SERVIZIO DI RISTORAZIONE E BAR PRESSO IL CENTRO DI PREPARAZIONE OLIMPICA di TIRRENIA (PI)

CAPITOLATO TECNICO

Sommario

Sommario

1. Principi generali 5

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI....5

2. Definizioni 5
3. Oggetto dell'appalto 6
4. Disposizioni preliminari riguardanti l'appalto....9
5. Valore massimo stimato del Contratto e corrispettivi....9
6. Durata dell'appalto 11
7. Norme e obiettivi generali 12
8. Lingua ufficiale 12
9. Dimensione presunta dell'utenza 12
10. Relazione sull'andamento del servizio 12

TITOLO II....13

INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO 13

11. Attività costituenti il servizio....13

Tra gli obblighi dell'OEA rientrano inoltre:....14

12. Specifiche tecniche del servizio 14
13. Modalità di erogazione del servizio 16

TITOLO III....19

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI....19

14. Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari....19
15. Iniziative a carattere sociale....20

TITOLO IV 21

MENU' PER LE DIVERSE CATEGORIE DI UTENTI....21

16. Articolazione e composizione dei Menù 21
17. Struttura del menu giornaliero 21
    - Pranzo: 21
    - Cena 21
18. Diete speciali....23
19. Menu per esigenze etico-religiose....23
20. Variazione del menu 23
21. Integrazione del menù in occasione Festività....24

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

47. Disposizioni generali 32
48. Metodologia e contenuti dei controlli 32
49. Blocco delle derrate 33
50. Contestazioni all'OEA a seguito dei controlli da parte di CONI 33
51. Customer Satisfaction 33
52. Penali 34
TITOLO XI 37
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO 37
53. Verbale di consegna dei locali e inventario 37
54. Divieto di variazione della destinazione d'uso 37
55. Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'OEA 37
56. Verifica periodica dei locali di produzione 38
57. Inventari di riconsegna 38
TITOLO XII 39
PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO 39
58. Disposizioni generali relative al personale 39
59. Rapporto di lavoro 39
60. Organico e reintegro personale mancante 40
61. Direttore Tecnico del Servizio 40
62. Informazione ai dipendenti dell'OEA 41
63. Cuochi, dietisti e addetti specializzati 41
TITOLO XIII 42
ONERI A CARICO DELL'OEA 42
64. Oneri economici a carico dell'OEA per lo svolgimento delle attività 42
65. Obblighi normativi 44
66. Spese a carico di CONI a causa di forza maggiore 45
67. Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione dei servizi 45

1. Principi generali

Il servizio di ristorazione e bar 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;
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 del CONI: visita congiunta del Fornitore e di un incaricato CONI presso i locali di proprietà di CONI 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 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 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;

3. Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto i servizi di ristorazione e bar da espletare presso il Centro di Preparazione Olimpica di Tirrenia (PI) – Vione dei Vannini snc – 56128 Tirrenia (PI). Detti servizi sono destinati agli ospiti che, in base alle esigenze di CONI, delle Federazioni Sportive Nazionali e di altre istituzioni riconosciute dal CONI, usufruiranno del Centro.
CONI 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 dei servizi, CONI mette a disposizione dell'OEA i propri locali per la ristorazione e bar.
Si precisa che, a titolo indicativo, i posti per il servizio di ristorazione sono circa 150.
L'OEA, sulla base di quanto indicato nella propria Offerta Tecnica, potrà rimodulare la linea di distribuzione nella sua struttura fisica, ad esempio con la creazione di "isole calde e fredde", così come nel suo utilizzo, ad esempio creando flussi separati per le varie portate, per renderla più funzionale alla propria organizzazione del lavoro e al contenimento dei tempi utili per l'esecuzione del servizio. Ciò presupporrà il placet di CONI, che sarà comunque esente da qualsivoglia partecipazione alle spese necessarie, sollevata dalle responsabilità da ciò derivanti e che potrà poi richiedere il ripristino dello status quo ante al termine del Contratto o qualora fosse necessario per ottemperare a leggi e regolamenti, incluso il rispetto dei tempi della pausa psicofisica.
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.
L'OEA avrà diritto all'esclusiva all'interno del CPO Tirrenia con riferimento ai servizi destinati agli ospiti che, in base alle esigenze di CONI, 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. Alla scadenza del Contratto i beni forniti dall'OEA e quelli messi a disposizione da CONI, 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 nonché per tutti i prodotti in vendita nel bar.

I prodotti in vendita nel 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 avrà facoltà di approvvigionarsi dai propri fornitori, fatta salva diversa indicazione da parte di CONI che potrà indicare specifici fornitori e/o specifici prodotti. In tali ipotesi l'OEA sarà tenuto ad adeguarsi alle indicazioni in merito provenienti da CONI. In entrambi i casi i relativi contratti di fornitura saranno stipulati direttamente tra l'OEA e i singoli fornitori. In caso di indicazione relativa ad uno o più fornitori da parte di CONI, essa si impegna a comunicarli all'OEA all'atto della sottoscrizione del Contratto o, in caso di indicazioni successive, a permettere all'OEA di uniformarsi all'indicazione del fornitore a partire dal 1^ giorno successivo alla data di comunicazione, allo scopo di salvaguardare eventuali impegni in vigore a carico dell'OEA. L'OEA è consapevole e accetta che CONI potrà altresì indicare propri fornitori legati a singoli eventi - sportivi e non - che si svolgeranno all'interno del CPO Tirrenia. Da parte sua l'OEA si impegna a non stipulare con propri fornitori contratti con scadenza successiva al 30 giugno di ogni anno di vigenza del presente Contratto.

L'OEA non potrà porre in vendita prodotti concorrenti con quelli dei fornitori indicati da CONI. Ai fini di tale norma, la concorrenza tra prodotti è valutata non solo in virtù della comune appartenenza alla stessa categoria merceologica, ma anche in considerazione della loro fungibilità (ad esempio: i succhi di frutta si intendono concorrenti con i soft drinks gasati e le acque minerali; i gelati si intendono concorrenti con gli snacks dolci e i cioccolatini).

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.

CONI si impegna a concordare con i fornitori che dovesse indicare all'OEA di vendere all'Operatore medesimo i relativi prodotti al miglior prezzo di mercato disponibile sulla piazza, lasciando all'OEA la facoltà di provare il miglior prezzo da essa ottenibile.

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

Il CONI 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 avrà il diritto all'esclusiva all'interno del CPO Tirrenia con riferimento ad ulteriori punti di ristoro.

L'OEA dovrà altresì installare, secondo le indicazioni del CONI e nelle aree individuate, distributori automatici di bevande e snack.

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, improntì 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 10 Marzo 2020 pubblicato in G.U. n. 90 del 4 Aprile 2020.

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.
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 complessivo massimo per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto è pari a € 3.560.000,00 € + IVA ottenuto moltiplicando l'importo annuo (€ 890.000,00) per la durata contrattuale (4 anni).
Con l'OEA verrà stipulato un Contratto per il valore sopra indicato.
Tale importo rappresenta l'importo massimo di spesa contrattuale non impegnativo e vincolante per CONI in quanto di una stima basata sullo storico degli anni precedenti (Allegato 8 al presente Capitolato).

L'OEA 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 prestazioni contrattuali secondo quanto specificato nel presente Capitolato (e nei suoi allegati) nonché secondo quanto dichiarato in sede di Offerta tecnica.
I prezzi a base di gara soggetti a ribasso (e che concorrono all'attribuzione del punteggio economico) sono i seguenti:

- Prezzo a base d'asta (al ribasso) per l'intera giornata alimentare è pari ad € 30,00 + IVA così suddiviso:
    - Prezzo a base d'asta (al ribasso) per la colazione: € 6,00 + IVA
    - Prezzo a base d'asta (al ribasso) per il pranzo: € 12,00 + IVA
    - Prezzo a base d'asta (al ribasso) per la cena: € 12,00 + IVA

Tali importi, al netto del ribasso d'asta, saranno riconosciuti direttamente da CONI all'OEA in quanto riferiti alle prestazioni da erogare agli ospiti che, in base alle esigenze di CONI, delle Federazioni Sportive Nazionali e di altre istituzioni riconosciute dal CONI, usufruiranno del Centro. 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 € 800,00.
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 le quali lo stesso, riconoscerà a CONI la somma derivante dalla lettura dei contatori dedicati, da liquidarsi con cadenza semestrale. In alternativa è facoltà dell'OEA, previso accordo con il CONI, procedere alla voltura delle utenze a servizio del bar-ristorante.
Resta comunque onere dell'OEA 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.

CONI potrà richiedere all'OEA l'erogazione di ulteriori servizi, così come descritti nel presente Capitolato, che saranno attivati su richiesta e che saranno remunerati in maniera forfettaria. Tali importi non costituiscono oggetto di ribasso.
Si precisa che, ai sensi dell'art. 106, comma 12, del D.Lgs. 50/2016, ove ciò si renda necessario in corso di esecuzione, CONI potrà imporre all'OEA un aumento o una diminuzione delle prestazioni contrattuali fino a concorrenza di un quinto dell'importo del Contratto agli stessi patti e condizioni ivi riportati.

6. Durata dell'appalto

L'appalto avrà una durata di anni quattro (4) con decorrenza dalla data di avvio del servizio. CONI, a seguito di valutazione del servizio fino a quel momento prestato e previa acquisizione di una dichiarazione attestante la disponibilità dell'OEA a proseguire il rapporto contrattuale, avrà la facoltà di disporre la prosecuzione del Contratto, agli stessi patti e condizioni ivi riportati, fino ad un massimo di 24 mesi per un valore annuo di € 890.000,00 + IVA. Detta dichiarazione, inoltrata mediante lettera raccomandata, deve pervenire a CONI almeno sei mesi prima della scadenza contrattuale.
Non è consentita, in alcun caso, la possibilità di tacita proroga.
La durata del Contratto potrà essere prorogata ulteriormente qualora CONI ravvisi la necessità di esaurire l'importo massimo di spesa.
Il Contratto si intenderà terminato anche prima della scadenza, o dell'eventuale termine di proroga, nell'ipotesi di totale assorbimento dell'importo massimo di spesa.
CONI, altresì, si riserva di concedere proroga limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura necessaria per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso l'OEA sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel Contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.
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 della durata di sei mesi decorrenti dalla data di avvio del servizio.
Durante tale periodo CONI, 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 e bar. 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 e bar è rappresentata dagli utenti del CPO Tirrenia. Nella tabella seguente viene riportato a titolo indicativo il numero di pasti totali suddivisi per tipologia.

Nr. Colazioni	Nr. Pranzi	Nr. Cene
24.000	26.000	26.000

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.

A seguito della relazione potranno essere effettuate delle riunioni con i rappresentanti designati da CONI, 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 e di bar, 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 assistita;
- Il ritiro 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 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, seconda colazione 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, 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 i servizi previsti per gli utenti del Centro, ristorante e di bar, 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 al CONI, 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. Nel corso del sopralluogo all'OEA sarà fornito un elenco delle macchine e attrezzature che resteranno nella disponibilità della Cucina. Le macchine e le attrezzature fornite dall'OEA al termine dell'appalto resteranno di proprietà di CONI.

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 *Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari;*

Allegato n.2 *Specifica tecnica relativa alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti e degli ambienti;*

Allegato n.3 *Specifica tecnica relativa alle frequenze e alla composizione dei menu*;

Allegato n.4 *Specifica tecnica relativa alle procedure operative per l'esecuzione del servizio;*

Allegato n.5 *Specifica tecnica relativa agli interventi di manutenzione ordinaria presso le Cucine e presso i locali di consumo del pasto*

Allegato n.6 *Specifica tecnica relativa al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI);*

Allegato n.7 *Elenco Personale in Servizio presso ristorazione e bar CPO;*

Allegato n 8 *Storico delle presenze ed incassi presso il Centro Tirrenia.*

13. Modalità di erogazione del servizio

Il servizio verso i clienti del Centro deve essere fornito in modalità self-service/assistita. Rispetto a quanto attualmente è il layout del ristorante e della linea per l'erogazione dei pasti è richiesto di proporre nuove modalità di erogazione del servizio finalizzate a migliorare la qualità e ottimizzare l'organizzazione del servizio (es. isole dei cibi). Le eventuali soluzioni proposte saranno oggetto di valutazione secondo quanto previsto dal Disciplinare di Gara e non devono comportare alcun onere economico aggiuntivo.

I pasti devono essere preparati in modalità espressa.

Come precedentemente indicato il servizio consisterà in:

- approvvigionamento dei generi alimentari;
- preparazione dei pasti;
- distribuzione in linea self-service e presso il ristorante;
- servizio bar, con servizio al banco.

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 e di bar. 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 con servizio "self service", 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, 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 Ristorante negli appositi spazi adibiti nei locali e attraverso personale dedicato.

È fatto divieto di vendita di superalcolici.

Ai fini dello svolgimento dei servizi di ristorazione e bar è richiesto all'OEA di impiegare per turno un minimo di n. 8 professionalità (aumentabili in sede di offerta tecnica) così distinte:

- n. 1 chef di cucina;
- n. 3 aiuto cuoco;
- n. 1 assistente di cucina;
- n. 2 cameriere per ristorazione
- n. 1 direttore/supervisore.

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

Il solo personale con mansioni di cassiere può essere sostituito con strumenti di pagamento self-service che ne rendano dispensabile l'impiego; in questo caso si devono impiegare le ulteriori unità esclusivamente per le mansioni diversamente individuate e far fronte ad eventuali avarie del sistema di pagamento con personale aggiuntivo anche ricorrendo a mano d'opera interinale. Qualora poi la procedura predisposta dovesse rilevarsi inefficiente o dovesse aggravare i tempi della distribuzione, deve essere tempestivamente ripristinato il servizio di cassa tradizionale integrando le professionalità mancanti per allinearle con le esigenze definite in questo punto del Capitolato.

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 *"Specifica tecnica relativa 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 *"Specifica tecnica relativa 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, 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 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;
- 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

- Pesce deve provenire:
    - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica,

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 22005:2008). 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 al CONI la verifica del rispetto delle percentuali minime obbligatorie suddette.

15. Iniziative a carattere sociale

Nel caso in cui CONI 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 colturali 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 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 approvata con CONI che si riserva di apportare eventuali modifiche.

I menu devono essere elaborati dall'OEA sulla base delle frequenze previste nell'allegato n. 3 *"Specifica 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.

17. Struttura del menu giornaliero

La struttura del menu giornaliero è composta da:

- ***Colazione:*** A buffet
- ***Pranzo:***
  - Un primo piatto a scelta tra 4 di cui 2 fissi e 2 variabili
  - Un secondo piatto a scelta tra 4 di cui 2 fissi e 2 variabili
  - Un contorno a scelta tra 4 caldi
  - Un contorno a scelta tra 4 freddi
  - Tre frutti freschi o cotti garantendone la variabilità giornaliera
  - Pane a scelta tra: un panino o crakers o grissini
- ***Cena***
  - Un primo piatto a scelta tra 4 di cui 2 fissi e 2 variabili
  - Un secondo piatto a scelta tra 4 di cui 2 fissi e 2 variabili

- Un contorno a scelta tra 4
- Un contorno a scelta tra 4 caldi
- Un contorno a scelta tra 4 freddi
- Tre frutti freschi o cotti garantendone la variabilità giornaliera
- Pane a scelta tra: un panino o crakers o grissini

La composizione del menu giornaliero è riportata nell'allegato n.3 *"Specifica tecnica relativa alle frequenze e alla composizione dei menu per ciascuna categoria di utenti"*.
Così come in precedenza indicato l'OEA deve fornire su richiesta del CONI i seguenti servizi aggiuntivi che devono essere gestiti attraverso personale ad hoc e non coincidente con il personale in turno nel servizio ristorazione e/o bar.
Per i servizi in oggetto sarà riconosciuta una "fee" fissa in relazione al menù e servizio richiesto come di seguito riportato:

- Composizione Coffee Break Standard (5 € iva inclusa)

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 Superior (7 € iva inclusa)

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

- Composizione del servizio Light Lunch Standard (12 € iva inclusa):

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

- Composizione del servizio Light Lunch Superior (16 € iva inclusa):

Pizza bianca farcita, Tramezzini, Pizzette, Barchette Miste, Club Sandwiches, Fritti Misti, Primo Piatto, Panettone salato, Mini Bottoncini con affettati misti, Torta Rustica, Dolcetti misti, Acqua, Caffè, Spumante.

- Composizione Merenda (6 € iva inclusa)

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 Standard (5 € iva inclusa)

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

- Composizione Cestino Superior (8 € iva inclusa)

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

Per il servizio di ristorazione all'interno della sala riservata con servizio al tavolo/buffet l'OEA si impegna a prevedere 2 menù ad prezzo fisso come di seguito indicato:

- Composizione del servizio Catering Pasto 2 (20 € iva inclusa)

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

- Composizione del servizio Catering Pasto 3 (30 € iva inclusa)

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

Ogni variazione alla composizione dei menù sopra indicati dovrà essere sottoposta all'approvazione del CONI.

L'OEA si impegna inoltre, per il solo personale dipendente CONI 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.

18. Diete speciali

Per diete speciali s'intendono le preparazioni gastronomiche/alimento composti secondo le indicazioni fornite dal CONI. 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.

19. 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.

20. 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 Contrattuale. Sono consentite in via straordinaria variazioni dei menu, previ 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.

21. 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. 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

22. 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.

23. Documentazione da fornire a CONI

L'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione di CONI, 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 Antiveleni di riferimento.
I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione di CONI o del personale da questa incaricato.

24. 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.

25. 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 Manifacturing Practice*) scaturenti dal Piano di Autocontrollo Igienico.

26. 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.

27. 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 e aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

28. 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.

29. 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

30. 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.

31. 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: arrosti, roast-beef, lessi, brasati, lasagne o altre preparazioni autorizzate da CONI.
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

32. 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.

33. 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.

34. 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 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.

35. 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.

36. 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 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.)

37. 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 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

38. 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.

39. 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 nell'allegato n.6 *"Specifica tecnica relativa al 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.

40. 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.

41. 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

42. 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.

43. 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 che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

44. 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 che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

45. 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 che ne facciano richiesta.

46. 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 che ne facciano richiesta.

TITOLO X
CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO

47. Disposizioni generali

E' facoltà di CONI 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 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 i cui il Responsabile dei servizi o suo incaricato non fosse presente per il contraddittorio, CONI effettuerà ugualmente i controlli e l'OEA non potrà contestare le risultanze di detti controlli. Organismi preposti al controllo da parte di CONI
CONI per l'esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare organismi esterni.
I componenti degli organismi di controllo incaricati da CONI 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.

48. Metodologia e contenuti dei controlli

CONI, 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.

49. 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 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.

50. Contestazioni all'OEA a seguito dei controlli da parte di CONI

CONI, 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, in relazione alle contestazioni mosse.
Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'OEA non avrà esibito nessuna contro deduzione probante, Coni applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

51. 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, 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 che gli eventi generati da cause di forza maggiore, non potranno costituire elemento di valutazione negativa dei servizi prestati.

52. Penali

Qualora si verifichino inadempienze dell'OEA nell'esecuzione delle attività ristorative, saranno applicate da CONI 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 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 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;
- Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati di CONI 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

53. Verbale di consegna dei locali e inventario

CONI, 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.

54. Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture affidate da CONI 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.

55. 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 5 *"Specifica 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 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

prima che inizi il servizio.

56. Verifica periodica dei locali di produzione

In qualunque momento, su richiesta di CONI 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 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.

57. Inventari di riconsegna

Alla scadenza del Contratto l'OEA si impegna a riconsegnare a CONI 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 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

58. 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.
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.

59. 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 *(cfr. - Parere Aut. vig. sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture 13/3/2013 n. AG19/13 e 20/13)*.
Nell'Allegato 7 al presente Capitolato è riportato 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, 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.

60. 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. 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.
La consistenza dell'organico deve essere riconfermata a CONI 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.

61. 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 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.
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 il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

62. 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.

63. 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 sanitaria.
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

64. 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, 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.5 "*Specifica 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 da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.
Sono a carico dell'OEA gli oneri per l'acquisto di stovigliame 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 in caso di eventuali problemi che sopraggiungessero nel corso di esecuzione del Contratto.
CONI 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 le 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 sottoelencate:

- 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 alla normativa 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. 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.

65. 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, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

66. Spese a carico di CONI a causa di forza maggiore

Restano altresì a carico di CONI 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.

67. 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.
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, 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]