

SPECIFICA TECNICA PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER LE MENSE OBBLIGATORIE DI SERVIZIO IN GESTIONE DIRETTA/MISTA DEL COMANDO MARISCUOLA TARANTO.

GENERI ALIMENTARI SECCHI E CONSERVATI

1. OGGETTO

La presente Specifica Tecnica ha per oggetto la fornitura di derrate alimentari a ridotto impatto ambientale (D.M. 10.3.2020 del *Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare*, pubblicato sulla G.U. n. 90 del 4.4.2020) per le mense obbligatorie di servizio in gestione diretta/mista della M.M.; in particolare il presente affidamento afferisce il macrosettore dei **generi alimentari secchi e conservati**.

Importo totale affidamento: **€ 454.546,00 I.V.A. ESCLUSA**

Durata: 12 mesi

Gli importi sopra riportati costituiscono il limite massimo delle prestazioni per ogni singolo Lotto.

Per garantire un'adeguata varietà nella preparazione dei pasti e una maggiore gradevolezza da parte dei commensali, il Comando beneficiario avrà la facoltà di acquistare anche tramite fornitori terzi, mediante autonome procedure di affidamento espletate ai sensi del decreto legislativo n. 36 del 31 marzo 2023, generi alimentari non inclusi nella presente Specifica Tecnica, che risultino necessari per il confezionamento delle pietanze previste nel programma quindicinale dei pasti definito dalla Commissione amministrativa delle mense ai sensi dell'art. 484 del D.P.R. 15 marzo 2010, n. 90. I predetti acquisti potranno avere un valore massimo pari al 20% del controvalore economico del trattamento alimentare complessivamente spettante su base mensile e potranno essere formalizzati nel mese di competenza senza possibilità di trascinamento ai mesi successivi.

La Ditta aggiudicataria/fornitrice non avrà nulla a pretendere qualora, anche per effetto della precedente disposizione, alla scadenza naturale della validità del contratto non saranno raggiunti i valori massimi sopra indicati per i singoli lotti.

2. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI - REQUISITI IGIENICO SANITARI E TRACCIABILITÀ

La Ditta aggiudicataria/fornitrice, denominata di seguito Ditta, dovrà fornire esclusivamente prodotti destinati al consumo alimentare umano conformi alle vigenti normative nazionali ed europee in materia di produzione, confezionamento, conservazione, trasporto ed etichettatura.

In particolare, i prodotti devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge in materia di:

- Principi e requisiti generali della legislazione alimentare che istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare - Regolamento (CE) n. 178/2002;
- Igiene dei prodotti alimentari (HACCP) - Regolamento (CE) n. 852/2004;
- Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale - Regolamento (CE) n. 853/2004;

- Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari - Regolamento (CE) n. 2073/2005;
- Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori - Regolamento (UE) n. 1169/2011;
- Regolamento dei prodotti alimentare senza glutine - Regolamento (UE) n. 41/2009, sostituito dal n. 828/2014.
- Controlli ufficiali ed altre attività effettuate per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari - Regolamento (UE) n. 2017/625.

Le caratteristiche merceologiche dei prodotti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti.

E' TASSATIVAMENTE VIETATA LA FORNITURA DI PRODOTTI (alimenti) OGM o riportanti in etichetta l'indicazione "contiene OGM".

La Ditta deve rendere disponibile alla Stazione Appaltante, ad ogni sua richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità del prodotto fornito alle vigenti normative in materia alimentare e alla relativa scheda merceologica.

La fornitura delle derrate dovrà avvenire in conformità a quanto previsto dal D.M. 10.3.2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari), che anche se non allegato costituisce parte integrante della presente Specifica Tecnica. Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli sopra indicati.

In fase di esecuzione del contratto il Comando che gestisce la mensa verificherà il rispetto delle disposizioni riportate nel D.M. 10.3.2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, con particolare attenzione alle percentuali previste per la fornitura di generi biologici o altrimenti qualificati (SQNPI, DOP, etc.).

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente ed accreditati in conformità alle stesse.

La Ditta dovrà consegnare all'Amministrazione Difesa (A.D.) gli attestati di assoggettamento, con particolare riferimento ai prodotti di cui al punto 14 (*Definizioni*) della presente Specifica Tecnica, che verranno conservati in originale unitamente alla documentazione contrattuale ed in copia presso le mense.

La Ditta dovrà essere in grado di garantire il richiamo ed il ritiro di derrate difettose e/o soggette ad allerte comunitarie; nel caso in cui i prodotti consegnati dovessero essere oggetto di allerta la Ditta dovrà altresì darne pronta comunicazione all'A.D.

A meno di diverse specifiche indicazioni, **la Shelf-life residua dei prodotti forniti non dovrà essere inferiore al 70%.**

La Shelf-life residua deve essere calcolata in relazione al "Termine minimo di conservazione" o, in sua assenza, alla "data di scadenza".

3. PREZZI ED ONERI CORRELATI ALLA FORNITURA

In fase di offerta:

- dovrà essere indicato lo sconto percentuale offerto da applicare a tutti gli alimenti ricompresi nel *Excel* "file sconto unico percentuale secchie e conservati".
- lo sconto percentuale offerto verrà considerato vincolante tra le parti per i successivi 12 mesi.

Per i prodotti alimentari immersi in un liquido di governo, anche congelati o surgelati, o con glassatura, il prezzo per unità di misura dovrà essere riferito al peso netto del prodotto sgocciolato.

Nel prezzo offerto devono essere ricompresi tutti gli oneri relativi alla fornitura, nonché tutti gli oneri fiscali ad eccezione di quelli di cui al D.P.R. n. 633/1972 che, quando dovuti, sono a carico dell'A.D.

Qualunque variazione dell'entità di tali oneri che si verificasse durante l'esecuzione del contratto non comporterà alcuna variazione dei prezzi contrattuali, che si intenderanno comunque comprensivi di tutti gli oneri predetti.

Le eventuali spese e qualunque altra imposta e tassa inerente alla fornitura rimangono comunque a carico della Ditta.

4. ORDINAZIONI, CONSEGNE

Gli ordinativi saranno inoltrati dal personale addetto dell'A.D. a mezzo singole trattative dirette su portale MePA di Consip ed avranno come luogo di consegna della merce presso i magazzini della mensa di MARISCUOLA TARANTO INDIRIZZO: LARGO LORENZO BEZZI n. 1.

Gli ordinativi e la relativa consegna devono rispettare i seguenti termini:

- a) ordine inviato entro le ore 15:00 di un giorno lavorativo - consegna entro le ore 10:30 del secondo giorno lavorativo successivo (*esempio: ordine inviato il lunedì entro le ore 15:00, la merce deve essere consegnata entro le ore 10:30 di mercoledì mattina*);
- b) l'A.D. potrà chiedere modifiche dell'ordinativo emesso, mantenendo comunque fisso il termine di consegna sopra indicato; la Ditta potrà soddisfare queste richieste solo se ciò non crei disservizi/nocumento.

La Ditta rimane sempre e comunque l'unico interlocutore dell'A.D. e non potrà far valere giustificazioni afferenti la mancata e/o ritardata consegna da parte di vettori terzi.

All'atto della consegna, la Ditta dovrà:

- esibire la tracciabilità della temperatura di trasporto dal magazzino della Ditta al luogo di destinazione; la stessa potrà essere effettuata nei modi previsti dalla vigente legislazione;
- presentare apposita bolla in duplice esemplare nella quale dovranno essere dettagliatamente indicate specie e quantità dei singoli prodotti; una copia sottoscritta dal ricevente sarà restituita alla Ditta.

L'importo minimo (cumulativo) di consegna è pari ad € 300,00 (I.V.A. esclusa); pertanto la Ditta è obbligata ad accettare e ad effettuare la consegna quando il singolo ordinativo ha un importo pari o superiori ad € 300,00 (I.V.A. esclusa); per quantitativi inferiori è facoltà della Ditta rifiutare l'ordinativo e non effettuare la consegna senza l'applicazione di alcuna penale.

In considerazione della particolare struttura ed ubicazione logistica dei magazzini/mense:

- sarà necessaria l'acquisizione del necessario *PASS DI INGRESSO* da parte della Ditta per l'accesso alle strutture militari; a tale scopo, prima dell'inizio del contratto, dovranno essere comunicati all'A.D. i dati degli automezzi e del personale adibito alla consegna;
- è vivamente consigliato che la Ditta effettui opportuno sopralluogo, onde verificare la compatibilità dei propri mezzi di trasporto presso il Comando utente.

La mancata richiesta dei predetti *PASS DI INGRESSO* e/o la non effettuazione del sopralluogo solleva l'A.D. da qualsiasi responsabilità diretta od indiretta circa l'impossibilità/difficoltà della Ditta di consegnare i prodotti presso i magazzini dell'A.D.

La Ditta è direttamente responsabile, per sé e per il proprio personale, di qualsiasi inadempienza o evento dannoso che possa accadere, durante e/o in dipendenza dell'esecuzione delle attività oggetto del contratto, ai propri dipendenti, ai propri beni ed ai beni dell'A.D., nonché ai terzi e ai beni dei terzi, facendo salva l'A.D. da qualsiasi responsabilità. La Ditta ha inoltre il preciso obbligo di adottare tutte le misure necessarie e di impiegare tutti i mezzi atti ad evitare infortuni o danni di qualsiasi tipo a persone o cose. L'A.D. deve intendersi esonerata da qualsivoglia responsabilità per fatti e danni subiti da agenti, operai e cose della Ditta, nonché per danni procurati a terzi (persone e cose) nell'effettuazione della fornitura.

5. IMBALLAGGI E PEZZATURE/FORMATI DEI PRODOTTI

I contenitori, gli imballaggi (primario, secondario e terziario) ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie, e garantire un'idonea protezione dei prodotti.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici del prodotto contenuto; i materiali usati per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa vigente e non trasmettere sostanze nocive alla salute umana.

Tutti i prodotti forniti devono essere consegnati in imballaggi che rispettino i requisiti di legge e le norme in materia di riduzione dell'impatto ambientale.

Gli imballaggi dovranno essere nuovi, integri, chiusi all'origine, puliti per non provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti, privi di ogni corpo estraneo, senza segni di manomissione o alterazioni manifeste, non ammaccati, non bagnati né con segni d'incuria nel trasporto e nell'immagazzinamento.

Gli imballi non devono presentare presenza di polveri o insudiciamento ovvero altri elementi che possano portare alla contaminazione del prodotto.

L'indicazione del peso e della grandezza delle confezioni dei singoli prodotti è da considerarsi non strettamente vincolante, rappresentando la tipologia "preferibile" dall'A.D.

Saranno pertanto ammessi prodotti con pezzature differenti, purché non macroscopicamente difformi.

6. TRASPORTI

Il trasporto dovrà essere effettuato nel rispetto della legislazione vigente.

La ditta dovrà provvedere alla consegna delle derrate utilizzando mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione e pulizia/sanificazione; non è consentito il trasporto promiscuo tra alimenti di differenti caratteristiche merceologiche, di differente temperatura di conservazione, nonché con altri generi non alimentari.

Nel rispetto della legislazione vigente, il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti; per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata (positiva o negativa) gli automezzi dovranno essere dotati

di autorizzazione sanitaria preventiva e di idonee attrezzature di frigo-conservazione con monitoraggio costante della temperatura mediante teletermometro registratore.

La ditta aggiudicataria dovrà farsi garante, nei confronti dell'A.D., del rispetto della catena del freddo dell'intera filiera di fornitura, provvedendo a selezionare fornitori in grado di monitorare ed intervenire sui punti critici ed effettuando controlli a campione sulle derrate.

Le condizioni di temperatura devono essere rispettate durante tutte le fasi di conservazione, trasporto e consegna e devono rispondere a tutti i requisiti di legge.

L'A.D. provvederà alla rilevazione delle temperature dei prodotti alla consegna, respingendo eventuali prodotti non idonei e procedendo a contestazione formale per le anomalie riscontrate.

Il fornitore dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci secondo quanto disposto dalla normativa vigente.

L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi utilizzati per l'esecuzione delle prestazioni, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le indicazioni del numero e della tipologia dei mezzi di trasporto che utilizzerà.

Le fatture ed i documenti di trasporto dovranno essere compilati secondo le disposizioni di legge; in particolare sul documento di trasporto dovranno essere indicati chiaramente:

- i codici di tracciabilità relativi alla merce consegnata;
- il lotto di appartenenza del prodotto fornito (eventualmente potrà comparire su un documento dedicato allegato ai documenti di trasporto);
- i requisiti (biologico, SQNPI, DOP, etc.) di cui al punto "D" all'allegato 1 (art. 1) del D.M. 10.3.2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

7. PENALITA'.

La Ditta dovrà eseguire le prestazioni contrattuali secondo quanto previsto; le penali, le responsabilità e le inadempienze saranno regolate in base a quanto previsto dalla normativa vigente.

8. OBBLIGHI CONTRATTUALI RELATIVI ALLE NORME DI SICUREZZA

Tutte le attrezzature, i macchinari ed i D.P.I. (Dispositivi di Protezione Individuali) utilizzati e/o collegati direttamente e/o indirettamente alla fornitura erogata in favore dell'A.D. dovranno essere rispondenti a tutte le normative vigenti in materia di sicurezza e antinfortunistica sul lavoro.

La Ditta dovrà inoltre essere in regola sotto gli aspetti retributivi, contributivi, assicurativi e fiscali, nonché aver assolto a tutti gli obblighi derivanti dall'art. 28 del D.Lgs. 81/2008 e gli allegati di riferimento, in tal modo sollevando da ogni riferibile responsabilità l'A.D.

9. RISCHI E RESPONSABILITÀ DELLA DITTA - ASSICURAZIONE PER RESPONSABILITÀ CIVILE

La Ditta risponde dei danni a persone o a cose dell'A.D. e/o di terzi, che possano derivare dall'esecuzione della fornitura per colpa imputabile ad essa o ai suoi dipendenti; l'A.D. è completamente sollevata da qualsiasi responsabilità al riguardo.

La Ditta dovrà essere intestataria, per l'intera durata del contratto, di polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi derivante dal servizio reso con un massimale di almeno € 1.000.000,00 per ogni sinistro; copia di tale polizza dovrà essere consegnata all'A.D. prima dell'inizio del contratto.

L'A.D. è sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni o mancanze che si dovessero riscontare relativamente al personale ed attrezzature/merci di proprietà della Ditta.

10. RISOLUZIONE

L'A.D. potrà chiedere la risoluzione del contratto, anche in corso di esecuzione, in applicazione di quanto previsto dalla legislazione vigente.

11. RIFUSIONE DANNI E SPESE

La Ditta dovrà rifondere all'A.D. il pagamento di somme ingiuntele a titolo di sanzioni comminatele da organi esterni di vigilanza, per colpa della Ditta stessa per le forniture oggetto del contratto, con risarcimento di ogni ulteriore danno.

Per ottenere il rimborso delle spese e la rifusione dei danni, l'A.D. potrà rivalersi, mediante trattenute, sui crediti maturati dalla Ditta o sul deposito cauzionale a garanzia del contratto che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

La Ditta è obbligata a reintegrare il deposito cauzionale di cui sopra e del quale l'A.D. si sia avvalsa, a semplice richiesta scritta dell'A.D. stessa, entro 5 giorni dalla data di notificazione della richiesta. L'inadempienza, a discrezione dell'A.D., potrà essere causa di risoluzione del contratto.

12. RECESSO DEL CONTRATTO

L'A.D. potrà recedere dal contratto, anche in corso di esecuzione, in applicazione di quanto previsto dalla legislazione vigente.

13. VARIE

Il personale addetto dell'A.D. valuterà sulla base delle prescrizioni riportate nella presente Specifica Tecnica e dei singoli ordinativi, l'accettabilità dei prodotti che la Ditta consegnerà; la vista e l'accettazione non solleva la Ditta dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi sia apparenti che occulti dei prodotti stessi.

L'etichettatura dei prodotti dovrà rispondere alla normativa vigente e contenere tutti i riferimenti che ne consentano la rintracciabilità.

La Ditta dovrà essere in grado, a partire dal lotto indicato sui prodotti forniti, di effettuare le opportune operazioni di tracciabilità e rintracciabilità nonché, in caso di necessità, di provvedere alle opportune operazioni di richiamo e tempestivo ritiro dei prodotti.

La Ditta è tenuta a consegnare all'A.D., prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, copia delle schede tecniche dei prodotti in fornitura.

Per quanto non espressamente contemplato nella presente Specifica Tecnica, si fa rinvio alla normativa ed ai regolamenti in vigore.

14. DEFINIZIONI

Nell'ambito della presente Specifica Tecnica si intende per:

a) OGM (Organismo Geneticamente Modificato)

Si indica come OGM un organismo (diverso da un essere umano) il cui materiale genetico (DNA) è stato modificato in un modo differente da quanto avviene in natura.

In riferimento ai Regolamenti (CE) n. 1829/2003 n. 1830/2003, E' TASSATIVAMENTE VIETATA LA FORNITURA DI PRODOTTI (alimenti) OGM o riportanti in etichetta l'indicazione "contiene OGM".

b) Prodotti biologici/Agricoltura biologica

Categoria di prodotti derivante dalla produzione biologica nel rispetto del norme del Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo e del Consiglio (Regolamento di esecuzione (UE) 2021/279 della Commissione).

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal regolamento sopra citato e devono essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*.

I prodotti biologici devono essere certificati ed etichettati secondo il regolamento sopra citato e la legislazione vigente e contrassegnati dal logo/simbolo specifico.

c) Prodotti DOP – a denominazione di origine protetta

La Denominazione di Origine Protetta è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un determinato Paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

I prodotti DOP (contrassegnati dal marchio istituito dalla Commissione Europea) devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente nel rispetto delle norme e all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio e del Regolamento Delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione.

I produttori di ciascuna DOP sono sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*.

d) Prodotti IGP – Indicazione Geografica Protetta

L'Indicazione Geografica Protetta è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

I prodotti IGP (contrassegnati dal marchio istituito dalla Commissione Europea) devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente nel rispetto delle norme e all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio e del Regolamento Delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione.

I produttori di ciascuna IGP sono sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*.

e) Prodotti STG - Specialità Tradizionale Garantita

I prodotti riconosciuti STG seguono specifici metodi di produzione e ricette tradizionali. Materie prime ed ingredienti utilizzati tradizionalmente rendono questi prodotti delle specialità, a prescindere dalla zona geografica di produzione.

I prodotti STG (contrassegnati dal marchio istituito dalla Commissione Europea) devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente nel rispetto delle norme e all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento (UE) n. 1151/2012 del

Parlamento europeo e del Consiglio e del Regolamento Delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione.

I produttori di ciascuna STG sono sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*.

f) Produzione Integrata (SQNPI)

Il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata è finalizzato alla valorizzazione delle produzioni agricole ed agroalimentari e prevede in particolare la certificazione del processo di produzione integrata che coniuga buone pratiche agronomiche ad un sostenibile uso di fertilizzanti e prodotti fitosanitari in modo da garantire l'economicità delle pratiche agricole e allo stesso tempo un basso impatto ambientale.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009 e di tutte le norme legislative vigenti, con particolare riferimento al D.M. 4890 dell'8 maggio 2014 concernente l'attuazione dell'articolo 2, comma 6, della Legge 3 febbraio 2011, n. 4 recante "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari» che disciplina il Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI).

g) Produzione agroalimentare tradizionale

I prodotti da produzione agroalimentare tradizionale sono quelli iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238*, aggiornato periodicamente dal *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*.

ALIMENTI CONSERVATI

PRODOTTI OGGETTO DELLA FORNITURA

I prodotti oggetto della fornitura sono indicati nell'Allegato n.1, che costituisce parte integrante della presente Specifica Tecnica.

Fermo restando l'importo massimo della fornitura riportato nel valore del presente lotto contrattuale, le quantità dei singoli generi stabiliti in gara sono presunti e non tassativi e pertanto l'aggiudicazione del singolo lotto non impegna l'Amministrazione ad emettere ordinativi di fornitura, in quanto gli approvvigionamenti verranno disposti dal Comando beneficiario ordinante in base alle effettive necessità che potranno variare al verificarsi di eventi tipo quelli di seguito riportati a titolo puramente esemplificativo e non esaustivo:

- variazioni del numero dei commensali a seguito di temporanee assenze, rischieramento fuori sede di personale o di contingenti;
- istituzione, trasformazione, soppressione, riorganizzazione o cambio di sede del Comando;
- soppressione o apertura di mense di servizio;
- modifica delle modalità di gestione di singole mense (esternalizzazione);
- esecuzione di lavori che comportino la temporanea chiusura di singole mense.

Pertanto l'operatore economico aggiudicatario dovrà fornire esclusivamente le quantità ordinate senza che possa avere nulla a pretendere se non il corrispettivo per le prestazioni correttamente effettuate.

PRODUZIONE

I prodotti devono essere interi, sani, puliti, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Difetti/alterazioni assenti. Di buona qualità.

La Ditta dovrà assicurare e dimostrare che i prodotti forniti siano conformi alle norme di igiene e sicurezza in vigore, con particolare riferimento al D.Lgs. 193/2007.

La Ditta dovrà consegnare all'A.D., dichiarazioni scritte attestanti l'avvenuto autocontrollo, rilasciate nelle forme e nei modi previsti dalla legge da parte del produttore nonché documentazione aggiornata comprovante l'esecuzione di controlli analitici con cadenza almeno trimestrale.

Saranno respinti tutti quei prodotti che non soddisferanno il parametro della qualità. L'A.D. è arbitro dell'accettabilità o meno dei prodotti che la Ditta avrà consegnato; la vista e l'accettazione non solleva la Ditta dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti della merce stessa.

CONFEZIONAMENTO

L'etichettatura dei prodotti dovrà rispondere al D. Lgs. 231/2017, contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità.

In ottemperanza alla normativa vigente, la Ditta dovrà essere in grado, a partire dal lotto indicato sui prodotti forniti, di effettuare le opportune operazioni di tracciabilità e rintracciabilità nonché, in caso di necessità, di provvedere alle opportune operazioni di richiamo e tempestivo ritiro dei prodotti. Il documenti di trasporto dovranno altresì recare in chiaro l'indicazione del lotto fornito; l'indicazione potrà eventualmente comparire su un documento dedicato allegato ai documenti di trasporto.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Per tutti i prodotti forniti valgono tutte le norme in vigore, italiane e comunitarie in materia legislativa. Etichettatura a norma di legge: D.Lgs. 231/2017.

La Ditta è tenuta a consegnare all'A.D., prima dell'inizio del contratto, copia delle schede tecniche dei prodotti.