o di emergenza nell'ambito dei Comprensori
- L'Appaltatore dovrà disporre di propri mezzi di spegnimento.

(10) <u>Rumore</u>

(a) Specifiche delle attività dell'A.D.

Rischio non presente nel normale svolgimento delle attività dell'A.D..

(b) Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore

Utilizzo di attrezzature e svolgimento di attività con livelli di esposizione al rumore maggiori al limite previsto dall'art. 189 del D.lgs. 81/08.

(c) Matrice di valutazione del rischio interferenziale

gR	pI	RI	Significatività del rischio
2	3	**6**	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni

Qualora dovessero essere impiegate attrezzature e/o svolgere attività che implichino una esposizione al rumore di picco maggiore al limite previsto dalla vigente normativa (art. 189 D.lgs. 81/08) dovranno essere adottate misure tecniche e organizzative per riportare l'esposizione al disotto dei valori limite, quali:

- chiusura delle porte/finestre dei locali circostanti;
- lo svolgimento delle attività in parola al di fuori del normale orario di lavoro del personale dell'A.D. (lo sfasamento temporale delle lavorazioni non è da considerarsi onere da interferenza), ovvero in giornate non lavorative;
- effettuazione di pause frequenti;
- utilizzo di attrezzature alternative meno rumorose;
- le attrezzature devono essere correttamente mantenute e utilizzate in conformità alle indicazioni del fabbricante;
- durante il funzionamento gli schermi e le paratie delle attrezzature devono essere mantenute chiuse e dovranno essere evitati rumori inutili.
-

(11) <u>Rischio chimico - Esposizione ad agenti chimici</u>

(a) Specifiche delle attività dell'A.D.

Rischio non presente nell'ambito delle normali attività di lavoro dell'A.D..

(b) Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore

Utilizzo di prodotti per l'edilizia.

(c) Matrice di valutazione del rischio interferenziale

gR	pI	RI	Significatività del rischio
2	3	**6**	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni

- Prima della manipolazione di sostanze/miscele il personale dell'assuntore deve consultare le relative schede di sicurezza (schede che devono essere presente in loco ed essere esibite su richiesta del Committente, ovvero degli Organi di Vigilanza) e attenersi alle indicazioni riportate.
- Alcune sostanze normalmente utilizzate possono causare reazioni di tipo allergico. Devono essere evitati/ridotti i seguenti fattori che favoriscono l'azione allergizzante:
- brusche variazioni di temperatura;
- azione disidratante e lipolitica dei solventi e dei leganti;
- presenza di sostanze vasoattive.

- Dovranno sempre essere utilizzati i DPI qualora previsti.
- L'Appaltatore dovrà utilizzare sostanze chimiche e loro miscele classificate, etichettate e imballate secondo il Regolamento Europeo 1272/2008 (CLP) e registrate in ottemperanza al Regolamento Europeo 1907/2006 (REACH) e comunque previa autorizzazione del Direttore dell'Esecuzione che dovrà recepire il parere dell'Utente presso il quale viene eseguito l'intervento e/o il Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione dell'Utente stesso.
- L'impiego delle miscele/sostanze da parte dell'Impresa deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulla scheda tecnica del prodotto. L'impiego di tali prodotti, sarà programmato dal Direttore dell'Esecuzione con l'Utente presso il quale vengono utilizzati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo, e comunque sempre attenendosi scrupolosamente a quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite "Schede di Sicurezza".
- L'impresa operante non deve lasciare sostanze/miscele e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I recipienti, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti, a cura dell'appaltatore, secondo le norme vigenti. Al termine del lavoro, in nessun caso dovranno essere abbandonati in loco rifiuti provenienti dagli interventi effettuati.
- Durante le operazioni di lamatura e lucidatura a piombo dei pavimenti le porte dei locali interessati devono essere mantenute e chiuse e le finestre devono rimanere aperte.

(12) <u>Rischio Biologico</u>

(a) Specifiche delle attività dell'A.D.

Esposizione ad allergeni comuni di origine animale, vegetale, funghi, batteri, virus, possono originare reazioni allergiche e disturbi delle vie respiratorie (asma, riniti, dermatiti, congiuntiviti, shock anafilattico, ecc.). Relativamente agli uffici, archivi, magazzini e comunque tutti gli ambienti di lavoro presidiati, vengono individuati quali fonti di pericolo biologico il materiale documentale, arredi, tendaggi, polvere, impianti di climatizzazione/aeraulici e gli impianti idrici. Vie di esposizione a tali agenti biologici sono l'inalazione di bioaerosol, il contatto con superfici od oggetti contaminati e l'ingestione di acqua nel caso di contaminazione dell'impianto idrico.

(b) ***Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore***

Materiali di risulta delle lavorazioni.

(c) Matrice di valutazione del rischio interferenziale

gR	pI	RI	Significatività del rischio
3	2	**6**	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni

- Formazione ed informazione agli operatori sui rischi biologici, e sull'uso di DPI;
- Ove sia necessaria la presenza di personale dell'A.D. per la sorveglianza delle lavorazioni, questi dovranno attenersi alle disposizioni impartite dal personale tecnico dell'impresa appaltatrice.
- Dotazione al personale di DPI idonei
- L'Appaltatore dovrà garantire che, in riferimento alle operazioni di carico, trasporto e scarico, adotterà tutte le necessarie precauzioni e accorgimenti per evitare qualsiasi contaminazione o dispersione nell'ambiente naturale e attraverso adeguati materiali assorbenti da utilizzare in caso di sversamento accidentale a terra.

(13) <u>Radiazioni ionizzanti</u>

(a) Specifiche delle attività dell'A.D.

Sono effettuate verifiche strumentali per la rilevazione della concentrazione di Gas Radon negli ambienti di lavoro.

(b) Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore

/ /

(c) Matrice di valutazione del rischio interferenziale

gR	pI	RI	Significatività del rischio
2	3	**6**	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni

- Nel caso in cui in un luogo di lavoro dovessero essere riscontrati valori che possano determinare situazioni a rischio, il committente informerà la società appaltatrice riguardo l'eventuale presenza di situazioni pericolose.
- Al netto di eventuali azioni di rimedio già poste in essere dal Committente, è comunque necessario garantire un adeguato ricambio d'aria alle aree interessate dai lavori.

(14) Scarti di lavorazioni, sostanze in deposito e/o lavorazione e formazione di polveri

(e) Specifiche delle attività dell'A.D.

Rischio non presente nel normale svolgimento delle attività dell'A.D..

(f) Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore

Materiale di risulta dalle lavorazioni.

(g) Matrice di valutazione del rischio interferenziale

gR	pI	RI	Significatività del rischio
2	3	**6**	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(h) Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni

- L'area di cantiere sarà interdetta a tutto il personale non addetto ai lavori, anche in relazione alla eventuale formazione di polveri e alla proiezione di materiali.
- Arieggiare le aree interessate dai lavori;
- L'Appaltatore dovrà accertarsi di aver rimosso polvere, detriti o materiale di risulta in genere che si fosse prodotto nel corso delle lavorazioni, provvedendo alla pulizia dei locali prima di consentire l'ingresso/transito del personale dell'A.D..
- Il materiale di risulta proveniente dalle lavorazioni deve essere tenuto in modo ordinato all'interno dell'area di cantiere o in area appositamente attrezzata e perimetrata concordata in sede di riunione di cooperazione e coordinamento, accumulati in modeste quantità in appositi contenitori e portati di volta in volta verso una discarica autorizzata.
- Il trasporto del materiale di risulta essere svolto possibilmente in assenza del personale dell'A.D. nelle giornate non lavorative o, se in giornate lavorative, prima/dopo il normale orario di lavoro. (lo sfasamento temporale delle lavorazioni non è da considerarsi onere da interferenza).

5. RISCHI DI TIPO TRASVERSALE

Organizzazione del lavoro, controllo processi lavorativi, formazione, informazione, dispositivi di protezione individuale, emergenza e soccorso.

(a) Specifiche delle attività dell'A.D..

Eventuali attività di manutenzione, da parte di società per conto del Comando alla Sede, ovvero attività di minuto mantenimento attraverso il ricorso a manodopera dipendente, attività di manutenzione per conto di UFAULAV in corso d'opera, che possano originare interferenza, saranno rese note dal Servizio Prevenzione e Protezione e comunque disciplinate a seguito di una ulteriore riunione di coordinamento.

(b) Rischi introdotti dall'attività dell'appaltatore

Rischi intrinsechi della/e lavorazione/i

(c) Matrice di valutazione del rischio interferenziale

gR	pI	RI	Significatività del rischio
2	3	**6**	RILEVANTE – Lieve (da 4 a 6)

(d) Disposizioni di coordinamento, misure di prevenzione e protezione comuni

In considerazione della tipologia di intervento, assume particolare importanza, al fine di evitare rischi interferenziali, il coordinamento per i rischi di tipo trasversale. In particolare è necessario attuare quanto segue:

- l'Appaltatore impiegherà solo personale adeguatamente informato, formato ed addestrato secondo quanto stabilito dagli artt. 36, 37 del D.lgs. 81/08.
- Il personale dell'Appaltatore dovrà avere particolare cura nell'effettuare i lavori adottando preventivamente tutte le misure di sicurezza precedentemente descritte, in particolare la costante delimitazione delle aree di intervento ed il rispetto delle distanze minime di sicurezza necessarie ad evitare le interferenze da parte del personale non addetto ai lavori eventualmente in transito nelle aree oggetto dell'appalto.
- In caso di modifiche al processo lavorativo implicanti nuovi rischi interferenziali, l'impresa dovrà preventivamente interessare il Committente.
- Gli oneri di formazione e informazione per il personale sono a carico degli organismi dai quali tale personale dipende, fermo restando che per il personale dell'A.D.:
  - vige l'assoluto divieto di accesso nell'ambito delle aree di cantiere;
  - sia sempre assicurata un'idonea informazione con apposita cartellonistica sul comportamento da tenere per evitare rischi;
  - dovrà essere assicurato l'utilizzo di idonei DPI, qualora lo stesso debba "improrogabilmente" entrare nelle aree direttamente interessate dai lavori.
- Il personale dell'impresa dovrà essere munito dei DPI previsti dalla normativa vigente per le specifiche lavorazioni.

Nell'esecuzione delle attività di cui in oggetto, il Datore di Lavoro dell'Impresa appaltatrice deve osservare le seguenti disposizioni:

- concordare/coordinare le tempistiche e modalità di intervento con il Committente; fornire indicazioni al proprio personale circa le regole di comportamento e di rispetto delle attività svolte nell'ambito delle strutture oggetto

del contratto, nonché delle procedure gestionali generali e specifiche applicabili alle singole attività eventualmente interferenti.

- ridurre al minimo l'emissione di rumore e di polveri;
- è vietato fumare al di fuori delle aree consentite appositamente segnalate; è vietato gettare mozziconi di sigarette e materiale infiammabile in prossimità delle aree della committenza;
- è vietato a qualsiasi lavoratore della azienda appaltatrice, assumere alcool in qualsiasi quantità durante l'orario di lavoro, nonché sostanze stupefacenti;

Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione in caso di emergenza:

- sono stati individuati i percorsi di esodo illustrati nelle planimetrie esposte in tutti i settori dei luoghi di lavoro oggetto del contratto;
- gli estintori installati sono segnalati da prevista segnaletica;

- utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni;
- nel caso di interventi su impianti elettrici con l'eventuale esecuzione di manovre di interruzione dell'alimentazione elettrica, l'impresa dovrà chiederne l'autorizzazione al Committente;
- non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza posta in essere nel Comprensorio;

Nel rispetto di quanto precedentemente indicato, l'impresa dovrà:

- svolgere le attività contrattuali senza alterare le caratteristiche di sicurezza degli impianti e delle attrezzature presenti nei luoghi di lavoro;
- comunicare tempestivamente ogni variazione del personale impiegato nel sevizio osservando le prassi per il rilascio dell'autorizzazione di accesso;
- prendere visione delle condizioni e delle prescrizioni elencate nel seguito e dichiarare di attenersi alle stesse assumendosene i relativi oneri e responsabilità;
- fornire i necessari D.P.I. ai propri dipendenti;
- Assicurare che il personale dipendente:
- mantenga l'assoluto riserbo e segreto su quanto eventualmente dovesse venire a sua conoscenza e non attinente al lavoro svolto;
- abbia esposto apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;
- indossi obbligatoriamente i dispositivi di protezione individuale, ove prescritti;
- non abbandoni materiali o attrezzature che ingombrino le vie di passaggio (vie di emergenza, scale, ballatoi, corridoi, porte, passaggi carrabili e pedonali esterni ecc.) o che occultino i presidi e la segnaletica di sicurezza;
- smaltisca gli scarti generati dalle lavorazioni nel rispetto della normativa vigente;
- segnali immediatamente qualunque tipo di anomalia riscontrata, fermo restando l'obbligo di adoperarsi, per quanto consentito dai mezzi disponibili e dalle proprie competenze, per la prevenzione dei rischi e la riduzione al minimo dei danni.

L'impresa è comunque responsabile di ogni infortunio o danni a terzi o a cose derivanti da fatti, negligenze e colpe dei propri dipendenti; pertanto deve provvedere ad assicurarsi contro tali rischi e deve presentare su richiesta della A.D. i documenti attestanti l'avvenuto adempimento di tali obblighi. L'A.D. è indenne e sollevata al riguardo da ogni responsabilità.

6. ONERI DA INTERFERENZA

STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA DA INTERFERENZA STANDARD

Nel DUVRI non vengono riportate le misure volte ad eliminare i rischi propri derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, ma solo i rischi da interferenze tra le attività dell'amministrazione Difesa e quelle delle imprese appaltatrici (ex art. 256 D.P.R. 90/2010).
Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, devono essere specificamente indicati, a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del Codice Civile, i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui al primo periodo non sono soggetti a ribasso. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.
L'amministrazione è tenuta a computare solo i rischi interferenziali, a conteggiare gli stessi e a sottrarli a confronto concorrenziale.

Il DUVRI deve essere redatto o aggiornato ogni qualvolta siano posti in essere dei contratti d'appalto, d'opera o di somministrazione, anche non formalizzati, che implicano la presenza di imprese operanti all'interno del luogo oggetto di Lavori/Servizi/Forniture, anche se non si ravvisano particolari rischi da interferenza; in questo caso nel documento sarà evidenziato l'assenza del rischio.

Il DUVRI è il documento dinamico, e quindi sarà aggiornato laddove si ravvisassero dalla stazione appaltante nuovi rischi da interferenza.

In relazione al contratto indicato in oggetto non si rinvengono costi da interferenza.

Il referente incaricato dall'Ente destinatario della prestazione avrà cura di adottare le ulteriori misure organizzative necessarie all'esecuzione del contratto nei luoghi in cui è abitualmente presente personale dell'A.D.

7. CONCLUSIONI

La valutazione dei rischi di cui al presente documento è stata effettuata come previsto dall'art. 26, comma 1 let. b), del D.lgs. 81/08. È soggetta ad aggiornamento periodico ove si verifichino significativi mutamenti che potrebbero averla resa superata.
All'Appaltatore, è consentito proporre aggiornamenti, modifiche, implementazioni e/o integrazioni al presente DUVRI nell'eventualità si manifestassero situazioni di incompletezza del presente documento.
Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto ed ha validità immediata a partire dalla data di sottoscrizione. In caso di modifica significativa delle condizioni dell'appalto il DUVRI dovrà essere soggetto a revisione ed aggiornamento in corso d'opera. Le misure indicate per la gestione dei rischi interferenziali, potranno essere integrate e/o aggiornate immediatamente prima dell'esecuzione della manutenzione oggetto del Contratto d'Appalto, o durante il corso delle opere a seguito di eventuali mutamenti delle condizioni generali e particolari delle attività oggetto dell'Appalto.

Roma,

IL COMMITTENTE
Magg. Gen. Salvatore VERGARI

Firmato Digitalmente da/Signed by:
SALVATORE VERGARI
In Data/On Date:
giovedì 27 febbraio 2025 12:44:56

L'APPALTATORE