Opera Nazionale di Assistenza per il Personale
del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco
(Eretta in Ente Morale con D.P.R. 30 giugno 1959, n. 630)
presso il MINISTERO DELL'INTERNO

**Allegato 1**

**CAPITOLATO D'APPALTO**

**PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER Il CENTRO DI SOGGIORNO VV.F. "PARK HOTEL" IN MERANO (BZ)**

**CIG: 6710842A00**

**Art. 1- Oggetto e durata dell'appalto**

Il presente Capitolato ha ad oggetto la fornitura di derrate alimentari per i centri di soggiorno per il personale del Corpo Nazionale Vigili del Fuoco "Park Hotel", ubicato in Merano (BZ), per un importo stimato complessivo pari a € 50.000,00 (euro cinquantamila) + IVA per il periodo 9 giugno 2016 - 29 settembre 2016.

**Art. 2- Articolazione della fornitura**

La fornitura delle derrate alimentari consiste nelle seguenti attività:
- ricevere le richieste di approvvigionamento da parte del Direttore del Centro di soggiorno o di un suo delegato, predisponendo la propria struttura commerciale alla ricezione delle richieste via fax e/o e-mail;
- organizzare la logistica e le consegne delle derrate ordinate;
- approntare le derrate per la consegna;
- trasportare e consegnare le derrate presso il luogo indicato dall'ordinante;
- eseguire le procedure di autocontrollo previste dalla vigente normativa relativa al settore alimentare.

**Art. 3- Caratteristiche delle derrate alimentari**

1. Le derrate alimentari devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili ed in particolare la normativa igienico sanitaria ed alimentare denominata pacchetto igiene e il D. lgs. 193/2007.
2. In particolare gli standard qualitativi minimi che le derrate devono possedere sono specificate **nell'Allegato A al presente Capitolato Speciale d'Appalto "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari".**
3. E' tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
4. Il Fornitore si impegna a fornire prodotti conformi a tali specifiche e non è autorizzato a sostituire i prodotti previsti nell'Elenco dei prodotti, salvo quanto definito al successivo Art. 6 del presente Capitolato in merito alla "Sostituzione di prodotti indicati nell'Elenco dei prodotti".

**Art. 4- Modalità di esecuzione della fornitura**

L'esecuzione della fornitura avverrà secondo le modalità di seguito indicate.
Il Direttore del Centro di Soggiorno, o un suo delegato, richiede al fornitore i prodotti e le relative quantità con ordine scritto che deve essere inoltrato mediante fax o via e-mail. Le Richieste di Approvvigionamento devono essere inoltrate con un anticipo di 2 (due) giorni lavorativi rispetto alla data di consegna richiesta ed inviate al Fornitore in orario d'ufficio (9:00 - 13:00; 14:00 – 18:00) di un qualsiasi giorno lavorativo (sabato escluso).

### Art. 5- Conservazione, trasporto e consegna dei prodotti

1. Il Fornitore deve approntare e conservare i prodotti, preparare le spedizioni, effettuare il trasporto e la consegna in conformità:

- alle norme igienico - sanitarie vigenti per il settore alimentare, con particolare riguardo al Regolamento CEE/UE n.852/2004 concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari nonché eventuali normative emanate in corso di svolgimento del contratto;
- alle normative cogenti specifiche del settore tra cui la tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n.178/2002.
- al Manuale di corretta prassi igienica per il settore delle imprese di commercializzazione alimentare all'ingrosso.

2. Il Fornitore effettua la consegna dei prodotti presso il Centro "Santa Barbara" in Tirrenia (PI), Viale del Tirreno n. 66.
3. Il Fornitore, nel caso in cui la consegna, per alcuni prodotti, avvenga mediante utilizzo di cassette, contenitori ecc. deve provvedere al tempestivo ritiro di detti contenitori.
4. Eventuali eccedenze dei quantitativi di derrate in consegna, rispetto a quelle ordinate, non vengono riconosciute e pertanto non sono pagate.
5. Nel caso di consegna in quantitativi inferiori a quelli ordinati, il Fornitore ha l'obbligo di reintegrare, nelle modalità più avanti indicate, le quantità mancanti.
6. Tutti i prodotti alimentari devono essere consegnati in confezioni che ne permettano un facile e immediato controllo e con imballaggi ed etichettature conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia.

### Art. 6- Sostituzione definitiva e indisponibilità temporanea di prodotti

**Sostituzione definitiva**

1. Nel caso di sopraggiunta indisponibilità definitiva di uno o più articoli di prodotto presenti nell'Elenco dei prodotti, il Fornitore può chiedere all'Opera la sostituzione definitiva purché l'articolo di prodotto proposto sia conforme ai requisiti minimi previsti dall'Allegato A al presente Capitolato d'Appalto "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari".
2. Le sostituzioni effettuate dal Fornitore non danno in nessun caso diritto allo stesso di pretendere variazioni in aumento del prezzo unitario attribuito al singolo articolo di prodotto.
3. Il Fornitore, qualora intenda richiedere la sostituzione di uno o più prodotti deve formulare **apposita richiesta**, anche cumulativa, trasmetterla al Centro di soggiorno allegando le motivazioni della richiesta, la scheda tecnica del prodotto e copia dell'etichetta del prodotto proposto in sostituzione.
4. Il Direttore del Centro di soggiorno si riserva la facoltà di valutare la richiesta e di comunicare per iscritto al Fornitore l'eventuale accettazione della sostituzione di prodotto richiesta.

**Indisponibilità temporanea**

1. In caso di sopraggiunta indisponibilità temporanea di uno o più prodotti dovuta ad eventi occasionali, il Fornitore deve darne tempestiva comunicazione per iscritto al Centro di Soggiorno indicando il determinato prodotto.
2. Il Fornitore qualora intenda richiedere la sostituzione di uno o più prodotti deve formulare per ogni prodotto oggetto di sostituzione **apposita richiesta** e trasmetterla al Centro di soggiorno. Nella

comunicazione di non disponibilità deve indicare:
- il codice,
- la Denominazione di Vendita dell'articolo di prodotto momentaneamente indisponibile,
- il periodo temporale di non disponibilità,
- denominazione dell'articolo di prodotto offerto in sostituzione.

3. In tal caso il Fornitore deve offrire in sostituzione prodotti che abbiano caratteristiche qualitative equivalenti o superiori a quello/i temporaneamente sostituito/i. In caso contrario il Fornitore subirà le penali previste nel presente capitolato. Resta inteso che i prodotti proposti in sostituzione devono essere forniti alle medesime condizioni economiche di quelli oggetto di temporanea sostituzione.
4. Nel caso in cui la "non disponibilità" temporanea di uno o più prodotti si protragga per più di 10 giornate naturali e consecutive, il Fornitore è obbligato alla sostituzione definitiva del/i prodotto/i non disponibile secondo le modalità descritte nel presente articolo alla voce "Sostituzione definitiva"..

## Art. 7- Caratteristiche degli automezzi di trasporto

1. Gli automezzi impiegati dal Fornitore, adibiti al trasporto dei prodotti alimentari devono essere idonei nelle dotazioni (i.e. sponda idraulica) e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. In particolare per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata, positiva o negativa, gli automezzi devono essere dotati di idonee attrezzature di frigo-conservazione con monitoraggio costante della temperatura mediante teletermometro registratore.
2. Il Fornitore ha l'obbligo di mantenere l'idoneità igienico sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati.

## Art. 8- Controlli di conformità delle forniture

1. La Stazione Appaltante si riserva di effettuare periodicamente, senza preavviso e con le modalità ritenute più opportune, controlli di conformità delle forniture e delle attività rese dal Fornitore. Tali controlli possono essere effettuati mediante proprie strutture o affidando tali attività a Organismi terzi.
2. Il Fornitore è obbligato a consentire l'accesso alle proprie strutture e/o mezzi ogniqualvolta si renda necessario ai fini delle attività di controllo. Il Fornitore deve altresì consentire l'effettuazione delle verifiche ispettive e mettere a disposizione dei Soggetti incaricati dall'Opera, tutte le informazioni e i supporti documentali necessari ai fini dell'espletamento dell'attività ispettiva. Le attività ispettive sono svolte in contraddittorio con il Fornitore o con persona da questi delegata. Gli esiti delle attività ispettive espletate presso le strutture del Fornitore sono registrati su documentazione sottoscritta dalle Parti.
3. Nel caso in cui al momento dell'ispezione non sia presente il Fornitore ovvero un suo delegato ovvero non sia reperibile entro un tempo massimo di 30 minuti, l'attività ispettiva è comunque espletata ed il Fornitore non può in alcun modo inficiarne la validità.
4. I controlli sono finalizzati a verificare la conformità delle forniture ai requisiti di legge e ai requisiti definiti nel presente Capitolato e nell'Elenco dei prodotti.
**5. In via esemplificativa e non esaustiva sono oggetto di verifica ispettiva e di controllo i seguenti documenti**

| n° | Oggetto della Verifica | Documenti e Norme di riferimento |
|---|---|---|
| 1 | Piano di autocontrollo applicato presso le piattaforme di distribuzione dei prodotti | HACCP - Codex Alimentarius, Food Hygiene Supplement to volume 1 B – Rev. 3 1997 FAO / WHO |
| 2 | Piano di autocontrollo applicato durante la consegna dei prodotti (non in piattaforma) | HACCP - Codex Alimentarius, Food Hygiene Supplement to volume 1 B – Rev. 3 1997 FAO / WHO |
| 3 | Conformità delle forniture | Capitolato d'appalto, documenti contrattuali |
| 4 | Gestione delle non Conformità rilevate sui beni e servizi | Norma Serie Uni En Iso 9001/2008 |
| 5 | Gestione delle Azioni Correttive/Preventive su carenze relative ai beni e servizi | Norma Serie Uni En Iso 9001/2008 |
| 6 | Corretta prassi igienica | Manuale di corretta prassi igienica applicato dal Fornitore e dagli eventuali subappaltatori |

6. Nel caso in cui i Soggetti incaricati del controllo rilevino la non conformità, il Fornitore deve porre in essere le opportune azioni volte alla immediata risoluzione sia delle non conformità riscontrate sia delle cause che le hanno generate.
7. Il Fornitore inoltre deve provvedere alla predisposizione della documentazione necessaria atta a conseguire la formale evidenza delle attività eseguite per la risoluzione definitiva delle non conformità riscontrate.

## Art. 9- Verifiche e sostituzioni

**Verifiche alla consegna e sostituzioni**

1. Il Fornitore è obbligato alla sostituzione, entro il tempo massimo di un giorno lavorativo, dei prodotti che, a seguito di verifiche "a vista" e/o mediante strumenti di misurazione (i.e. bilance, termometri) effettuate dalla Direzione del Centro di soggiorno al momento della consegna dei prodotti stessi, risultino non conformi ai requisiti di legge e ai requisiti definiti nelle Specifiche Tecniche e nell'Elenco Prodotti allegati al presente Capitolato.
2. Le richieste di sostituzione dei prodotti sono effettuate da parte del punto ordinante mediante compilazione e consegna al Fornitore di **apposita richiesta scritta.**
3. In caso di inadempimento degli orari e/o dei giorni di consegna e/o degli obblighi di sostituzione, sono applicate le penali previste, previo invio al Fornitore, e per conoscenza all'Opera, di formale

Reclamo mediante compilazione e consegna al Fornitore **di apposita contestazione scritta.**

**Verifiche successive alla consegna e sostituzioni**

1**.** Il Fornitore è obbligato alla sostituzione di quei prodotti la cui non conformità sia stata accertata anche successivamente alla consegna.
2. Il Fornitore è obbligato alla sostituzione dei prodotti riscontrati non conformi solo nel caso in cui la richiesta di sostituzione gli sia stata comunicata per iscritto con **richiesta di sostituzione di prodotto non conforme**, entro tre giorni lavorativi successivi alla data di consegna.
3. Al verificarsi di tali evenienze la sostituzione del/i prodotto/i deve essere effettuata non oltre un giorno lavorativo dalla data di richiesta di sostituzione.
4. In caso di inadempimento agli obblighi di sostituzione, sono applicate le penali previste, previo invio al Fornitore di formale Reclamo.

**Art. 10- Penali**

1. Ove si verifichino inadempienze da parte del Fornitore nell'esecuzione delle obbligazioni previste nel presente Capitolato, il Direttore del Centro di soggiorno, previo invio al Fornitore del relativo Reclamo, si riserva di attivare la procedura finalizzata all'applicazione delle penali a garanzia del rispetto delle norme contenute nel presente capitolato.

2. L'entità delle penali è compresa in misura giornaliera tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, e comunque complessivamente non superiore al dieci per cento, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate all'eventuale ritardo e/o in relazione alla gravità delle inadempienze stesse. La valutazione in merito alla gravità dell'inadempienza è di competenza del Direttore del Centro di soggiorno.
3. Le penali potranno essere applicate nei seguenti casi:

- mancata attivazione entro i tempi fissati di azioni correttive e preventive formalmente richieste a seguito di rilevazioni di non conformità e/o di reclami;
- derrate non conformi ai parametri previsti dalle Specifiche, di cui all'allegato A;
- ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nelle derrate;
- non rispondenza della tipologia di prodotto consegnato con quello ordinato, ogni qualvolta si verifichi una consegna non conforme all'ordine;
- ritardata consegna di una tipologia di prodotto. Per ritardata consegna si intende quella effettuata con un ritardo massimo di due ore rispetto alla fascia oraria definita all"articolo 3 del presente capitolato. La penale si applica ogni qualvolta si verifichi una consegna ritardata;
- mancata consegna di un prodotto ordinato, ovvero nel caso in cui il fornitore non lo consegni nei giorni stabiliti. La penale si applica ogni qualvolta si verifichi la non conformità;
- mancata consegna di tutta la merce ordinata, ovvero nel caso in cui il fornitore non la consegni nei giorni stabiliti;
- mancato adempimento all'obbligo di sostituzione definitiva o temporanea;
- per ogni caso di sostituzione di prodotti presenti nell'Elenco dei Prodotti con altri prodotti non autorizzata
- per carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate

- per ogni caso in cui il Fornitore non permetta l"accesso presso le proprie strutture agli organismi incaricati dell"espletamento dei controlli di conformità
- per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal Capitolato tecnico, a seconda della gravità.

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

5. Il Fornitore prende atto che l"applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto della Stazione appaltante a richiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni.

**Articolo 11 - Procedura di applicazione delle penalità**

1. L'applicazione delle penalità rientra nelle competenze della Stazione Appaltante,
2. Ogni applicazione di penali deve essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza effettuata dalla Direzione del Centro, inviata per conoscenza all'ONA, alla quale il fornitore ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni lavorativi dalla comunicazione inviata.
3. Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, la Stazione Appaltante, dovrà procedere entro 20 (venti) giorni lavorativi all'applicazione delle sanzioni previste dal presente capitolato.
4. L'applicazione delle penalità è adottata con provvedimento formale del Segretario Generale dell'ONA
5. La stazione Appaltante applicherà le penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento.

**Art. 12- Obblighi derivanti dal rapporto di lavoro**

1. Il Fornitore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di sicurezza, nonché la disciplina previdenziale e infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.
2. Il Fornitore si obbliga ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi ed Integrativi di Lavoro applicabili alla data di stipula del contratto per le forniture in oggetto, alla categoria nella località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni.
3. Il Fornitore si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i suindicati Contratti Collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.
4. Gli obblighi relativi ai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro di cui ai commi precedenti vincolano il Fornitore anche nel caso in cui non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del contratto sottoscritto.
5. Il Fornitore si impegna, anche ai sensi e per gli effetti dell'art. 1381 Cod. Civ., a far rispettare gli

obblighi di cui ai precedenti commi del presente articolo anche agli eventuali esecutori di parti delle attività oggetto del presente capitolato.

### Art. 13- Norme comportamentali del personale del Fornitore

1. Il personale del Fornitore impiegato nelle attività richieste è tenuto a:
- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, vigenti all'interno delle strutture ove effettuata la fornitura;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Stazione appaltante;
- mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione appaltante, durante l'espletamento delle attività di cui trattasi.

2. L'ONA, su richiesta motivata del Direttore del Centro di Soggiorno, può chiedere l'allontanamento del personale del Fornitore che contravviene alle disposizioni di cui sopra. In tal caso il Fornitore dovrà provvedere all'allontanamento entro 1 giorno dalla data di richiesta.

### Art. 14- Responsabile della fornitura designato dal fornitore

1. Il Fornitore deve indicare il nominativo e recapito telefonico del Responsabile della Fornitura, il quale è il Referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e ha quindi la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore. Egli deve, più in generale, garantire la rispondenza della fornitura stessa alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.
2. Il Responsabile della Fornitura deve aver svolto ruoli di responsabilità per un periodo minimo non inferiore a tre anni. Detto requisito deve essere provato mediante presentazione del relativo curriculum professionale.
3. Le comunicazioni circa eventuali disservizi e/o inadempienze contestate dalla Stazione appaltante al Responsabile della Fornitura, si intendono come presentate direttamente al Fornitore.
4. Il Responsabile della fornitura deve garantire altresì la massima collaborazione possibile alla Stazione appaltante.
5. In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc.) il Fornitore provvede a nominare entro 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti e dandone immediata comunicazione scritta al Direttore del Centro di soggiorno.

### Art. 15- Prezzo dei prodotti

1. Il prezzo dei prodotti sarà quello risultante dalla percentuale di sconto offerta in sede di gara dal Fornitore aggiudicatario, rispetto al documento denominato **"Generi alimentari posti a base di gara"** che costituisce parte integrante dell'offerta economica.
2. Il corrispettivo effettivamente pagato dalla Stazione appaltante è determinato in ragione dei quantitativi di derrate effettivamente ordinati e consegnati dal Fornitore.

3. I predetti corrispettivi si riferiscono a forniture effettuate a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle prestazioni previste nel presente Capitolato e relativi allegati. Essi sono pertanto comprensivi di ogni onere e spesa, quali, a titolo esemplificativo: imballaggio, trasporto, facchinaggio, scarico, stoccaggio, ecc.
4. In particolare si precisa che i corrispettivi stessi sono dovuti unicamente al Fornitore e, pertanto, qualsiasi terzo, ivi compresi eventuali sub-fornitori o subappaltatori non possono vantare alcun diritto nei confronti della Stazione appaltante.
5. Tutti gli obblighi ed oneri derivanti al Fornitore dall'esecuzione del contratto di Fornitura e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni vigenti o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi nel corrispettivo contrattuale.

## Art. 16- Fatturazione e pagamenti

1. Il pagamento dei corrispettivi dovuti al fornitore è effettuato dalla Stazione Appaltante al Fornitore sulla base delle fatture emesse da quest'ultimo conformemente alle modalità previste dalla normativa, vigente in materia, nonché nel presente Capitolato.
2. Le fatture devono essere emesse facendo riferimento a tutte le forniture valide eseguite nel corso del mese precedente.
3. Ciascuna fattura emessa dal Fornitore deve contenere il riferimento al contratto stipulato (n. di CIG) con la Stazione appaltante, alle Richieste di Approvvigionamento cui si riferisce ed essere intestata all'ONA e spedita al Direttore del Centro di Soggiorno che deve trasmettere la fattura all'ONA corredata del visto di regolare fornitura alla Stazione Appaltante. Al riguardo, si comunica che l'Ente non è destinatario dell'obbligo di fatturazione elettronica di cui all'art. 1 comma 209 della legge 24 dicembre 2007 n. 244 e non è destinatario in ambito soggettivo dell'applicazione del meccanismo della scissione dei pagamenti IVA in materia di forniture, di beni e di servizi a favore della Pubblica Amministrazione, cosiddetto SPLIT Payment. Pertanto tutti gli operatori economici – fornitori dell'O.N.A. dovranno continuare ad utilizzare il formato cartaceo per il pagamento delle fatture.
4. I pagamenti vengono effettuati ai sensi del D.Lgs 231/2002 e s.m.i., entro 30 giorni data fattura, riscontrata regolare. Il riscontro e l'eventuale contestazione deve essere effettuato entro 15 gg dal ricevimento della fattura, attestato dal timbro di arrivo.
5. Resta tuttavia espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, il Fornitore può sospendere la prestazione oggetto della fornitura e, comunque, le attività previste nel presente Capitolato; qualora il Fornitore si renda inadempiente a tale obbligo, il contratto sarà risolto di diritto mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da parte della Stazione appaltante da comunicare al Fornitore con lettera raccomandata a/r.

## Art. 17 Oneri di tracciabilità a carico dell'aggiudicatario

L'Impresa aggiudicataria dovrà inviare comunicazione del c/c dedicato (bancario o postale) nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso, in applicazione della legge

136/2010 art. 3 comma 7, e s.m.i.. L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto. Qualora l'appaltatore non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il presente contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3. Il contratto stesso si intenderà risolto nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane S.p.a.

### Art. 17- Norme regolatrici e disciplina applicabile

La fornitura dei beni oggetto del presente Capitolato è regolata in via graduata:
a) dalle clausole del presente Capitolato e dai suoi Allegati che costituiscono la manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti con il Fornitore relativamente alle attività e prestazioni contrattuali;
b) dal Decreto Legislativo 50 del 18 aprile 2016;
c) dalle Norme del Codice Civile per quanto non regolato dalle disposizioni di cui ai precedenti punti.

### Art. 18- Durata contrattuale

1. La durata contrattuale è stabilita per il periodo dal 9 giugno 2016 al 9 settembre 2016 e comunque a decorrere dalla data di affidamento della fornitura.
2. E' escluso ogni tacito rinnovo del contratto.

### Art. 19- Condizioni della fornitura e limitazione di responsabilità

1. Sono a carico del Fornitore, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi alla fornitura dei beni oggetto del presente Capitolato, nonché ad ogni attività che si rendesse necessaria per la prestazione degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.
2. Il Fornitore garantisce l'esecuzione delle prestazioni contrattuali nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente Capitolato, pena la risoluzione di diritto del contratto;
3. Le prestazioni contrattuali devono necessariamente essere conformi, salva espressa deroga, alle specifiche indicate nella documentazione di gara; in ogni caso, il Fornitore si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme tecniche e di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla stipula del contratto.
4. Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico del Fornitore, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale, ed il Fornitore non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a qualsiasi titolo, nei confronti della Stazione appaltante, assumendosene il medesimo Fornitore ogni relativa alea.
5. Il Fornitore si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne la Stazione appaltante da tutte le

conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche e di sicurezza vigenti.
6. Il Fornitore si impegna ad avvalersi, per la prestazione delle attività contrattuali, di personale qualificato.
7. Il Fornitore si obbliga a consentire alla Stazione appaltante, per quanto di rispettiva competenza, di procedere in qualsiasi momento e anche senza preavviso alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.
8. Le prestazioni previste devono essere eseguite senza interferire nel normale lavoro degli operatori. Il Fornitore prende atto che, nel corso dell'esecuzione delle prestazioni, i locali della Stazione appaltante continuano ad essere utilizzati per la loro destinazione istituzionale dal loro personale e/o da terzi autorizzati; il Fornitore si impegna, pertanto, ad eseguire le predette prestazioni salvaguardando le esigenze dei suddetti soggetti, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alla attività lavorativa in atto.

## Art. 20- danni, responsabilità civile e polizza assicurativa

1. Il Fornitore assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto del Fornitore stesso e/o della Stazione appaltante o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.
2. Il Fornitore, al tal fine deve stipulare una polizza assicurativa, a beneficio della Stazione appaltante e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile del medesimo Fornitore in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al presente capitolato. In particolare detta polizza tiene indenne la Stazione appaltante, ivi compresi i suoi dipendenti e collaboratori, nonché i terzi, per qualsiasi danno il Fornitore possa loro arrecare nell'esecuzione di tutte le attività di cui al presente capitolato, con particolare riferimento ai relativi prodotti, inclusi i danni da tossinfezione alimentare e inquinamento. I massimali della polizza assicurativa di cui sopra sono i seguenti: RCT: € 5.000.000,00 ( diconsi euro cinquemilioni/00) per sinistro e per anno, € 500.000,00 (diconsi euro cinquecentomila/00) per persona per sinistro. Detta polizza deve prevedere la rinunzia dell'assicuratore a qualsiasi eccezione nei confronti della Stazione appaltante, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di mancato o parziale pagamento dei premi assicurativi, in deroga a quanto previsto dall'art. 1902 cod. civ. e di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti, in deroga a quanto previsto dagli articoli 1892 e 1893 Codice Civile.

## Art. 21- Cauzione definitiva

1. La cauzione definitiva verrà prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazione del Fornitore, del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, ed è disciplinata come disposto dal'art.103 del D.Lgs 50/2016.
2. La cauzione di cui trattasi, se prestata mediante fideiussione, deve riportare l'espressa condizione che l'eventuale credito a favore della Stazione appaltante, sarà versato da fideiussore entro 15 gg., dietro semplice richiesta scritta, con esplicita rinunzia ad opporre le eccezioni di cui all'art. 1945 C.C.,

nonché ad avvalersi del termine di decadenza previsto dall'art. 1957 C.C.
3. Nel caso in cui la Stazione Appaltante dovesse incamerare, in toto o in parte la cauzione definitiva, ai fini della rifusione di eventuali danni già contestati al Fornitore, lo stesso deve, a semplice richiesta scritta da parte della Stazione Appaltante, reintegrare la cauzione.
4. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.

**Art. 22- Risoluzione**

1. La Stazione appaltante può risolvere ai sensi dell'art. 1456 Cod. Civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Fornitore con raccomandata a/r, le Richieste di Fornitura già emesse nel caso di mancato adempimento a perfetta regola d'arte delle prestazioni contrattuali; nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel Capitolato e nel contratto sottoscritto tra le parti a seguito dell'aggiudicazione della gara.
2. In ogni caso la Stazione appaltante può risolvere di diritto ai sensi dell'art. 1456 Cod. Civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Fornitore con raccomandata a/r, nei seguenti casi:
a) reiterati e aggravati inadempimenti imputabili al Fornitore, comprovati dall'applicazione di penali per un totale annuo pari ad almeno il 10% del valore annuale del contratto;
b) violazione delle norme in materia di cessione del contratto, dei crediti o del subappalto;
c) mancata copertura dei rischi ai sensi dell'art. 20 "Danni, responsabilità e polizza assicurativa";
d) mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa;
e) fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
f) sospensione della prestazione oggetto della fornitura e, comunque, delle attività previste nel presente Capitolato;
g) in caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza di cui all'art. del presente Capitolato.
3. In tutti i predetti casi di risoluzione la Stazione appaltante ha diritto di ritenere in via definitiva la cauzione, nonché di procedere nei confronti del Fornitore per il risarcimento del danno.

**Articolo 23 – Subappalto**

1. L'affidamento in subappalto è ammesso ai sensi dell"art. 105 del Dlgs. n. 50/2016.
2. Il Fornitore è obbligato a trasmettere alla Stazione Appaltante, entro 20 giorni dalla data dell'eventuale richiesta, copia delle fatture di quietanza relative ai pagamenti da esso corrisposti al subappaltatore con l"indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.
3. L"affidamento delle suddette attività a terzi non comporta alcuna modifica agli obblighi e agli oneri contrattuali del Fornitore, che rimane responsabile in solido nei confronti della Stazione appaltante, per l"esecuzione di tutte le attività contrattualmente previste.
4. Il Fornitore è responsabile dei danni che dovessero derivare alla Stazione appaltante o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono state affidate le suddette attività.
5. I subappaltatori devono mantenere per tutta la durata del contratto i requisiti richiesti dagli atti di gara.
6. La cessione in subappalto di attività deve essere approvata dalla Stazione appaltante. Qualora il

Fornitore ceda in subappalto attività senza la preventiva approvazione è facoltà della Stazione appaltante risolvere il contratto.
7. L'esecuzione della fornitura in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

**Art. 24- Divieto di cessione del contratto e dei crediti**

1. E' fatto assoluto divieto al Fornitore di cedere, a qualsiasi titolo, il contratto a pena di nullità delle cessioni stesse.
2. E' fatto assoluto divieto al Fornitore di cedere a terzi i crediti della fornitura senza specifica autorizzazione da parte della Stazione appaltante.
3. In caso di inadempimento da parte del Fornitore degli obblighi di cui ai precedenti commi, la Stazione appaltante ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

**Art. 25- Interruzione delle forniture**

1. Le interruzioni delle forniture per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Fornitore che egli non possa evitare.
2. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, sono considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili, gravi e documentati blocchi stradali.
3. Non costituiscono causa di forza maggiore la presenza di traffico, la carenza di organico o i guasti ai mezzi di trasporto.

**Art. 25- Sciopero**

1. In caso di sciopero dei propri dipendenti, il Fornitore è tenuto a darne comunicazione scritta alla Direzione del centro, con un adeguato preavviso.
2. In caso di sciopero del personale che si protragga oltre le 24 ore, a fronte comunque di reali necessità dell'Amministrazione, il Fornitore deve garantire un servizio minimo per l'espletamento del servizio.

**Art. 26- Foro competente**

1. La definizione delle controversie in ordine alla validità, interpretazione, esecuzione e risoluzione del contratto, nonché in ogni caso e comunque relative ai rapporti tra il Fornitore e la Stazione appaltante, è inderogabilmente devoluta al Foro di Roma.
2. Qualora la controversia dovesse insorgere durante l'esecuzione del contratto, il Fornitore sarà comunque tenuto a proseguire, senza ritardi o sospensioni, nell'esecuzione degli stessi.

**Art. 27- Disposizioni finali**

Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato si fa esplicito rinvio alle leggi e regolamenti

vigenti in materia.

**IL PRESIDENTE**
**(Naddeo)**

**ALLEGATO A**

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.**

1) **GENERI ALIMENTARI VARI**

I generi alimentari da fornire dovranno essere di prima qualità conformi alle caratteristiche previste dalla vigente normativa, imballati in modo da garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed etichettati in conformità al D.Lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni ed in particolare:
PASTA: dovrà essere ben essiccata e aliena da muffe, parassiti e cattivi odori, confezionata con semola di grano duro e corrispondere ai requisiti di umidità, acidità, sostanze azotate, ceneri e cellulosa previsti dalla vigente normativa.
CRACKERS: a base di farine di frumento tipo "0", oli vegetali (preferibilmente olio di oliva), lievito naturale, sale. Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna: il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale.
UOVA: devono essere fresche, di produzione nazionale, di categoria A, del peso fra i 55 ed i 60 grammi e presentare guscio e cuticola normali ed intatti
Albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa e tuorlo che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione esenti da corpi estranei di qualsiasi natura e da odori estranei; devono essere conservate ad una temperatura non inferiore a + 5°, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore; devono riportare nella etichettatura e nella marchiatura il codice del produttore con

la sigla dello stato di produzione, sigla della provincia, codice ISTAT del Comune e codice allevamento, nonché la data di preferibile consumazione.
UOVA PASTORIZZATE: ovoprodotto a base di uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni (es.: tetrapak da 1 litro), che devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a + 4°.
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA: deve essere ottenuto con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche e senza additivi, avere un aspetto limpido, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.
LATTE UHT INTERO E PARZIALMENTE SCREMATO: deve essere di provenienza italiana ed avere un periodo di conservazione di 80 giorni.
BURRO: deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato, deve presentare pasta fine ed omogenea di consistenza solida, di colore bianco/giallognolo, non contenere additivi tranne il sale comune e all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato;
PARMIGIANO REGGIANO e GRANA PADANO: il primo preferibilmente di stagionatura non inferiore a 18 mesi, il secondo preferibilmente di stagionatura non inferiore a 12 mesi; la colorazione esterna deve essere di tinta scura ed oleata , oppure gialla dorata naturale, la pasta deve avere colore da giallo chiaro a paglierino, l'aroma ed il sapore della pasta deve essere fragrante e delicato, saporito ma non piccante o salato; la struttura della pasta deve essere minutamente granulosa, con frattura a scaglie e occhiatura minuta, appena visibile. I formaggi proposti al consumo grattugiati devono presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a 12 mesi per il parmigiano reggiano e non inferiore a 9 per il grana padano avere un aspetto omogeneo e non polverulento, quantità di crosta inferiore al 18% e devono essere accompagnati da un documento dove figuri la tipologia del formaggio grattugiato e la relativa stagionatura/maturazione.
FORMAGGI DA TAVOLA MOLLI: dovranno essere prodotti esclusivamente con latte di vacca ed avere le caratteristiche merceologiche ed organolettiche stabilite dalle leggi in vigore che disciplinano la produzione e la vendita dei formaggi e prodotti e/o fabbricati nella Comunità Europea.
MOZZARELLA: deve presentarsi in ovoline di colore bianco, prive di macchie ed avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso; il prodotto deve avere come minimo 10 giorni di vita residua al momento della consegna.
YOGURT ALLA FRUTTA: deve essere ottenuto da latte fresco vaccino, avere un sapore lievemente acidulo ma gradevole, consistenza liquida-cremosa e colore tendente a quello del frutto a cui è stato addizionato e contenere esclusivamente naturali
POMODORI PELATI: devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato, presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo. Essere privi di odori e sapori estranei e non presentare in misura sensibile maculature interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse striale: Per i pomodori pelati a pezzattoni il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA: il prodotto deve essere di prima scelta e provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno". All'apertura della scatola le carni devono avere odore caratteristico e gradevole e avere colore uniforme, di tonalità variante da rosa a rosso bruno a seconda della specie, senza altre colorazioni anomale; i fasci muscolari debbono essere della consistenza caratteristica, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non debbono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%; l'olio impiegato, esclusivamente di oliva, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo ed avere bassa acidità: E' ammessa la presenza di tracce d'acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni.

**2) SURGELATI**

Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto "surgelazione" che permette di superare con rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti di suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a – 18° C. Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti.
In particolare le confezioni devono:
· essere idonee ad assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
· proteggere il prodotto da contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione;
· impedire la permeabilità a gas; non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
· riportare il termine minimo di conservazione completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione e tutte le altre indicazioni previste dai D. Lgs. n. 109 e n. 110 del 27/01/92 e successive modificazioni ed integrazioni.
Il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienicosanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.
Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo; l'odore deve essere gradevole, la consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata qualndo la temperatura ha raggiungo quella ambiente. I filetti devono essere privi di pelle, di lische, di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto. I tranci dovranno essere o spellati o con la pelle priva di scaglie; saranno respinte le confezioni che presentino all'interno corpi estranei e che presentino , dopo scongelamento o cottura, odore di ammoniaca o altri odori e sapori disgustosi.
I prodotti dovranno essere surgelati a pezzi singoli o interfogliati (IQF) in maniera da poter

essere usati anche solo in parte senza dover scongelare l'intera confezione:
Le verdure dovranno risultare di aspetto omogeneo per colore, pezzatura e garado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve; non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate e/o unità rotte; i prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici; il tenore di nitriti non deve essere superiore a 7 p.p.m. ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal D.M. 19/05.2000 e successive modifiche ed integrazioni.
Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei in possesso dei requisiti previsti dalla legge e durante lo stesso il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di – 18° C e giungere alla cucina della mensa in perfetto stato di surgelazione.

**3) CARNI**

Le carni dovranno presentare i più elementari requisiti di igienicità e possedere i requisiti qualitativi riferibili a carni di prima qualità e dovranno provenire da animali non eccessivamente grassi. Non è ammessa la fornitura di carni che provengano da animali con 13
deficiente stato di nutrizione o che presentino un'accentuata frollatura o un'eccessiva umidità superficiale con modificazioni dei caratteri organolettici (odore,
colore, consistenza).
Le carni bovine devono essere fresche, non congelate e nei tagli richiesti dalla responsabile di cucina; il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni.
Le carni suine deve essere di colore rosa, di buona consistenza, con superficie di taglio asciutta e con grasso consistente di colore bianco.
Le carni avicole devono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono, siano ricoperti o privati della pelle.
Tutte le carni devono provenire da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S(sezionamento).
Il prosciutto cotto deve essere di 1° qualità, senza aggiunta di polifosfati, presentare superficie esterna asciutta e morbida e superficie di sezione rosa opaca e compatta; deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.
Le carni dovranno essere messe sotto vuoto solo per il trasporto, utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.
Le carni dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto a una temperatura inferiore o uguale a + 4° per le carni bovine e suine e inferiore o uguale a + 3° per le carni avicole.
Ai sensi della L.R. 1 marzo 2002 n. 6 i prodotti non devono essere derivati da OGM e non devono contenere O.G.M. o sostanze indesiderate; le carni devono essere etichettate in

conformità alla vigente normativa.
Il fornitore, su richiesta, deve essere in grado di produrre, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi ai autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE.

**4) FRUTTA E VERDURA**

I prodotti ortofrutticoli devono essere di qualità extra o di prima qualità e particolarmente:
a) essere sani, integri, puliti, privi di parassiti, di alterazioni dovute a parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odori/sapori estranei e devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato che li renda adatti al pronto consumo o ad essere ben avviati a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
b) essere contenuti in imballaggi che garantiscano il mantenimento dei requisiti igienici e costituiti da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa vigente;
c) rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18/07/90 e successive modificazioni e integrazioni e del D.M. 27/01/97);
d) riportare chiaramente la provenienza (sulla bolla di consegna o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio).
e) presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richiesta;
f) non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente;
g) essere omogenei ed uniformi per specie e varietà.
Ai sensi della L.R. 1 marzo 2002 n. 6 i prodotti non devono contenere O.G.M. o sostanze indesiderate e non devono essere derivati da O.G.M.

**5) PANE**

Il pane de ve essere fresco di giornata,**morbido e fragrante** lievitato a lungo con lievito naturale e cotto adeguatamente, privo di additivi; deve avere crosta dorata e croccante, la mollica deve essere morbida ma non collosa, alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica, il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Opera Nazionale di Assistenza per il Personale
del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco
(Eretta in Ente Morale con D.P.R. 30 giugno 1959, n. 630)
presso il MINISTERO DELL'INTERNO