

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE PRESSO IL CENTRO DI PREPARAZIONE OLIMPICA DI  
FORMIA**

**CIG 74388247C1  
R.A. 012/18/PA**

**CAPITOLATO TECNICO**

## Sommario

1. Principi generali .....	5
<b>TITOLO I</b> .....	5
<b>INDICAZIONI GENERALI</b> .....	5
2. Definizioni.....	5
3. Oggetto dell'appalto .....	6
4. Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto .....	8
5. Valore massimo stimato del Contratto e corrispettivi.....	9
6. Durata dell'appalto.....	10
7. Norme e obiettivi generali.....	11
8. Lingua ufficiale .....	12
9. Dimensione presunta dell'utenza .....	12
10. Relazione sull'andamento del servizio .....	12
<b>TITOLO II</b> .....	12
<b>INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO</b> .....	12
11. Attività costituenti il servizio .....	12
12. Specifiche tecniche del servizio .....	14
13. Modalità di erogazione del servizio.....	15
<b>TITOLO III</b> .....	17
<b>CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI</b> .....	17
14. Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari ...	17
15. Iniziative a carattere sociale.....	18
<b>TITOLO IV</b> .....	19
<b>MENU' PER LE DIVERSE CATEGORIE DI UTENTI</b> .....	19
16. Articolazione e composizione dei Menù.....	19
17. Tabelle delle grammature degli ingredienti .....	19
18. Struttura del menu giornaliero, Servizio di catering, Servizio per personale dipendente Coni Servizi e/o delle Federazioni .....	20
19. Diete speciali .....	21
20. Menu per esigenze etico-religiose .....	21
21. Variazione del menu .....	22
22. Integrazione del menù in occasione Festività .....	22
<b>TITOLO V</b> .....	22
<b>NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA</b> .....	22
23. Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo.....	22

24.	Documentazione da fornire a Coni Servizi .....	22
25.	Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie .....	23
26.	Norme per una corretta igiene della produzione .....	23
27.	Igiene del personale .....	23
28.	Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche.....	23
29.	Divieto di riciclo .....	24
30.	Indumenti di lavoro, DPI e biancheria piana .....	24
<b>TITOLO VI</b> .....		24
<b>TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA</b> .....		24
31.	Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi.....	24
32.	Preparazioni gastronomiche refrigerate.....	24
<b>TITOLO VII</b> .....		25
<b>PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI</b> ...		25
33.	Regolamenti.....	25
34.	Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature.....	25
35.	Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti .....	25
36.	Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti .....	26
37.	Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti.....	26
38.	Rifiuti e materiali di risulta .....	26
<b>TITOLO VIII</b> .....		27
<b>NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO</b> .....		27
39.	Disposizioni generali in materia di sicurezza .....	27
40.	Misure per eliminare i rischi interferenti .....	27
41.	Impiego di energia .....	27
42.	Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro .....	27
<b>TITOLO IX</b> .....		28
<b>DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI</b> .....		28
43.	Capitolato Speciale d'Appalto e Specifiche Tecniche .....	28
44.	Manuale della Qualità .....	28
45.	Manuale di Autocontrollo.....	28
46.	Documento di valutazione dei rischi .....	28
47.	Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza.....	28
<b>TITOLO X</b> .....		28
<b>CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO</b> .....		28
48.	Disposizioni generali .....	28
49.	Metodologia e contenuti dei controlli .....	29

50.	Blocco delle derrate.....	29
51.	Contestazioni all'OEA a seguito dei controlli da parte di Coni Servizi .....	30
52.	Customer Satisfaction .....	30
53.	Penali.....	31
<b>TITOLO XI .....</b>		<b>33</b>
<b>BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.....</b>		<b>33</b>
54.	Verbale di consegna dei locali e inventario .....	33
55.	Divieto di variazione della destinazione d'uso .....	33
56.	Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'OEA.....	33
57.	Verifica periodica dei locali di produzione .....	34
58.	Inventari di riconsegna.....	34
<b>TITOLO XII .....</b>		<b>34</b>
<b>PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO .....</b>		<b>34</b>
59.	Disposizioni generali relative al personale .....	34
60.	Rapporto di lavoro .....	35
61.	Organico e reintegro personale mancante .....	36
62.	Direttore Tecnico del Servizio.....	36
63.	Informazione ai dipendenti dell'OEA .....	37
64.	Cuochi, dietisti e addetti specializzati.....	37
<b>TITOLO XIII.....</b>		<b>37</b>
<b>ONERI A CARICO DELL'OEA.....</b>		<b>37</b>
65.	Oneri economici a carico dell'OEA per lo svolgimento delle attività .....	37
66.	Obblighi normativi.....	40
67.	Spese a carico di Coni Servizi a causa di forza maggiore.....	40
68.	Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione dei servizi .....	40

## 1. Principi generali

Il servizio di ristorazione richiesto dal presente Capitolato è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile.

### TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

## 2. Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato tecnico si intende per:

- a) Stazione appaltante: Coni Servizi S.p.A.;
- b) Operatore Economico Aggiudicatario (OEA) o Fornitore: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che risulterà aggiudicatario;
- c) Servizio di Ristorazione: il Servizio di Ristorazione a ridotto impatto ambientale reso mediante produzione e somministrazione dei pasti secondo le specifiche descritte nel presente Capitolato;
- c) Capitolato: il presente documento e tutti i suoi allegati;
- e) Sopralluogo tecnico presso i locali di Coni Servizi: visita congiunta del Fornitore e di un incaricato Coni Servizi presso i locali di proprietà di Coni Servizi deputate allo svolgimento del servizio, da concedere in uso all'OEA medesimo, per la verifica in contraddittorio dello stato d'uso e della conformità delle strutture e delle attrezzature alle prescrizioni di legge;
- f) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale Coni Servizi concede in uso all'OEA i locali e le attrezzature, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso gratuito;
- g) Inventario dei beni: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- h) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza per portata (es. varietà dei primi piatti, varietà dei secondi piatti, ecc.) secondo la struttura definita (numero e tipologia di portate);
- i) Portata: Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti);
- j) Frequenza: numero di volte che determinate preparazioni gastronomiche devono essere presenti nel menu in un intervallo di tempo definito;
- k) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- l) Prodotto trasformato: si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie;

- m) Prodotti agricoli e agroalimentari biologici: alimento o prodotto trasformato ottenuti in conformità delle vigenti norme;
- n) Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata: alimento o prodotto trasformato contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG);
- o) Prodotti tradizionali: alimento o prodotto trasformato compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
- p) Cucina: struttura appartenente a Coni Servizi ove vengono preparati i pasti;
- q) Luoghi di consumo dei pasti: ogni luogo ove vi siano utenti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- r) Produzione pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la preparazione dei pasti;
- s) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- t) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- u) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- v) Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- w) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione e/o trasporto e/o distribuzione dei pasti;
- x) Macchine strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- y) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario, ecc);
- z) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie, ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- aa) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste da Coni Servizi;
- bb) CAM: Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione collettiva e derrate alimentari di cui all'allegato 1 al decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21 settembre 2011, e successivi aggiornamenti.

### **3. Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione da espletare presso il Centro di Preparazione Olimpica di Formia – Via Appia, Lato Napoli, n. 175 – Formia (LT).

Detto servizio è destinato agli ospiti che, in base alle esigenze di Coni Servizi, delle Federazioni Sportive Nazionali e di altre istituzioni riconosciute dal CONI, usufruiranno del Centro.

Coni Servizi metterà a disposizione, previo pagamento di un canone mensile, e in accordo con le modalità di aggiudicazione del servizio, i locali destinati alla preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti, della gastronomia e delle bevande, ed all'immagazzinamento dei generi commestibili e generi di conforto, nonché gli arredi, impianti ed attrezzature necessari all'espletamento dei servizi.

Per l'esecuzione del servizio, Coni Servizi metterà a disposizione dell'OEA i locali per la ristorazione e bar riportati nella planimetria.

Si precisa che, a titolo indicativo, i posti per il servizio di ristorazione sono 150.

All'interno della struttura è presente anche il servizio BAR che dovrà essere attivo solo per colazione/pranzo/ cena e funzionale solo alle esigenze degli ospiti (es. per l'erogazione del caffè, del cappuccino, ecc.). Il Bar non è aperto al pubblico.

La fornitura, l'installazione e la messa in funzione di tutte le attrezzature, apparecchiature ed arredi supplementari necessari all'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato, sono a totale carico dell'OEA, che deve anche provvedere alla loro manutenzione. L'OEA deve provvedere a tutti gli adempimenti necessari nei confronti delle Autorità competenti, volti ad ottenere il rilascio di tutte le licenze e/o autorizzazioni necessarie all'espletamento delle attività oggetto di affidamento, inclusa l'autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ai sensi della normativa vigente ed in particolare del Regolamento CE 852/2004.

Il servizio è destinato agli ospiti che, in base alle esigenze di Coni Servizi, delle Federazioni Sportive Nazionali e di altre istituzioni riconosciute dal CONI, usufruiranno del Centro.

Il servizio proposto deve mantenere almeno lo stesso livello di servizio richiesto dal presente Capitolato e/o proposto nell'offerta tecnica.

I beni eventualmente forniti dall'OEA ex novo o anche derivanti da sostituzioni, integrazioni o a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso le Cucine, alla scadenza del Contratto resteranno di proprietà di Coni Servizi. Alla scadenza del Contratto i beni forniti dall'OEA e quelli messi a disposizione da Coni Servizi, devono risultare perfettamente puliti, funzionanti e in buono stato.

Nella gestione dei servizi oggetto dell'appalto l'OEA deve accettare i buoni pasto aziendali per la somministrazione dei pasti.

I prodotti del bar ed i pasti devono essere disponibili in quantità sufficiente e con rifornimento costante e vario, osservando le norme per una buona conservazione igienica degli stessi.

L'OEA non ha facoltà di concedere a soggetti terzi esclusive merceologiche di nessun genere, fermo restando quanto specificato nell'ultimo capoverso del precedente punto.

.

E' fatto divieto all'OEA di vendere spazi pubblicitari, senza aver ottenuto preventiva autorizzazione di Coni Servizi.

Coni Servizi si riserva il diritto di apporre pubblicità di prodotti sponsor.

E' categoricamente vietata ogni forma di pubblicità, anche per conto di terzi, sulle divise del personale, nei locali concessi in uso e nell'impianto tutto.

L'OEA non avrà diritto ad alcuna esclusiva all'interno del CPO con riferimento ad ulteriori punti di ristoro o distribuzione che vorranno essere installati e previsti da Coni Servizi.

L'OEA è tenuto a garantire che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalla normativa vigente in materia.

Tutte le vivande devono essere preparate in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi. A tal fine, a seconda dei casi, devono essere utilizzati banchi refrigerati o riscaldati o altri sistemi analoghi di refrigerazione o di riscaldamento.

Il servizio deve essere effettuato con personale qualificato ed in numero sufficiente a garantirne la continuità e la perfetta regolarità.

E' vietata la concessione a terzi, da parte dell'OEA dell'uso anche saltuario dei locali in cui si svolgeranno le prestazioni oggetto dell'appalto.

E' richiesto che l'OEA, nell'esecuzione dei servizi su indicati, impronti costantemente la propria attività a criteri di ecosostenibilità (prevenzione nella produzione dei rifiuti, raccolta differenziata degli stessi, etc.) in linea con i principi e le linee guida del PANGPP e del decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011 pubblicato in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011.

#### **4. Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto**

L'assunzione dell'appalto di cui al presente Capitolato da parte dell'OEA equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza di tutte le condizioni locali, ed in generale di tutte le circostanze, di tipo generale e particolare, che possano aver influito sul giudizio dell'OEA circa la convenienza di assumere l'appalto, anche in relazione alla prestazione da rendere ed ai prezzi offerti.

Si precisa che l'assunzione dell'appalto implica, per l'OEA, l'accettazione degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza.

L'OEA è tenuta ad osservare le istruzioni e gli ordini impartiti da Coni Servizi.

Il Contratto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato, e per quanto non sia in contrasto con le norme stesse, anche con le leggi statali e regionali, comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti la materia di appalto.



## 5. Valore massimo stimato del Contratto e corrispettivi

L'importo massimo di spesa per l'esecuzione delle prestazioni oggetto della presente procedura è pari ad € 3.492.000,00 al netto dell'IVA e/o di altre imposte e contributi di legge.

L'importo sopra indicato è stato ottenuto moltiplicando l'importo annuo (€ 873.000,00) per la durata contrattuale (4 anni).

Tale importo rappresenta l'importo massimo di spesa contrattuale non impegnativo e vincolante per Coni Servizi in quanto frutto di una stima basata sullo storico degli anni precedenti (Allegato 7 al Capitolato Tecnico).

Con l'operatore economico aggiudicatario verrà stipulato un contratto per il valore complessivo sopra indicato, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge.

Coni servizi non assume pertanto alcun obbligo in ordine al raggiungimento dell'importo massimo di spesa in quanto si tratta di importo stimato e, quindi, meramente presuntivo e rilevante ai sensi dell'art. 35 del Codice.

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

L'importo sopra indicato deve intendersi comprensivo di ogni altra attività necessaria per l'esatto e completo adempimento delle condizioni contrattuali, secondo quanto specificato nella documentazione di gara nonché secondo quanto dichiarato dall'operatore economico affidatario in sede di Offerta Tecnica.

Il Prezzo a base d'asta (soggetto a ribasso d'asta) per l'intera giornata alimentare è pari ad € 28,00 + IVA così suddiviso:

- Prezzo a base d'asta (soggetto a ribasso) per la colazione: € 6,00 + IVA
- Prezzo a base d'asta (soggetto a ribasso) per il pranzo: € 11,00 + IVA
- Prezzo a base d'asta (soggetto a ribasso) per la cena: € 11,00 + IVA

Con riferimento agli oneri sulla sicurezza, è stato redatto apposito Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) preliminare, il quale contiene una valutazione ricognitiva dei rischi standard e dei costi relativi alla tipologia di prestazione oggetto della presente procedura di gara, che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del Contratto, così come previsto dall'articolo 26, comma 3, del Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.

Sulla base dei rischi standard da interferenza così individuati, si ritiene che l'attuazione delle relative misure da adottare comporti oneri per un importo pari ad € 0,00.

Resta comunque onere dell'operatore economico aggiudicatario elaborare, relativamente ai costi della sicurezza afferenti all'esercizio della propria attività, il documento di valutazione dei rischi e di

provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'attività svolta dallo stesso.

E' fatto salvo quanto ulteriormente prescritto, in relazione all'obbligo, per ogni singolo concorrente, di indicare nella propria offerta gli ulteriori oneri per la sicurezza (da rischi specifici o aziendali), che lo stesso deve sostenere per l'esecuzione del servizio.

Coni Servizi potrà richiedere all'operatore economico aggiudicatario l'erogazione di ulteriori servizi, così come descritti nel Capitolato Tecnico, che saranno attivati su richiesta e che saranno remunerati in maniera forfettaria. Tali importi non costituiscono oggetto di ribasso.

L'appalto è finanziato con i fondi di Bilancio Coni Servizi.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice, l'importo massimo di spesa comprende i costi della manodopera che Coni Servizi ha stimato pari al 46% sul totale, calcolato considerando i dati del contratto attualmente in corso (Personale attualmente impiegato. Livello di contratto. Numero unità. Ore settimanali complessive).

Nel corso dell'esecuzione del contratto Coni Servizi si riserva la facoltà di chiedere e l'Impresa affidataria ha l'obbligo di accettare, agli stessi patti, prezzi, condizioni, un incremento o un decremento delle prestazioni, nei limiti del quinto dell'importo del contratto ai sensi dell'art. 106, comma 12, del Codice.

Relativamente ai locali ed alle attività per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto, sono a carico dell'OEA, tutte le spese concernenti i consumi di luce, acqua, gas e telefono.

Per consentire la misurazione e il conteggio dei consumi l'OEA dovrà provvedere, a propria cura e spese, all'installazione, ad inizio appalto, dei misuratori di energia elettrica, acqua, gas metano, riscaldamento e raffreddamento per le aree di loro competenza.

Sarà, inoltre, dovuto un canone di locazione per la porzione di bene adibita ad uso bar, alla distribuzione della mensa e alle operazioni connesse, comprensivo del canone per l'uso degli arredi industriali resi disponibili, pari ad € 6.000,00 annui.

## **6. Durata dell'appalto**

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 48 mesi, decorrenti dalla data di sottoscrizione del relativo Contratto.

Il contratto si intenderà terminato anche prima della scadenza, o dell'eventuale termine di proroga, nell'ipotesi di totale raggiungimento dell'importo massimo di spesa.

L'operatore economico affidatario non potrà avanzare pretese o diritti il contratto venga a scadenza prima del termine citato per il raggiungimento dell'importo massimo di spesa.

Qualora alla scadenza del contratto non sia stato raggiunto l'importo massimo di spesa, le Parti potranno concordare una eventuale proroga del contratto per un periodo di ulteriori 12 mesi.

Coni Servizi si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari a 24 mesi per un importo annuo di € 873.000,00 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Coni Servizi esercita tale facoltà comunicandola all'operatore economico affidatario mediante lo strumento della messaggistica della RDO on line almeno 2 mesi prima della scadenza del contratto originario.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario, stimato in 6 mesi, alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso l'operatore economico affidatario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice, il valore massimo stimato dell'appalto, è pari ad € 5.674.500,00 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, ottenuto sommando i seguenti valori:

- € 3.492.000,00: Importo massimo di spesa riferito alla durata del contratto (4 anni);
- € 1.746.000,00: Importo complessivo previsto per il rinnovo del contratto;
- € 436.500,00: Importo riferito alla proroga semestrale necessaria per l'individuazione del nuovo contraente.

Non è consentita, in alcun caso, la possibilità di tacita proroga.

Considerata la particolare natura dei servizi oggetto di gara e l'esigenza di verifica della rispondenza ai requisiti di qualità richiesti nel presente Capitolato e nei suoi allegati, i servizi di cui al presente appalto saranno sottoposti ad un periodo di prova e valutazione da parte di Coni Servizi della durata di sei mesi decorrenti dalla data di avvio del servizio.

Durante tale periodo Coni Servizi, ove riscontri a suo insindacabile giudizio la non rispondenza ai suddetti requisiti del servizio offerto, avrà facoltà di revocare l'affidamento, senza che l'OEA possa vantare per tale motivo alcun diritto o ragione, fermo restando il pagamento delle prestazioni a quel momento effettuate.

## **7. Norme e obiettivi generali**

Le attività oggetto del presente Capitolato devono essere svolte a regola dell'arte e finalizzate al raggiungimento del massimo beneficio per gli utenti che accedono al servizio di ristorazione.

Deve essere garantita la qualità delle prestazioni nei singoli processi di lavorazione relativamente a ciascuna delle attività costituenti il servizio, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie, della continuità del servizio.

## 8. Lingua ufficiale

Tutti i documenti, i rapporti, le comunicazioni, la corrispondenza, le relazioni tecniche ed amministrative, le specifiche tecniche di prodotti, macchinari, impianti e attrezzature di qualsiasi genere, le didascalie dei disegni e quant'altro prodotto dall'OEA devono rigorosamente risultare redatti in lingua italiana.

## 9. Dimensione presunta dell'utenza

L'utenza che usufruisce del servizio di ristorazione è rappresentata dagli utenti del CPO. Nella tabella seguente viene riportato a titolo indicativo il numero di pasti stimati annui suddivisi tra colazioni, pranzi e cene.

Nr. Colazioni	Nr. Pranzi	Nr. Cene
30.000	31.000	32.000

Si precisa che il numero dei pasti indicato, desunto dal numero di pasti erogati è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta in quanto, trattandosi di appalto a misura, il corrispettivo erogato all'OEA sarà determinato sulla base dei pasti effettivamente erogati.

## 10. Relazione sull'andamento del servizio

Al termine di ogni semestre l'OEA deve trasmettere al Direttore dell'Esecuzione del Contratto, una relazione sull'andamento delle attività, contenente tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali problematiche connesse con le risultanze dei controlli di conformità, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità prefissati da Coni Servizi.

A seguito della relazione potranno essere effettuate delle riunioni con i rappresentanti designati da Coni Servizi, finalizzati alla messa a punto di eventuali obiettivi da raggiungere in un breve termine prefissato.

## TITOLO II

### INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO

## 11. Attività costituenti il servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione da effettuare a cura e spese dell'OEA, sono così sintetizzabili:

- L'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio;
- La produzione dei pasti per tutte le tipologie di utenti;

- La distribuzione in linea self-service e servita;
- Il ritiro di quanto utilizzato per il servizio agli utenti ed il relativo lavaggio;
- La pulizia e la disinfezione dei locali di produzione dei pasti e di ogni altro spazio utilizzato;
- Il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna e la somministrazione dei pasti;
- Il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti, laddove vengono utilizzate stoviglie multiuso;
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da tutti i locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.
- L'utilizzo dei pasti non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante convenzioni ad istituzioni No-Profit secondo quanto proposto in sede di offerta tecnica dall'OEA.

Devono essere previsti tre pasti giornalieri: prima colazione, pranzo e cena.

Il servizio deve essere assicurato, tutti i giorni feriali e festivi, almeno con il seguente orario:

- dalle 7,00 alle 9,30 per la prima colazione;
- dalle 12,30 alle 15,00 per il pranzo;
- dalle 19,30 alle 22,00 per la cena.

Il responsabile del Centro, per esigenze organizzative dell'impianto, potrà richiedere variazioni agli orari suindicati al fine di garantire la necessaria flessibilità negli orari dei pasti degli atleti. L'OEA si impegna a garantire i servizi nel rispetto delle esigenze degli atleti e delle squadre nazionali.

L'OEA, su richiesta di Coni Servizi, potrà fornire il proprio servizio anche per attività concernenti catering, banqueting all'interno del Centro, merenda, così come disciplinato in seguito all'interno del documento.

L'OEA ha la facoltà di erogare il servizio di ristorazione previsto per gli utenti del Centro anche ad altri soggetti esterni non previsti nella documentazione di gara, sempre che ciò sia compatibile con le attività del Centro e con le esigenze degli altri ospiti dello stesso. Per questi utenti l'OEA deve provvedere direttamente a fissare i prezzi dei vari servizi, concordati preventivamente con il responsabile del Centro, e che in ogni caso non potranno essere inferiori a quelli praticati a Coni Servizi, e ad incassarli direttamente, dietro emissione delle relative fatture fiscali.

**Tra gli obblighi dell'OEA rientrano inoltre:**

- La fornitura e il lavaggio di biancheria piana di cucina;
- Il reintegro, su base inventariale, di pentole, gastronomia, utensileria di cucina, vassoi personalizzati, carrelli e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio a favore di tutti gli utenti previsti dal presente Capitolato;

- L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali di pertinenza del servizio affidati all'OEA, degli impianti tecnologici, nonché le manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi di cucina;
- La fornitura del sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e la contabilizzazione delle prestazioni erogate includendo a proprio carico tutti gli oneri afferenti la fornitura e installazione delle apparecchiature hardware e software e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle stesse; in particolare tale software deve essere integrato con il sistema attualmente presente e che gestisce i servizi alberghieri del Centro.

L'OEA è obbligato a fornire macchine e attrezzature tali da assicurare la preparazione dei pasti secondo le modalità previste nel presente Capitolato e/o proposte dall'OEA in sede di offerta tecnica.

È pertanto onere dell'OEA integrare/sostituire le macchine e attrezzature esistenti, delle quali potrà prendere visione, valutandone lo stato di conservazione, in sede di sopralluogo tecnico, senza alcun onere aggiuntivo. Le macchine e le attrezzature fornite dall'OEA al termine dell'appalto resteranno di proprietà di Coni Servizi. Le macchine e attrezzature fornite dall'OEA devono essere conformi ai requisiti minimi previsti all'art. 5.3.4 dei CAM.

## **12. Specifiche tecniche del servizio**

Ai sensi dell'art. 68 del D.Lgs 50/2016, sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, le seguenti Specifiche Tecniche:

- |              |   |
|--------------|---|
| Allegato n.1 | <i>Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari;</i>                     |
| Allegato n.2 | <i>Specifica tecnica relativa alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti e degli ambienti;</i>           |
| Allegato n.3 | <i>Specifica tecnica relativa alle frequenze e alla composizione dei menu;</i>  |
| Allegato n.4 | <i>Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti;</i>                                   |
| Allegato n.5 | <i>Specifica tecnica relativa alle procedure operative per l'esecuzione del servizio;</i>   |
| Allegato n.6 | <i>Specifica tecnica relativa agli interventi di manutenzione ordinaria presso le Cucine e presso i locali di consumo del pasto</i> |
| Allegato n.7 | <i>Specifiche relative allo storico degli anni precedenti</i>   |
| Allegato n.8 | <i>Elenco Personale in servizio presso ristorazione CPO;</i>  |
| Allegato n.9 | <i>Planimetria dei locali con elenco attrezzature di proprietà di Coni Servizi;</i>   |

### 13. Modalità di erogazione del servizio

Il servizio verso i clienti del Centro deve essere fornito in modalità servita al tavolo ad eccezione del Servizio di Colazione nonché distribuzione dei dolci, della frutta e dei contorni che deve essere fornito in modalità self service.

I pasti devono essere preparati in modalità espressa.

Come precedentemente indicato il servizio consisterà in:

- approvvigionamento dei generi alimentari;
- preparazione dei pasti;
- distribuzione con servizio al tavolo presso il ristorante;

I pasti devono essere preparati nello stesso giorno della somministrazione ed esclusivamente secondo le modalità offerte ed aggiudicate.

L'OEA deve fornire:

- minuteria d'uso della cucina quale pentole, padelle, mestoli, attrezzi, teglie, contenitori, sacchi per rifiuti, strofinacci, attrezzature per la pulizia e quant'altro necessario per svolgere al meglio la preparazione dei piatti. Tale dotazione deve avere caratteristiche di materiale, forme, dimensioni e spessori atti alla miglior funzionalità e rispondenti alle normative vigenti;
- piatti fondi, piatti piani, piatti contorno, coppette/piatti dessert in ceramica resistente, con minimi valori di porosità, dimensioni coordinate alla ricettività del vassoio per un pasto completo, capacità rispondenti alle grammature previste e forma ergonomica atta al miglior sfruttamento ed un facile lavaggio e quanto necessario per svolgere al meglio la distribuzione dei pasti;
- posate inox;
- oliere, saliere, pepiere, caraffe in materiale resistente, da disporre su ogni tavolo, commisurate ed adeguate agli spazi ed all'estetica degli stessi;
- tovaglioli e tovagliette di carta monouso per vassoi;
- bicchieri di vetro;
- distributore di: tovaglioli, tovagliette di carta monouso per vassoi e bicchieri;
- tutte le stoviglie, quali a titolo esemplificativo bicchieri, tazze, tazzine, cucchiaini e quant'altro necessario per svolgere al meglio il servizio di bar. Tale dotazione deve avere caratteristiche di materiale, forme, dimensioni e spessori atti alla miglior funzionalità e rispondenti alle normative vigenti;
- materiale per la pulizia e sanificazione delle stoviglie, degli arredi e dei locali adibiti al servizio di ristorazione. Tale materiale deve essere adeguato alle vigenti normative in materia.

Sarà consentito l'uso di bicchieri di plastica usa e getta.

Il personale dell'OEA deve provvedere alla distribuzione dei pasti, alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, alla pulizia e riassetto dei locali utilizzati per la ristorazione, compreso quello adibito alla consumazione della refezione da parte dell'utenza, alla fornitura dei prodotti e degli attrezzi occorrenti per l'allestimento, il buon funzionamento e la pulizia dei locali interessati.

L'OEA deve altresì garantire che le operazioni di distribuzione degli alimenti siano effettuate solo con l'ausilio di appositi utensili.

Su motivata richiesta dell'OEA, previa autorizzazione di Coni Servizi, l'orario del servizio potrà essere modificato e/o sospeso, valutate le effettive necessità dello stesso, anche in considerazione di periodi di minor afflusso (quali ad esempio ferie estive, "ponti", ecc.).

L'OEA deve curare inoltre il servizio di ristorazione negli appositi spazi adibiti nei locali e attraverso personale dedicato.

È fatto divieto di vendita di superalcolici.

Ai fini dello svolgimento del servizio di ristorazione è richiesto all'OEA di impiegare per turno le seguenti professionalità minime (aumentabili in sede di offerta tecnica):

#### COLAZIONE

- n. 1 Cuoco
- n. 1 Aiuto cameriere

#### PRANZO

- n. 1 Cuoco
- n. 1 Cuoco C/Partita
- n. 1 Commis di cucina
- n. 1 Cameriere
- n. 2 Aiuto cameriere
- n. 2 Servizi mensa
- n. 1 Barista/Cameriere
- n. 1 Direttore del servizio

#### CENA

- n. 1 Cuoco
- n. 1 Cuoco C/Partita
- n. 1 Commis di cucina
- n.1 Cameriere
- n. 3 Aiuto cameriere
- n. 2 Servizi mensa
- n. 1 Barista/Cameriere

n. 1 Direttore del servizio



Ogni eventuale unità di personale aggiuntiva sarà valutata ai sensi del Disciplinare di Gara.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, l'OEA deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta deve essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

### **TITOLO III**

## **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

### **14. Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari**

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono indicati nelle *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari, dei semilavorati e delle preparazioni gastronomiche”* (Allegato n.1).

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e le preparazioni gastronomiche nonché gli ambienti, devono avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti nell'Allegato n.2 *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti e degli ambienti”*.

Si precisa inoltre che nel caso in cui uno o più prodotti previsti per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio di Coni Servizi, il gusto degli utenti, l'OEA ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'OEA deve fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menù.

Le derrate alimentari destinate alla preparazione dei pasti per tutti gli utenti previsti nel presente Capitolato, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono contenere ed essere accompagnate dalle loro specifiche merceologiche.

### **Produzione degli alimenti e delle bevande**

Le derrate alimentari devono rispettare quanto previsto dai CAM ed in particolare devono essere rispettate le seguenti percentuali minime obbligatorie:

- Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
  - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG così come individuati dai CAM;
- Carne deve provenire:
    - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi,
    - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP così come individuati dai CAM;
  - Pesce deve provenire:
    - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, così come individuata dai CAM.

Si precisa che le suddette percentuali minime obbligatorie devono essere rispettate con cadenza semestrale.

In un rapporto semestrale l'OEA deve elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Deve dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità. Tale documentazione deve consentire a Coni Servizi la verifica del rispetto della percentuali minime obbligatorie suddette.

## **15. Iniziative a carattere sociale**

Nel caso in cui Coni Servizi intenda contribuire al sostegno di iniziative a carattere sociale e per un consumo consapevole, si riserva di individuare annualmente, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi, alcuni prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

Tali prodotti coltivati nel rispetto delle tradizioni culturali del territorio, applicando eventualmente i principi dell'agricoltura biologica, possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi entreranno per almeno due volte e massimo quattro volte l'anno nel menù in sostituzione di prodotti omologhi.

Parimenti Coni Servizi si riserva di richiedere l'impiego di prodotti provenienti dal mercato Equosolidale. Essi entreranno massimo quattro volte nel menù in sostituzione di prodotti omologhi. Gli alimenti individuati, saranno da questa comunicati all'OEA con i relativi prezzi. L'OEA deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati. Infine l'OEA deve essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

#### **TITOLO IV**

### **MENU' PER LE DIVERSE CATEGORIE DI UTENTI**

#### **16. Articolazione e composizione dei Menù**

L'OEA, presa visione delle attrezzature e delle macchine disponibili presso la/e cucina/e di propria competenza, elaborerà un menu dettagliato secondo le modalità di cui ai successivi articoli. Tali menu saranno composti utilizzando le preparazioni gastronomiche secondo le frequenze di somministrazione successivamente definite ed i generi alimentari previsti nei quantitativi indicati per ciascuna tipologia di utenti. Le preparazioni gastronomiche raggruppate all'interno di ciascuna categoria sono equivalenti sotto il profilo economico. Si precisa che all'OEA è fatto obbligo di fornire, per ricorrenze particolari, religiose, civili ecc. un pasto da ricorrenza così come meglio più avanti dettagliato.

Il menu per le diverse categorie di utenti, articolato su una settimana, deve essere suddiviso in menù "autunno", menu "inverno" ed in menu "primavera-estate". Il menù "autunno" inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 30/12. Il menù "inverno" inizia l'1/01 e termina il 15/04. Il menu "primavera-estate" inizia indicativamente dall'16/04 e termina il 13/10.

In ogni caso, l'entrata effettiva in vigore di ciascun Menù stagionale deve essere preventivamente approvato con Coni Servizi che si riserva di apportare eventuali modifiche.

I menu devono essere elaborati dall'OEA sulla base delle frequenze previste nell'allegato n. 3 *"Specifico tecnica relativa alle frequenze e alla composizione dei menu per ciascuna categoria di utenti"*.

I menu stagionali elaborati dall'OEA devono essere preventivamente approvati da Coni Servizi.

#### **17. Tabelle delle grammature degli ingredienti**

Le grammature delle singole preparazioni sono riportate nell'Allegato n.4 *"Specifico tecnica relativa alle tabelle delle grammature"*. L'allegato a titolo esemplificativo riporta le grammature e la composizione di una serie di preparazioni gastronomiche abitualmente inserite nei menù, equivalenti sotto il profilo economico. Le grammature degli ingredienti delle preparazioni gastronomiche sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e del calo peso

dovuto allo scongelamento, salvo nei casi in cui sia diversamente indicato.

Nel caso in cui le parti concordino l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche, l'OEA deve elaborare e presentare le relative tabelle delle grammature. Si precisa che per tali elaborazioni, l'OEA deve fare riferimento all'ultimo aggiornamento delle Indicazioni nutrizionali per la popolazione italiana (L.A.R.N.), nonché alle indicazioni/richieste del reparto Dietetico/Alimentare di Coni Servizi.

### **18. Struttura del menu giornaliero, Servizio di catering, Servizio per personale dipendente Coni Servizi e/o delle Federazioni**

La struttura del menu giornaliero è indicata nell'Allegato 3 "Specifiche tecniche relative alle frequenze e alla composizione dei menu".

Così come in precedenza indicato l'OEA deve fornire su richiesta il servizio di catering che deve essere gestito attraverso personale ad hoc e non coincidente con il personale in turno nel servizio ristorazione.

Per il servizio di catering sarà riconosciuta una fee fissa comprensiva di Iva per ogni utente/cliente. Le composizioni che potranno essere richieste per il servizio di catering, con il relativo costo per ogni utente/cliente, sono le seguenti:

- Composizione Coffee Break High (4 €)

Caffè, Latte, The, Succhi di frutta naturali, Acqua Minerale, Pasticceria mista (assortita da the e mignon) O Pasticceria Salata, Crostate alla marmellata

- Composizione Coffee Break Low (2 €)

Caffè, Latte, The, Succhi di frutta naturali, Acqua Minerale

- Composizione del servizio Aperitivo Low (7 €):

Pizza bianca farcita, Tramezzini, Pizzette, Barchette Miste, Club Sandwiches, Panettone salato, Mini Bottoncini con affettati misti, Torta Rustica, Dolcetti misti, Acqua.

- Composizione del servizio Aperitivo High (10 €):

Pizza bianca farcita, Tramezzini, Pizzette, Barchette Miste, Club Sandwiches, Panettone salato, Mini Bottoncini con affettati misti, Torta Rustica, Dolcetti misti, Vino, Spumante, Acqua.

- Composizione del servizio Catering Pasto 1 (16 €)

Primo, Secondo (Carne/Pesce), Verdure cotte di stagione, Frutta Vino, Acqua e Caffè

- Composizione del servizio Catering Pasto 2 (18 €)

Antipasto, Primo, Secondo (Carne/Pesce), Due contorni (Freddo e Caldo), Dolce, Composizione di Frutta, Vino, Acqua e Caffè

- Composizione del servizio Catering Pasto 3 (22 €)

Antipasto, Due Primi, Due Secondo (Carne/Pesce), Buffet di Verdure (Freddo e Caldo), Dolce, Composizione di Frutta, Vino, Acqua e Caffè

- Composizione Merenda Low (3 €)

Succhi di frutta, yogurt, crostata e/o dolce da forno, frutta, acqua, cereali

- Composizione Merenda High (5 €)

Succhi di frutta, yogurt, crostata e/o dolce da forno, pasticceria salata mista, frutta, acqua, cereali, uova, affettati di salumi e formaggi, pane

- Composizione Cestino Semplice (3 €)

Un Panino, Acqua, Affettati, Succo di frutta e/o frutto di stagione

- Composizione Cestino Medio (4,5 €)

Due Panini, Acqua, Affettati, Formaggi, Succo di frutta e/o frutto di stagione

- Composizione Cestino Alto (6 €)

Insalata di Riso, Prosciutto, Bresaola, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Acqua, Succo di frutta e/o frutto di stagione

L'OEA si impegna inoltre, per il solo personale dipendente Coni Servizi e/o delle Federazioni, ad applicare, per il servizio di Ristorazione per il pranzo e per la cena, un prezzo forfettario pari ad:

- € 8, comprensivo di IVA, per un pasto completo composto da 1 primo a scelta, 1 secondo a scelta, 1 contorno a scelta, 1 bottiglietta da mezzo litro di acqua naturale o frizzante, 1 frutto a scelta, 1 panino;
- € 6, comprensivo di IVA, per un Mezzo pasto composto da:
  - 1 primo a scelta, 1 contorno a scelta, 1 bottiglietta da mezzo litro di acqua naturale o frizzante, 1 frutto a scelta, 1 panino;
  - o in alternativa, 1 secondo a scelta, 1 contorno a scelta, 1 bottiglietta da mezzo litro di acqua naturale o frizzante, 1 frutto a scelta, 1 panino.

## **19. Diete speciali**

Per diete speciali s'intendono le preparazioni gastronomiche/alimento composti secondo le indicazioni fornite dal Coni Servizi. L'OEA è tenuto a rispettare scrupolosamente dette indicazioni.

I menu per le diete speciali possono avere la medesima struttura dei menu ordinari giornalieri, oppure, in base alle esigenze cui sono destinati, possono avere composizione molto variabile.

## **20. Menu per esigenze etico-religiose**

L'OEA deve approntare Menu particolari idonei a rispondere ad eventuali esigenze di carattere etico-religiose. Tali menu potranno essere approntati sia mediante l'introduzione di preparazioni gastronomiche ad hoc sia mediante preparazioni già previste per la giornata alimentare previa attenta verifica in merito agli ingredienti utilizzati ed al loro abbinamento.

## **21. Variazione del menu**

I menu elaborati dall'OEA e accettati dal Direttore dell'Esecuzione Contrattuale, non possono subire alcuna variazione. Le eventuali variazioni che dovessero essere apportate, devono essere motivate e devono essere di volta in volta concordate e/o approvate dal Direttore dell'Esecuzione Contrattuale.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del Direttore dell'esecuzione del Contratto. Sono consentite in via straordinaria variazioni dei menu, previo accordi con il Direttore dell'Esecuzione Contrattuale nei seguenti casi:

- guasto di impianti o alle macchine impiegati nella realizzazione della preparazione gastronomica prevista;
- interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcune preparazioni gastronomiche.

Resta inteso che le eventuali variazioni non potranno comportare alcun onere economico aggiuntivo.

## **22. Integrazione del menù in occasione Festività**

L'OEA, in occasione di festività particolari quali la festa del Santo Patrono, S. Natale, Carnevale, Santa Pasqua ecc. deve predisporre menu particolari, da sottoporre all'approvazione di Coni Servizi. Si richiede che tali menu comprendano preparazioni tipiche rispetto al tipo di festività, e che siano integrati da un dessert/ dolce. Le preparazioni proposte devono essere idonee alle differenti fasce di età degli utenti.

## **TITOLO V**

### **NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA**

## **23. Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo**

L'OEA sin dall'inizio delle attività deve implementare il proprio piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento Cee/Ue n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

## **24. Documentazione da fornire a Coni Servizi**

L'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione di Coni Servizi, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione di Coni Servizi o del personale da questa incaricato.

## **25. Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie**

L'OEA nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle stesse e dalle specifiche tecniche allegate al presente Capitolato.

L'OEA deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

## **26. Norme per una corretta igiene della produzione**

L'OEA nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegate al presente Capitolato.

L'OEA deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P./*Good Manufacturing Practice*) scaturenti dal Piano di Autocontrollo Igienico.

## **27. Igiene del personale**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) e dalle norme stabilite nel manuale di autocontrollo. Il personale in particolare non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti, monili e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

## **28. Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche**

L'OEA al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Detti campioni sono da ritenersi a disposizione di Coni Servizi e aggiuntivi ad eventuali altri "pastro test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

## **29. Divieto di riciclo**

L'OEA deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

## **30. Indumenti di lavoro, DPI e biancheria piana**

L'OEA deve fornire a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, DPI fermo restando il rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza sul lavoro. L'OEA deve altresì fornire presso tutte le cucine adeguata biancheria piana di cucina.

L'OEA deve fornire inoltre al proprio personale, divise per il servizio di pulizia aventi colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'OEA deve portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'impresa.

## **TITOLO VI**

### **TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

## **31. Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi**

L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi deve avvenire con l'ausilio di guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 4° e 10°C.

## **32. Preparazioni gastronomiche refrigerate**

I pasti devono essere preparati in modalità espressa in legame fresco/caldo o in modalità differita con il c.d. metodo Cook&Chill.

I pasti prodotti in modalità espressa devono essere preparati in giornata. E' ammessa, per alcune preparazioni gastronomiche, la preparazione il giorno precedente il consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C. In tali casi l'OEA deve garantire che il refrigeratore di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati, lasagne o altre preparazioni autorizzate da Coni Servizi.



E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

## **TITOLO VII**

### **PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI**

#### **33. Regolamenti**

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso le cucine devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dall'OEA.

L'OEA deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione dei pasti vengano svolte solo dopo che tutte le attività dei pasti siano state concluse.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

#### **34. Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature**

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

#### **35. Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti**

L'OEA deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

I prodotti detergenti devono essere 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. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

L'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire a Coni Servizi nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, deve essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

### **36. Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti**

L'OEA deve provvedere affinché tutte le aree cortilizie di pertinenza di ciascuna cucina, siano sempre perfettamente pulite e sgombre di materiali di risulta, erba ecc. A titolo esemplificativo si indicano i cortili, i percorsi pedonali, le aree per il collocamento dei rifiuti, ecc.) con asportazione di qualsiasi materiale e, nei periodi autunnali, del fogliame e nel periodo invernale la neve.

### **37. Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti**

L'OEA deve effettuare presso ciascuna cucina, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima dell'avvio delle attività richieste dal presente Capitolato e poi con la periodicità, minimo semestrale, prevista dal Piano di Autocontrollo.

Gli interventi devono essere svolti tramite ditte specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della Legge 82 del 25/01/94 e s.m.i. e del DM n. 274 del 7/07/97 e s.m.i., nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane, alla disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.

Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti l'OEA deve provvedere **entro un giorno** alla disinfestazione. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, l'OEA deve inviare a Coni Servizi attestazione degli interventi eseguiti con indicazioni del prodotto utilizzato. Ciascun prodotto utilizzato non deve essere classificato come tossico o altamente tossico neppure per la vita acquatica. Contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici (es. lotta biologica, utilizzo di lampade UV ecc.)

### **38. Rifiuti e materiali di risulta**

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione e dai locali di consumo dei pasti, devono essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. L'OEA ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore devono essere trattate come rifiuti non pericolosi, oppure come "materie prime seconde" in conformità alle normative vigenti. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

L'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire a Coni Servizi una dichiarazione del legale rappresentante con la quale si garantisce una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste

## **TITOLO VIII**

### **NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

#### **39. Disposizioni generali in materia di sicurezza**

L'OEA deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, D. Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni.

Devono inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

L'OEA deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

#### **40. Misure per eliminare i rischi interferenti**

L'OEA è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI).

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'OEA deve provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

#### **41. Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'OEA deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'OEA.

#### **42. Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

L'OEA presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione, deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

## **TITOLO IX DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI**

### **43. Capitolato Speciale d'Appalto e Specifiche Tecniche**

L'OEA deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato, e delle Specifiche Tecniche ad esso allegate, presso le cucine di pertinenza del servizio ad esso assegnato.

### **44. Manuale della Qualità**

L'OEA deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso le cucine di pertinenza del servizio ad esso assegnato, costantemente aggiornato; tali documenti devono essere messi a disposizione degli incaricati Coni Servizi che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

### **45. Manuale di Autocontrollo**

L'OEA deve redigere il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato; tali documenti devono essere messi a disposizione degli incaricati Coni Servizi che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

### **46. Documento di valutazione dei rischi**

L'OEA deve, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs 81/2008; tale documento deve essere messo a disposizione degli incaricati Coni Servizi che ne facciano richiesta.

### **47. Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza**

L'OEA deve mantenere aggiornato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza in conformità alla legge; tale documento deve essere messo a disposizione degli incaricati Coni Servizi che ne facciano richiesta.

## **TITOLO X CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO**

### **48. Disposizioni generali**

E' facoltà di Coni Servizi effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio di ristorazione reso dall'OEA alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

I controlli di conformità sull'esecuzione del servizio sono effettuati dal Direttore dell'Esecuzione Contrattuale o da collaboratori da questi incaricati.

L'OEA deve garantire l'accesso agli incaricati Coni Servizi in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle strutture di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione delle attività e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso in cui il Responsabile dei servizi o suo incaricato non fosse presente per il contraddittorio, Coni Servizi effettuerà ugualmente i controlli e l'OEA non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Coni Servizi per l'esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare organismi esterni.

I componenti degli organismi di controllo incaricati da Coni Servizi devono indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso le cucine e le sale di consumo, apposito camice bianco e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'OEA. Il personale dell'OEA non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati da Coni Servizi.

#### **49. Metodologia e contenuti dei controlli**

Coni Servizi, o i suoi incaricati, potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.

Gli organismi incaricati effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.

Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto dall'OEA per le quantità di campioni prelevati.

L'OEA deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

#### **50. Blocco delle derrate**

I controlli potranno dar luogo al *"blocco di derrate"*. I tecnici incaricati ai controlli provvederanno a far custodire i prodotti in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e ad apporvi un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Coni Servizi provvederà, entro il tempo tecnico necessario, a fare accertare mediante prove di laboratorio, le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva

comunicazione all'OEA; qualora i referti diano esito positivo, all'OEA verranno addebitate le spese di analisi.

### **51. Contestazioni all'OEA a seguito dei controlli da parte di Coni Servizi**

Coni Servizi, a seguito dei controlli effettuati, notificherà all'OEA eventuali prescrizioni alle quali esso deve uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'OEA è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste da Coni Servizi, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'OEA non avrà esibito nessuna controdeduzione probante, Coni Servizi applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

### **52. Customer Satisfaction**

Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, deve essere predisposto dall'OEA in accordo con Coni Servizi, un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati, ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.

Tale modulo deve essere compilato due volte per anno da un responsabile individuato dall'OEA, mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio.

Durante il primo semestre contrattuale, da considerarsi "periodo di familiarizzazione", pur monitorando i livelli di qualità, non verrà applicata nessuna penale in caso di valutazione negativa.

A partire dal settimo mese e sino alla scadenza contrattuale, in relazione alla valutazione della "Customer Satisfaction", le parti procederanno ad attribuire il punteggio, di cui alla legenda che sarà stilata, per ogni singola voce.

Successivamente si attribuirà ad ogni tipologia di servizio il punteggio, ottenuto come media aritmetica dei punteggi attribuiti ad ogni singola voce. Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, l'OEA ha l'obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare la/le non conformità rilevate. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse non nei termini prefissati, saranno applicate le penali previste.

E' espressamente accettato da Coni Servizi che gli eventi generati da cause di forza maggiore, non potranno costituire elemento di valutazione negativa dei servizi prestati.

## 53. Penali

Qualora si verificano inadempienze dell'OEA nell'esecuzione delle attività ristorative, saranno applicate da Coni Servizi penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato.

Sono definiti 4 livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza stessa e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

Coni Servizi si riserva di applicare le seguenti penalità minime in misura giornaliera, qualora gli accordi contrattuali vengano disattesi.

### **1° livello: 0,3 per mille dell'ammontare della fatturazione del giorno di riferimento della contestazione**

- Per ogni caso di mancato rispetto del monte ore offerto in sede di offerta tecnica;
- Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste dal Capitolato e dall'Offerta tecnica presentata in sede di gara;
- Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle *Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti* (verificato su 10 pesate della stessa preparazione);
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;

### **2° livello: 0,5 per mille dell'ammontare della fatturazione del giorno di riferimento della contestazione**

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria o di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti;
- Per ogni variazione del menu giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata;
- Per ogni derrata non conforme alle "*Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*";
- Per ogni esito non conforme a seguito di verifiche chimico-fisiche o ispettive in relazione alle "*Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*";
- Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
- Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti

normative;

- Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- Per ogni parametro non conforme alle “*Specifica tecnica relativa ai valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri relativi agli ambienti, ai macchinari, alle attrezzature e agli arredi*”;
- Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti prodotti dalle attività ristorative e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;

### **3° livello: 0,8 per mille dell’ammontare della fatturazione mensile**

- Per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria dei macchinari e degli arredi;
- Per mancata comunicazione a Coni Servizi del mancato utilizzo dei prodotti di cui al Regolamento CEE 834/2007;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle “Buone Norme di Produzione” (GMP);
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto *dalle Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni;
- in caso di mancata reperibilità del Direttore Tecnico dei servizi; la penale sarà applicata a ciascuna giornata di non reperibilità;
- Per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza.

### **4° livello: 1 per mille dell’ammontare della fatturazione mensile**

- Nel caso di destinazione dei locali affidati all’OEA ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle *Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;
- Ogniquale volta venga negato l’accesso agli incaricati di Coni Servizi ad eseguire i controlli di conformità;
- Per mancato rispetto delle offerte migliorative proposte dall’OEA in sede di offerta tecnica (prodotti biologici, locali, ecc.).

Delle penali applicate sarà data comunicazione all’OEA a mezzo Posta Elettronica Certificata (PEC).



La penale verrà detratta dall'importo dalla fattura relativa al periodo in cui si sono verificate le inadempienze o, ove fosse necessario, mediante escussione della cauzione definitiva, con obbligo di reintegro della stessa a carico dell'OEA.

## **TITOLO XI**

### **BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

#### **54. Verbale di consegna dei locali e inventario**

Coni Servizi, previa stesura di inventario, dà in consegna all'OEA, a titolo di comodato gratuito, la/e cucina/e. L'inventario, da stilare in contraddittorio tra le Parti farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria presenti presso la cucina sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali devono essere mantenute al termine dell'appalto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.

Durante il periodo di gestione l'OEA si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione di Coni Servizi.

#### **55. Divieto di variazione della destinazione d'uso**

Le strutture affidate da Coni Servizi all'OEA devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'OEA, per se ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del Contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

#### **56. Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'OEA**

Sono a carico dell'OEA la cura e gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie, straordinarie e programmate delle attrezzature, delle macchine, degli arredi, dell'utensileria, delle stoviglie e della tegameria presenti presso la cucina, con obbligo di reintegro, in caso di rottura.

Sono a carico dell'OEA le manutenzioni ordinarie dei locali della Cucina con relative pertinenze, che devono essere effettuate, secondo quanto definito dall'allegato 6 "*Specificata tecnica relativa agli interventi di manutenzione ordinaria presso le Cucine e presso i locali di consumo del pasto*" (rientrano a titolo d'esempio: ripristini parti murarie, rivestimenti, pavimenti, serramenti interni ed esterni, imbiancature; tutti gli interventi necessari a mantenere le condizioni di rispetto delle normative-igienico sanitarie previste dalle autorizzazioni).

Coni Servizi si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine, degli impianti e se questi sono riportati sul registro di manutenzione.

Gli interventi di manutenzione eseguiti devono essere annotati su apposito registro.

L'OEA deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente a Coni Servizi prima che inizi il servizio.

### **57. Verifica periodica dei locali di produzione**

In qualunque momento, su richiesta di Coni Servizi ed in ogni caso ogni dodici mesi, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato all'OEA, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'OEA sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'OEA, Coni Servizi provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'OEA e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

### **58. Inventari di riconsegna**

Alla scadenza del Contratto l'OEA si impegna a riconsegnare a Coni Servizi i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero specie e qualità a quelli in inventario, desunti dei beni alienati. Tali beni devono essere consegnati a Coni Servizi in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'OEA.

## **TITOLO XII**

### **PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO**

#### **59. Disposizioni generali relative al personale**

L'OEA deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti da Coni Servizi.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'OEA deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

## **60. Rapporto di lavoro**

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare Contratto con l'OEA e quindi indicato nel libro paga dell'OEA medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'OEA deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

### **Clausola sociale**

Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l'obbligo per l'OEA di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante (*cf. - Parere Aut. vig. sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture 13/3/2013 n. AG19/13 e 20/13*). Nell'Allegato 10 al presente Capitolato è riportata un'indicazione del personale attualmente impiegato suddiviso per monte ore settimanale e livello. Si precisa che tale informazione è riportata a titolo puramente indicativo in quanto il dato del personale impiegato verrà comunicato dall'OEA al momento della stipula del Contratto. Rimane fermo che ciascuna Impresa è libera di formulare offerta secondo le proprie strategie organizzative, nel rispetto degli obblighi derivanti dalle norme applicabili e del CCNL.

L'OEA deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del Contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro Contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

L'OEA è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta di Coni Servizi, l'OEA deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Il CONI in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'OEA delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'OEA deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'OEA si è posta in regola.

### **61. Organico e reintegro personale mancante**

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti, per tutta la durata del Contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'OEA, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti o di utenti del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate da Coni Servizi. In mancanza di tale approvazione formale l'OEA non potrà effettuare alcuna variazione.

L'OEA nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente è obbligata ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per Coni Servizi.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata a Coni Servizi con frequenza trimestrale inoltrata a mezzo posta elettronica certificata (PEC).

Per quanto attiene al reintegro del personale l'OEA, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare immediatamente detto personale in modo da mantenere costante il monte ore giornaliero indicato in offerta.

### **62. Direttore Tecnico del Servizio**

L'OEA deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, cui affidare l'organizzazione complessiva del servizio erogato dall'OEA.

Il Direttore Tecnico del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente responsabile nei confronti di Coni Servizi e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'OEA.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato in modo continuativo con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato da Coni Servizi.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti.

Al verificarsi di tale evenienza, l'OEA ha l'obbligo di comunicare immediatamente a Coni Servizi il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

### **63. Informazione ai dipendenti dell'OEA**

L'OEA è tenuto ad organizzare entro 10 giorni dalla data di inizio del servizio un incontro di presentazione del servizio diretto a tutti i dipendenti nel corso del quale deve illustrare il contenuto degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche che costituiscono il servizio.

A tale incontro parteciperanno di diritto uno o più rappresentanti di Coni Servizi.

### **64. Cuochi, dietisti e addetti specializzati**

L'OEA per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche deve impiegare cuochi provvisti di idonea qualifica ed in possesso di esperienza professionale almeno triennale nell'ambito della ristorazione collettiva.

Il personale addetto alle preparazioni dietetiche e a bassa carica microbica, se richiesta, deve essere in possesso di specifica esperienza professionale e appositamente formato.

L'OEA deve impiegare dietisti con titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti. I dietisti devono essere adibiti alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.

Al fine di rispondere al meglio alle particolari caratteristiche degli utenti, detto personale deve essere periodicamente istruito mediante appositi corsi di aggiornamento secondo il piano presentato dall'OEA in sede di offerta.

## **TITOLO XIII**

### **ONERI A CARICO DELL'OEA**

#### **65. Oneri economici a carico dell'OEA per lo svolgimento delle attività**

Sin dall'inizio delle attività tutte le spese, escluse quelle poste a carico di Coni Servizi, necessarie all'espletamento delle attività di cui trattasi, sono interamente a carico dell'OEA.

In particolare, sono a carico dell'OEA la cura e gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie di tutti i locali di pertinenza del servizio di ristorazione dati in consegna all'OEA così come dettagliati nell'allegato n. 6 "*Specificata tecnica relativa agli interventi di manutenzione ordinaria presso le Cucine e presso i locali di consumo del pasto*".

Sono altresì a carico dell'OEA le manutenzioni ordinarie e straordinarie di tutti i macchinari, attrezzature e arredi utilizzati per lo svolgimento del servizio di ristorazione: stoccaggio, produzione, trasporto, distribuzione, lavaggio.

Sono inoltre a carico dell'OEA le spese relative a tutte le utenze energetiche (energia elettrica, metano, riscaldamento, acqua calda e fredda) nonché il pagamento delle imposte e tasse per l'allontanamento e lo smaltimento rifiuti sanitari e dei rifiuti assimilabili agli urbani.

L'OEA sarà responsabile degli eventuali danni arrecati a persone e/o cose, sollevando Coni Servizi da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

Sono a carico dell'OEA gli oneri per l'acquisto di stoviglie e posateria, carrelli, vassoi, materiali di consumo ecc. necessari per attivare ed erogare il servizio.

L'OEA deve tenere conto di tutte le circostanze necessarie alla fornitura e installazione dei beni, anche quelle non specificatamente previste nei documenti contrattuali, e nulla potrà richiedere a Coni Servizi in caso di eventuali problemi che sopraggiungessero nel corso di esecuzione del Contratto.

Coni Servizi resta pertanto sollevata da qualsiasi onere aggiuntivo dovesse derivare da fatti non prevedibili alla stipula del Contratto.

I rischi imprenditoriali, economici e gestionali dell'affidamento rimangono a totale carico dell'OEA il quale si impegna ad eseguire la prestazioni a proprio carico a regola d'arte, e provvedendo a gestire l'attività in questione mediante propri capitali e l'organizzazione dei mezzi necessari, nei quali si intendono ricompresi apparecchiature e attrezzature, nonché la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne.

Sono a carico dell'OEA, e quindi si intenderanno compresi nell'offerta della stessa, anche tutte le spese sotto elencate:

- la spesa inerente alla stipula del Contratto, compresa la registrazione, le eventuali imposte e bolli per atti inerenti ai servizi in oggetto;
- provvedere a tutti gli adempimenti necessari nei confronti delle Autorità competenti, volti ad ottenere il rilascio di tutte le licenze e/o autorizzazioni necessarie all'espletamento delle attività oggetto di affidamento, inclusa l'autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ai sensi della normativa vigente ed in particolare del Regolamento CE 852/2004;
- la spesa per l'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette ai lavori e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alle normative sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- la spesa relativa alla dotazione di un'apposita divisa al personale addetto;
- la spesa relativa all'acquisto di tutte le materie prime necessarie per lo svolgimento del servizio;
- eseguire gli opportuni controlli di qualità, ad esempio indagini analitiche sui semi lavorati e sui prodotti finiti e i monitoraggi del piano di autocontrollo igienico;
- la spesa relativa alla pulizia dei locali, ivi comprese le aree esterne e l'ambiente adibito alla consumazione della refezione da parte dell'utenza, nonché delle attrezzature e, in generale, di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio.

L'OEA deve inoltre provvedere in proprio ai seguenti adempimenti:

- all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti per il servizio in oggetto;
- all'organizzazione e gestione del servizio di ristorazione e bar;
- alla fornitura di tutto quanto specificato nel presente Capitolato;
- all'immediata fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere a insindacabile richiesta dell'Amministrazione in caso di sopravvenute necessità;
- all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali cucina, dei locali mensa e bar e per il lavaggio/sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature;
- rimozione dei rifiuti solidi urbani secondo le normative vigenti e le linee guida del presente Capitolato;
- smaltimento, secondo normativa, degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui;
- provvedere, esclusivamente a proprie spese, alla disinfestazione e derattizzazione presso tutti i locali destinati ai servizi in oggetto;
- rispondere delle spese per danni provocati per incuria o dolo ai locali, agli impianti e alle attrezzature;
- informare i Commensali sui menù con le modalità esplicitate del presente Capitolato.

Saranno interamente a carico dell'OEA tutte le manutenzioni non espressamente a carico di Coni Servizi.

Qualora, durante il periodo di vigenza contrattuale, si presentasse la necessità di provvedere alla sostituzione delle apparecchiature necessarie allo svolgimento del servizio, a prescindere dalle cause di tale necessità, l'OEA deve provvedere a proprie spese ed il bene acquistato resterà di sua proprietà al termine del Contratto.

L'OEA si impegna a mantenere in perfetta efficienza i locali e gli impianti messi a disposizione dall'OEA, nonché le attrezzature, apparecchiature ed arredi da essa forniti attraverso una costante manutenzione, applicando corretti metodi di pulizia d'uso, nel rispetto delle normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza ed igiene, nonché a consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del Contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale.

L'OEA deve mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia gli ambienti di preparazione, le aree di distribuzione, le sale di consumazione, i magazzini, gli spogliatoi ed i servizi igienici utilizzati dal personale ed i relativi impianti, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate, nonché le stoviglie, la posateria e la biancheria. L'OEA deve, altresì, sempre tenere in perfetto stato di pulizia e ordine anche le aree esterne di pertinenza dei locali consegnati, in particolare di quelle prospicienti la cucina e destinate alla raccolta dei rifiuti.

L'OEA si impegna ad eseguire tutte le prestazioni nel rispetto delle norme igienicosanitarie disposte dalle competenti autorità e dalle procedure di autocontrollo secondo il sistema HACCP. L'OEA si impegna ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, secondo le disposizioni comunali in vigore.

## **66. Obblighi normativi**

L'OEA deve richiedere e ottenere tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare devono essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

L'OEA deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'OEA deve, in ogni momento, a semplice richiesta di Coni Servizi, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

## **67. Spese a carico di Coni Servizi a causa di forza maggiore**

Restano altresì a carico di Coni Servizi tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'OEA, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta del presente Capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

## **68. Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione dei servizi**

L'OEA non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione dei servizi con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con Coni Servizi.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'OEA costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'OEA non riprenda le attività entro il termine intimato da Coni Servizi, mediante diffida inoltrata a mezzo telefax o posta elettronica PEC. In tale ipotesi restano a carico dell'OEA tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

[FINE DEL DOCUMENTO]