



CONI SERVIZI S.p.A.

Capitolato d'oneri relativo alla concessione dei servizi di ristorazione e bar presso il Centro di Preparazione Olimpica di Tirrenia (PI)

Novembre 2015

Art 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

L'appalto, regolato dal presente disciplinare, ha per oggetto i servizi di ristorazione e bar da espletare presso il Centro di Preparazione Olimpica di Tirrenia – Vione dei Vannini snc – 56018 Tirrenia (Pisa).

Detti servizi sono destinati agli ospiti che, in base alle esigenze della Coni Servizi S.p.A., delle Federazioni Sportive Nazionali e di altre istituzioni riconosciute dal C.O.N.I., usufruiranno del Centro.

Art. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata del contratto decorre dalla data di effettivo avvio della prestazione ed ha validità ventiquattro mesi.

Entro sei mesi dalla scadenza contrattuale, la Coni Servizi Spa, a seguito di valutazione del servizio fino a quel momento prestato e previa acquisizione di una dichiarazione attestante la disponibilità della ditta appaltatrice a proseguire il rapporto contrattuale, avrà la facoltà di disporre la prosecuzione del contratto per un ulteriore periodo di due anni e comunque non oltre il 31 agosto 2018. Detta dichiarazione, inoltrata mediante lettera raccomandata, dovrà pervenire al Coni Servizi Spa almeno sei mesi prima della scadenza contrattuale.

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

Considerata la particolare natura dei servizi oggetto della concessione e l'esigenza di verifica della rispondenza ai requisiti di qualità richiesti, i servizi di cui alla presente concessione saranno sottoposti ad un periodo di prova e valutazione da parte della Coni Servizi della durata di sei mesi decorrenti dalla data di consegna dei locali.

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

Art. 3 - LOCALI ED ATTREZZATURE

Per l'esecuzione dei servizi di cui al precedente art.1, la Coni Servizi mette a disposizione del concessionario i locali per la ristorazione e bar. La Coni Servizi mette a disposizione del concessionario i locali e le relative attrezzature rilevabili nel corso del sopralluogo.

Quanto sopra indicato sarà oggetto di verifica, da parte delle ditte invitate alla gara, in sede di sopralluogo.

Il verbale di consegna, relativo ai locali, alle attrezzature, ai materiali di proprietà della Coni Servizi, controfirmato dalle parti, sarà considerato parte integrante del contratto di appalto.

Non potrà essere apportata alcuna modifica ai beni presi in consegna senza la preventiva autorizzazione, espressa per iscritto dal Responsabile del Centro.

Ferma restando la facoltà della Coni Servizi di chiedere al termine dell'appalto il ripristino dello stato originario dei beni, le eventuali migliorie potranno essere acquisite senza nulla a pretendere da parte dell'appaltatore.

I locali e le attrezzature fisse e mobili dovranno essere tenute, per tutta la durata del presente appalto, nel medesimo stato di conservazione risultante dal verbale di consegna salvo l'inevitabile deterioramento dovuto al normale uso.

Al termine del contratto d'appalto, per scadenza o revoca dello stesso, l'appaltatore dovrà riconsegnare alla Coni Servizi, liberi da persone e/o cose, i locali e le attrezzature fisse e mobili, secondo la consistenza e lo stato di conservazione risultanti dal verbale di consegna.

I lavori di manutenzione ordinaria saranno a carico dell'appaltatore, secondo quanto specificato al successivo art. 4.

La Coni Servizi è autorizzata ad apportare qualsiasi tipo di modifica agli spazi dati in appalto per opere di manutenzione straordinaria secondo tempi e modi stabiliti dalla Coni Servizi stessa, dandone preventiva comunicazione all'appaltatore.

La Coni Servizi mette a disposizione i locali predetti corredati dagli impianti per illuminazione e forza motrice, per acqua, gasolio, gas e telefono.

Art. 4 - ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Sono a carico del concessionario:

- la manutenzione ordinaria dei locali nonché delle attrezzature fisse e mobili oggetto della concessione;
- la perfetta pulizia degli stessi;
- la rimozione giornaliera e lo smaltimento dei rifiuti.

La Coni Servizi avrà diritto di accedere in qualsiasi momento in tutti i locali affidati al concessionario, quest'ultimo o la persona delegata a svolgere detto compito, accompagnerà l'incaricato della Coni Servizi e accoglierà le segnalazioni delle eventuali inadempienze e deficienze.

Quando necessario verrà redatto, in contraddittorio, un apposito verbale dove verranno elencate le deficienze e le inadempienze riscontrate e verranno indicati i provvedimenti da adottare ed i tempi di esecuzione degli stessi.

Con le stesse modalità, la Coni Servizi si riserva la facoltà di effettuare verifiche sul funzionamento e sullo stato delle apparecchiature presenti nei locali, sull'effettuazione del servizio, sul rispetto delle norme igieniche e su qualsiasi altro fatto o atto che riguardi direttamente o indirettamente la concessione oggetto del presente capitolato.

Qualora il concessionario non provveda entro i tempi stabiliti nei verbali suindicati agli adempimenti prescritti, la Coni Servizi avrà facoltà di far eseguire i lavori di riparazione, manutenzione, pulizie, ecc. da proprie imprese di fiducia, addebitando il relativo importo al concessionario, ovvero per quanto non economicamente determinabile, di rimettere senza

ulteriore avviso la documentazione al proprio ufficio legale per i conseguenti adempimenti.

Al riguardo si segnala che all'interno del Centro è comunque operante l'impresa appaltatrice, per conto della Coni Servizi, dei lavori di manutenzione ordinaria e pronto intervento.

La Coni Servizi non assume responsabilità alcuna per danni, furti e manomissioni che dovessero verificarsi nei locali concessi in uso, rimanendo la custodia e la conservazione delle provviste, dei mobili e delle attrezzature, nonché di qualsiasi altro materiale, sotto la esclusiva competenza e responsabilità del concessionario. Sarà cura del concessionario stesso il controllo e la verifica degli eventuali danni e furti e la rivalsa nei confronti dei responsabili diretti. Spetterà al concessionario, comunque, l'onere di provvedere con la massima tempestività a sostituire quanto mancante e a ripristinare quanto danneggiato.

I danni alle attrezzature, ai materiali ed ai locali saranno accertati, per quantità ed onere economico presunto, con apposito verbale sottoscritto dall'appaltatore e dal responsabile del Centro.

Tutti i costi delle utenze energetiche (energia elettrica, acqua, gas metano, gpl) afferenti le aree, gli impianti, e le attività svolte dall'aggiudicatario nell'ambito del presente contratto verranno contabilizzati con appositi misuratori e riaddebitati all'aggiudicatario sulla base dei consumi e costi effettivi su base semestrale. Sarà facoltà dell'aggiudicatario procedere con la voltura a proprio carico delle utenze dandone comunicazione scritta a Coni Servizi.

L'appaltatore è pertanto tenuto a provvedere con puntualità al pagamento della suddetta quota forfettaria. In caso di mancato pagamento della stessa, l'appaltatore sarà tenuto a rimborsare alla Coni Servizi, entro 10 giorni, tutte le spese derivanti dal ritardato pagamento. Decorso inutilmente tale periodo di tempo, la Coni Servizi avrà la facoltà di avvalersi della cauzione di cui al successivo art.16 fino alla concorrenza della somma dovuta dall'appaltatore, con obbligo per l'appaltatore stesso di procedere al reintegro della cauzione fino al raggiungimento dell'importo originario.

L'appaltatore dovrà integrare quanto messo a disposizione dalla Coni Servizi con tutti i materiali, le attrezzature ed i corredi ritenuti necessari per il perfetto funzionamento dei servizi.

Ogni integrazione dovrà essere preventivamente valutata ed approvata per quantità e qualità dalla Coni Servizi tramite il responsabile del Centro.

Entro 10 giorni dall'affidamento dell'appalto, l'appaltatore dovrà stipulare apposite polizze assicurative per responsabilità civile nonché contro furti, incendi, danneggiamenti, derivanti dallo svolgimento delle attività concesse e che possano verificarsi nei locali dati in uso, per un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 ed aventi durata almeno pari a quella dell'appalto.

Dette polizze dovranno essere esibite, in originale, al responsabile del Centro, che provvederà ad acquisirne copia.

La presentazione al responsabile del Centro di dette polizze, con le relative quietanze di pagamento, è condizione essenziale per l'esercizio da parte dell'appaltatore dell'attività di gestione.

Sarà a carico dell'appaltatore il trasporto giornaliero dei rifiuti nei contenitori predisposti dall'azienda comunale o direttamente alla pubblica discarica.

Lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuato in conformità alla normativa vigente in materia e potrà essere eseguito anche da terzi abilitati ed autorizzati all'effettuazione di tale servizio.

Art. 5 - GESTIONE DEI SERVIZI

La gestione dei servizi, caratterizzata da professionalità, accuratezza ed efficienza, dovrà garantire servizi adeguati, per quantità e qualità, all'importanza del Centro ed all'immagine della Coni Servizi.

La struttura organizzativa, particolarmente dinamica, dovrà rispondere in maniera soddisfacente a tutte le aspettative degli utenti.

La Coni Servizi potrà effettuare in qualsiasi momento controlli in tutti i locali affidati all'appaltatore al fine di verificare l'andamento della gestione, individuare eventuali inadempienze e deficienze nel servizio.

Se necessario verrà redatto, in contraddittorio, un apposito verbale, dove verranno elencate le deficienze e le inadempienze riscontrate e verranno indicati i provvedimenti da adottare e i tempi di esecuzione degli stessi.

Nella gestione dei servizi oggetto dell'appalto il concessionario dovrà 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 dovranno essere disponibili in quantità sufficiente e con rifornimento costante e vario, osservando le norme per una buona conservazione igienica degli stessi.

La Coni Servizi si riserva la facoltà di stipulare contratti di sponsorizzazione o commerciali per i prodotti bar che il gestore dovrà commercializzare.

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

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

I frigo-bar, se installati nelle camere, dovranno essere, qualora richiesto, adeguatamente riforniti con snack e bevande.

Il pagamento dei servizi previsti nel presente capitolato d'oneri avverrà previa emissione di ricevuta fiscale, fattura o scontrino fiscale.

Il concessionario è tenuto alla esatta osservanza della normativa fiscale in materia. La violazione delle suddette disposizioni di legge, accertate da parte dell'Autorità Finanziaria, potrà dar luogo alla immediata revoca della concessione e risoluzione del contratto per grave



inadempimento.

Per convegni, meetings, ecc. organizzati dalla Coni Servizi o da appositi Comitati Organizzatori, la Coni Servizi medesima si riserva il diritto di comunicare, con congruo anticipo, l'esclusione dalla presente concessione.

In questo caso sarà contattato in via prioritaria il concessionario per la quotazione dei servizi necessari, ferma restando la facoltà della Coni Servizi di affidare i servizi in questione al miglior offerente, al quale sarà comunque precluso l'utilizzo delle cucine restando le stesse a disposizione del concessionario.

In occasione di tali manifestazioni potrà essere interdetta la vendita di prodotti in diretta concorrenza con quelli degli sponsor delle manifestazioni stesse.

E' parimenti vietato al concessionario l'uso, sotto qualsiasi forma, dell'emblema Olimpico dei cinque cerchi nonché del logo della Coni Servizi.

Non potranno essere accettati presso il ristorante ospiti non autorizzati preventivamente dal responsabile del Centro.

Previa autorizzazione del responsabile del Centro e fino al completamento dei posti del ristorante potranno essere accettati ospiti che intendano usufruire solo del servizio ristorante.

SERVIZIO DI RISTORAZIONE

L'appaltatore dovrà assicurare il funzionamento di un servizio di ristorante. Il servizio di self-service potrà essere richiesto in particolari occasioni dalla Direzione del Centro.

Dovranno essere previsti tre pasti giornalieri: prima colazione, seconda colazione e cena.

Il servizio dovrà essere assicurato, tutti i giorni feriali e festivi, almeno con il seguente orario:
dalle 7,30 alle 9,30 per la prima colazione;
dalle 12,00 alle 14,30 per la seconda colazione;
dalle 19,00 alle 21,30 per la cena.

Il responsabile del Centro, per esigenze organizzative dell'impianto, potrà richiedere variazioni agli orari suindicati.

PROGETTO TECNICO

La ditta partecipante dovrà presentare in sede di gara un progetto sulla base dei seguenti elementi di valutazione:

- 1) in relazione all'esigenza di assicurare un apporto calorico giornaliero equilibrato e differenziato in base alle varie discipline sportive praticate dagli atleti, dovranno essere previste tre differenti razioni alimentari giornaliere che assicurino circa:
2000/2500 Kcal/ die (tipoA)
3000/3500 Kcal/die (tipoB)

4000/4500 Kcal/die (tipoC)

con la seguente distribuzione dei nutrienti energetici:

<i>Carboidrati</i>	55-60%
<i>Proteine</i>	15-18%
<i>Lipidi</i>	25-27%

Per alcuni regimi alimentari, da predisporre per atleti che praticano particolari discipline sportive, la quota dei carboidrati può salire fino al 63-65% e quella dei grassi fino al 30%.

Per ciascun regime nutrizionale (tipo A, B o C) dovrà essere previsto un programma su 8 giorni con l'indicazione dei menù relativi a ciascun pasto (prima colazione, seconda colazione e cena).

In particolare l'appaltatore si impegna a rispettare le norme del D.lgs.n.155/97 (c.d. HACCP) per quanto concerne le materie prime utilizzate, la loro conservazione e le modalità di somministrazione.

Dovrà essere fornita l'indicazione delle caratteristiche di qualità degli alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti e degli alimenti da servire.

Dovranno essere descritti la composizione dei pasti e delle portate secondo quanto di seguito indicato:

Prima colazione

Seconda colazione e cena

Primo piatto: almeno 3 scelte per pasto

Secondo piatto: almeno 3 scelte per pasto

Contorno: almeno 4 scelte per pasto

Dessert: almeno 3 scelte per pasto

Frutta

Bevande

L'apporto energetico di vino, birra o bibite non va conteggiato nelle diverse tipologie (A, B, C) di razioni alimentari.

Condimenti

Formaggio grattugiato

Una o due volte alla settimana, in alternativa ad una delle tre scelte relative al primo piatto, può essere servita la pizza. Oltre alle tre scelte relative al secondo piatto, a richiesta, deve essere

sempre disponibile il piatto freddo.

Tutti i cibi devono essere freschi e di prima qualità. E' vietato l'uso di cibi precotti. La carne utilizzata dovrà essere di produzione nazionale DOC.

- 2) preparazione di diete personalizzate consistenti nella possibilità di modificare il regime nutrizionale di tipo "A" o di tipo "C" per ottenere rispettivamente una razione alimentare a più basso contenuto energetico (meno di 2000 cal/die) ed una razione alimentare superiore alle 4.500Kcal/die.
- 3) lista prodotti bar da mettere in vendita da cui devono risultare le indicazioni e in merito alla marca, qualità, descrizione dei prodotti per varietà e tipologia comprensiva di grammatura e prezzo e – con riferimento ai soli prodotti bar – tavola fredda (gastronomia) – il relativo sconto praticato rispetto ai listini della Federazione Italiana Pubblici Esercizi, provincia di Pisa, ii categoria..
- 4) espletamento del servizio di ristorazione per funzionalità, arredo (biancheria da tavola, stoviglie, attrezzature mense, comprese le attrezzature per il self-service, ecc.) e quanto altro necessario per la preparazione, la somministrazione e la distribuzione dei pasti.
- 5) progetto occupazionale complessivo con l'indicazione del numero dei dipendenti che la ditta intende adibire ai vari servizi (cassa, preparazione, distribuzione e somministrazione pasti, ecc.) indicando in particolare la loro esperienza nel settore di ristorazione.
- 6) eventuali proposte migliorative che comportino un vantaggio per Coni Servizi e che la ditta si impegna ad attuare senza oneri aggiuntivi.

In relazione ai punti 1 e 2 si precisa che avrà una valutazione migliore la descrizione del menù più particolareggiata per ogni pasto e per ogni portata.

SERVIZIO BAR

Il servizio dovrà assicurare, tutti i giorni feriali e festivi, il funzionamento di un bar interno al Centro.

Il bar, salvo il caso di assoluta assenza di ospiti, dovrà garantire il servizio dalle ore 7,30 alle ore 22,30.

L'appaltatore potrà attivare anche altri punti di ristoro e bar all'interno del Centro. In tal caso le modalità di funzionamento dovranno essere concordati con il responsabile del Centro.

In concomitanza di manifestazioni sportive l'appaltatore dovrà assicurare il servizio volante di ristoro per il pubblico e gli atleti senza prevedere alcun aumento di prezzo.

Art. 6 - PREZZI

Considerata la funzione strumentale del Centro, volto a soddisfare la finalità di preparazione olimpica degli atleti e delle società ed al sostegno dell'attività sportiva di alto livello, l'interesse della Coni Servizi è, da un lato, quello di garantire al Centro un servizio con i più elevati standard



di qualità, dall'altro quello di garantire agli utenti i costi più bassi sostenibili.

Il Centro è quindi principalmente orientato a far fronte alle esigenze della Coni Servizi, delle Federazioni Sportive Nazionali e Internazionali e delle Società Sportive.

Il prezzo contrattuale, che dovrà essere indicato sia complessivamente che suddiviso in prima, seconda colazione e cena, sarà quello offerto dalla ditta aggiudicataria. In ogni caso tale prezzo non potrà essere complessivamente superiore a € 19,70+IVA.

Il prezzo dei pasti (prima colazione, pranzo e cena) sarà inoltre diminuito o aumentato del 10% in caso, rispettivamente, di scelta del regime alimentare di tipo "A" o di tipo "C".

Nel caso sia richiesta, ai sensi di quanto previsto al precedente art. 5, la preparazione di diete o di regimi alimentari modificati, il prezzo dei pasti sarà uguale a quello del tipo di regime alimentare A, B o C più simile per contenuto calorico complessivo.

In relazione ai servizi prestati a favore di questi soggetti, la Coni Servizi corrisponderà all'appaltatore il prezzo suddiviso in prima colazione, seconda colazione e cena, con la scelta del regime alimentare di tipo "B" offerto, dalla ditta che risulterà aggiudicataria dell'appalto, in sede di gara.

Il gestore dovrà corrispondere il 20% degli incassi derivanti dal servizio bar.

Detti corrispettivi saranno pagati all'appaltatore con le modalità di cui al successivo art.7.

La Coni Servizi provvederà direttamente ad incassare, mediante il responsabile del Centro, il prezzo che gli utenti del Centro dovranno sostenere per l'utilizzo dei servizi forniti dall'appaltatore, salvo quanto previsto al capoverso successivo.

L'appaltatore, previo nullaosta del responsabile del Centro, ha la facoltà di erogare servizi, ristorante e di bar anche ad altri soggetti, sempre che ciò sia compatibile con le attività del Centro e con le esigenze degli altri ospiti dello stesso. Per questi utenti l'appaltatore provvederà 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 alla Coni Servizi, e ad incassarli direttamente, dietro emissione delle relative fatture fiscali.

L'appaltatore dovrà corrispondere a Coni Servizi una percentuale del 20% degli incassi al netto dell'IVA così maturati per i servizi di ristorazione (ristorante, self-service e bar, inclusi i frigo bar). A tal fine mensilmente dovrà presentare al responsabile del Centro l'elenco delle fatture e/o scontrini fiscali emessi per detti servizi; resta salva la facoltà per Coni Servizi di procedere in qualunque momento alla verifica di quanto attestato dall'appaltatore.

Il responsabile del Centro potrà prevedere la possibilità per l'appaltatore di esercitare attività di merchandising (per es. commercializzazione di articoli di abbigliamento ed altri oggetti promozionali con il logo del Centro), secondo modalità che dovranno essere tra loro concordate.

Nel locale adibito a bar il concessionario dovrà esporre, in maniera chiaramente leggibile, i listini dei prezzi dei prodotti in vendita.



I prezzi dei generi in vendita nel bar saranno quelli del listino pubblicato dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi, provincia di Pisa, II categoria, validi nella provincia di Pisa, diminuiti del ribasso offerto dalla ditta in sede di gara.

Per tutti i prodotti non compresi nei suddetti listini, il concessionario dovrà presentare apposita lista con indicazione del relativo prezzo, che dovrà essere approvato dalla Coni Servizi.

Le variazioni dei prezzi nel corso della concessione, in relazione alla pubblicazione dei nuovi listini della Federazione Italiana Pubblici Esercizi, provincia di Pisa, II categoria, potranno entrare in vigore dopo 15 giorni dall'avvenuta comunicazione scritta da parte del concessionario. In ogni caso la Coni Servizi si riserva di accertare l'intervenuto aumento.

Per le bevande e le vivande extra l'appaltatore dovrà predisporre apposite liste indicanti i rispettivi prezzi che dovranno essere stati preventivamente concordati ed autorizzati dal responsabile del Centro.

Il prezzo di eventuali supplementi al menù del giorno richiesti dagli ospiti sarà concordato con il Dirigente accompagnatore e con il responsabile del Centro.

Il responsabile del Centro, con preavviso di almeno 24 ore, potrà richiedere all'appaltatore di assicurare il servizio di pranzi o banchetti organizzati dalla Coni Servizi, dalle Federazioni Sportive Nazionali, dalle società ospitate o dai Comitati Organizzatori di manifestazioni sportive. In tali circostanze il menù ed il relativo prezzo pro-capite saranno preventivamente concordati tra l'appaltatore ed il responsabile del Centro e l'appaltatore provvederà, a propria cura e spese, alla fornitura di tutto il necessario.

Qualora richiesto, il gestore dovrà garantire un servizio alla carta con apposito listino prezzi, sottoposto preventivamente all'approvazione del responsabile del Centro.

Art. 7 - PAGAMENTI

I pagamenti verranno effettuati mensilmente mediante bonifico bancario presso l'Istituto indicato dall'affidatario entro 60 giorni dalla data di emissione della fattura.

Il pagamento, al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. (*"Piano straordinario contro le mafie e delega al Governo in materia di normativa antimafia"*), sarà effettuato esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario sul conto corrente bancario o postale dedicato indicato dall'Impresa aggiudicataria. Al tal fine, i concorrenti dovranno compilare in ogni parte, controfirmare ed inserire nei documenti di gara la Scheda Anagrafica Fornitore composta di n.2 pagine.

In ottemperanza al D.M. n. 55 del 3 aprile 2013, le fatture dovranno essere trasmesse esclusivamente in modalità elettronica, secondo il formato di cui all'allegato A "Formato della fattura elettronica" del citato DM n. 55/2013.

Il Codice Univoco Ufficio assegnato dall'I.P.A. (www.indicepa.gov.it) a questa Stazione Appaltante, da inserire obbligatoriamente nell'elemento del tracciato della fattura elettronica denominato "Codice Destinatario", è il seguente: **UFEEXY**.

Il Codice Univoco Ufficio è un'informazione obbligatoria della fattura elettronica e rappresenta

l'identificativo univoco che consente al Sistema di Interscambio (SdI), gestito dall'Agenzia delle Entrate, di recapitare correttamente la fattura elettronica all'ufficio destinatario.

Al fine di agevolare le operazioni di contabilizzazione e di pagamento delle fatture, oltre al "Codice Univoco Ufficio", **si richiede obbligatoriamente** di indicare nella fattura elettronica, **ove previsto**, anche le seguenti informazioni:

- **Codice Identificativo Gara – <CIG>**
- **Numero Ordine di Acquisto – ODA**

Per quanto di proprio interesse sul sito www.fatturapa.gov.it sono disponibili ulteriori informazioni in merito alle modalità di predisposizione e trasmissione della fattura elettronica al Sistema di Interscambio.

Le fatture potranno essere presentate, in ogni caso, solo previo rilascio del relativo Certificato di Regolare Esecuzione e soltanto dopo l'emissione da parte della Coni Servizi S.p.A., Direzione Acquisti, dell'ordine di acquisto (ODA).

La Coni Servizi si riserva di non procedere al pagamento delle fatture nei seguenti casi:

- che non siano trasmesse in modalità elettronica;
- per le quali si riscontri l'incompletezza e/o l'erroneità delle informazioni richieste (es. mancanza dell'indicazione del numero di ODA e CIG relativo; non correttezza del numero di ODA/CIG, ecc.);
- per le quali si riscontri l'incoerenza tra i dati riportati nella fattura e le informazioni contenute negli altri documenti di acquisto (es. data di emissione della fattura anteriore alla data di emissione dell'ODA; indicazione di importi differenti nella fattura rispetto all'ODA; ecc.).

In ogni fattura dovrà essere indicato sia l'importo relativo al corrispettivo forfettario mensile di cui all'art. 8 sia l'importo afferente eventuali prestazioni a richiesta di cui all'art. 9.

Ai sensi dell'art. 6 del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207 e s.m.i, qualora tra la stipula del contratto e il primo pagamento, ovvero tra i successivi pagamenti, intercorra un periodo superiore a centottanta giorni, la Coni Servizi provvederà ad acquisire il documento unico di regolarità contributiva relativo all'esecutore ed ai subappaltatori entro i trenta giorni successivi alla scadenza dei predetti centottanta giorni.

Con la contabilizzazione del mese di dicembre si effettuerà altresì il conguaglio degli importi dovuti dall'appaltatore in relazione al numero di utenti che avranno utilizzato il Centro, ai sensi del precedente art. 6, mediante compensazione a valere sulla fattura del mese di dicembre o con l'emissione di una nota di credito a favore della Coni Servizi.

Art. 8 - ESCLUSIVITÀ' DELL'APPALTO

La Coni Servizi si impegna a non concedere ad altri, all'interno dell'impianto, la gestione di servizi analoghi a quelli dati in appalto, fatto salvo quanto specificato all'art. 5.

Art. 9 - PENALI

Il responsabile del Centro provvederà a contestare per iscritto le inosservanze dell'appaltatore

alle disposizioni previste nel presente disciplinare e, qualora non siano fornite per iscritto entro tre giorni sufficienti giustificazioni, applicherà una penale di importo compreso tra € 100,00 ed € 3.000,00, a seconda della gravità dell'inadempimento, salvo che non sia diversamente disposto dal presente disciplinare.

Le suddette penali verranno pagate mediante emissione da parte dell'appaltatore di nota di credito a valere sulle fatture del mese successivo a quello di applicazione delle penali stesse, ed, eventualmente, nel caso non vengano così saldate, la Coni Servizi potrà avvalersi anche della cauzione definitiva di cui al successivo art. 16, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

Art. 10 - DIVIETO DI PUBBLICITA'

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

La Coni Servizi si riserva il diritto di apporre pubblicità di prodotti sponsor di cui all'art. 5.

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.

Art. 11- AUTORIZZAZIONI AMMINISTRATIVE

Prima dell'inizio dei servizi l'appaltatore dovrà presentare alla Coni Servizi - Direzione del Centro di Tirrenia - le licenze per i vari servizi oggetto dell'appalto rilasciate dalle autorità competenti, comprese quelle riguardanti gli alcolici ed i superalcolici.

In mancanza di dette licenze il contratto si intenderà risolto ipso iure, ferme le responsabilità conseguenti all'inadempimento.

L'appaltatore dovrà osservare integralmente tutte le leggi, decreti, regolamenti che disciplinano il servizio oggetto dell'appalto e tutte le eventuali disposizioni vigenti riguardanti i servizi oggetto dell'appalto e le eventuali disposizioni in merito emanate dalle Autorità competenti e/o dalla Coni Servizi, esonerando pienamente la Coni Servizi stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali inosservanze.

Qualora la Coni Servizi non sia già titolare delle suddette licenze, l'appaltatore, al termine dell'appalto, è obbligato a volturarle alla Coni Servizi stessa.

Art. 12 - PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI

Per i servizi oggetto dell'appalto dovrà essere impiegato personale adeguato, per qualifica e numero, agli standard di qualità richiesti dalla Coni Servizi ed all'importanza del Centro.

La Coni Servizi si riserva di controllare nel corso del contratto il rispetto di detti requisiti, richiedendo, se lo ritenga necessario, l'integrazione del personale impiegato o l'allontanamento di elementi non graditi per gravi inadempimenti a norme regolamentari e comportamentali.

Prima dell'inizio dei servizi l'appaltatore dovrà presentare al responsabile del Centro l'elenco

nominativo di tutto il personale che sarà impiegato.

Il responsabile del Centro, in base a detto elenco, visionerà i libretti di lavoro e verificherà le posizioni assicurative.

Ogni variazione nella composizione del personale impiegato dovrà essere tempestivamente comunicata al responsabile del Centro.

Il personale dovrà indossare una divisa, preventivamente approvata dal responsabile del Centro, decorosa e sempre pulita.

Il personale dovrà operare senza compromettere, in alcun caso, il regolare svolgimento dell'attività che si svolge presso l'impianto, avendo cura di non arrecare danno ad attrezzature e manufatti esistenti nell'impianto stesso.

L'appaltatore si obbliga ad attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio oggetto dell'appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali applicabili alla data di affidamento dell'appalto, nonché le condizioni risultanti dalle successive modifiche ed integrazioni dei contratti collettivi che venissero successivamente stipulati.

Ugualmente, l'appaltatore si impegna ad osservare tutte le disposizioni derivanti dalla normativa vigente e dai contratti collettivi di lavoro e dagli eventuali accordi integrativi riguardanti l'utilizzazione e l'assunzione della mano d'opera nonché la salvaguardia dei livelli occupazionali.

L'appaltatore inoltre garantisce per il proprio personale impiegato l'osservanza delle norme in materia di prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs. n. 626/94 e s.m.i.) e si impegna a rispettare tutti gli obblighi previsti dalle leggi vigenti in materia previdenziale ed assistenziale. La Coni Servizi avrà facoltà di verificare, in ogni momento, il regolare versamento dei contributi assistenziali e previdenziali, e il concessionario è tenuto a fornire la relativa documentazione.

Entro 15 giorni dalla data di affidamento l'appaltatore è obbligato a fornire alla Coni Servizi la dichiarazione, resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n° 445 del 28 dicembre 2000, sottoscritta dal legale rappresentante con le modalità di cui all'art. 38 del D.P.R. medesimo, circa il numero dei dipendenti occupati nell'appalto, con elenco nominativo degli stessi.

Ogni variazione al suddetto numero dovrà essere tempestivamente comunicata alla Coni Servizi.

La Coni Servizi è sollevata da qualsiasi responsabilità derivante dalla mancata osservanza di quanto sopra indicato.

Art. 13 - RESPONSABILITÀ' DELL'APPALTATORE

La Coni Servizi è esonerata e manlevata da ogni e qualsivoglia responsabilità derivante, connessa o conseguente a prestazioni o servizi oggetto dell'appalto, restando esclusivamente la ditta affidataria responsabile, anche verso terzi, per i danni a persone o cose che dovessero verificarsi nel periodo di appalto, causati dai propri dipendenti o da coloro che sono preposti all'espletamento dei servizi.

Art. 14 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' vietata la cessione a terzi dell'appalto, in tutto o in parte, pena la revoca immediata dell'appalto stesso.

E' vietato fornire i servizi di cui al presente disciplinare mediante subappalto, ad eccezione dello smaltimento dei rifiuti, per il quale dovrà essere comunque acquisito il consenso della Coni Servizi.

Art. 15 - REVOCA DELL'APPALTO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Coni Servizi potrà dichiarare immediatamente risolto di diritto il contratto:

- in caso di violazioni delle obbligazioni contenute nel presente Disciplinare che, nel corso di un anno, abbiano comportato l'applicazione di penali per un importo complessivo pari a € 7.500,00;
- qualora, in caso di intimazione ad adempiere da parte della Coni Servizi, l'appaltatore non adempia nel termine di gg. 3 (tre);
- qualora la ditta affidataria risulti essere in una delle situazioni previste dall'art. 38, comma 1, del Decreto Legislativo n. 163/2006 e s.m.i.;
- in caso di accertamento della non veridicità delle dichiarazioni rese dalla ditta al fine della partecipazione alla gara o in ottemperanza alle prescrizioni indicate dal presente capitolato;
- nel caso di cessione del contratto;
- in caso di interruzione o sospensione dell'attività del Centro, per colpa dell'appaltatore, per un periodo superiore a 3 giorni;
- qualora non venga rispettato quanto indicato nel progetto-offerta.

Il contratto verrà anticipatamente a scadenza, in toto o in parte, nel caso in cui vengano a decadere i titoli che legittimano la disponibilità e la gestione, da parte della Coni Servizi, dell'impianto sportivo presso cui devono essere effettuati i servizi oggetto dell'appalto.

La Coni Servizi avrà sempre facoltà, in relazione a motivate esigenze, di sospendere, ridurre o sopprimere i servizi oggetto dell'appalto.

Nelle eventualità succitate, decorsi 30 giorni dalla comunicazione da parte della Coni Servizi, mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento, il contratto sarà risolto o se ne potrà ridurre l'oggetto, senza che l'impresa abbia nulla a pretendere a qualsiasi titolo.

La Coni Servizi si riserva inoltre il diritto di recesso libero ed insindacabile dal contratto in qualunque momento, con preavviso di almeno 30 giorni.

In tutte le ipotesi precedenti di scioglimento o riduzione dell'oggetto del contratto l'appaltatore rinuncia, sin d'ora, a pretendere gli indennizzi di cui all'art. 1671 c.c., fermo restando il pagamento delle prestazioni già eseguite.

In tutti i casi in cui lo scioglimento anticipato del contratto avvenga per fatto imputabile alla ditta appaltatrice, la Coni Servizi procederà all'incameramento del deposito cauzionale definitivo,

fermi restando ogni diritto o azione esperibili ai fini del risarcimento del maggiore danno.

Art. 16 – CAUZIONE DEFINITIVA

L'aggiudicatario è tenuto a costituire una cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 113 del D.Lgs. n° 163/2006 e s.m.i. pari al 10% dell'importo contrattuale.

La mancata prestazione della garanzia comporta la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui al punto A), da parte della Stazione Appaltante, salvo il risarcimento del maggior danno ed ogni altra azione a tutela dell'interesse della Coni Servizi.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di aggiudicare l'appalto al concorrente secondo in graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione.

Art. 17 - IMPOSTE E TASSE

Sono a carico della ditta appaltatrice tutte le spese, imposte e tasse presenti e future inerenti l'appalto compresa la tassa per la registrazione del contratto.

L'I.V.A. è a carico della Coni Servizi S.p.A..

Art. 18 - FORO COMPETENTE

Ogni controversia riguardante l'interpretazione e l'applicazione del presente contratto sarà devoluta alla competenza esclusiva del Foro di Roma.
