



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO  
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019  
Decreto Legge 25 luglio 2018, n. 91  
convertito in Legge 21 settembre 2018, n. 108*

## **CAPITOLATO TECNICO**

### **1. OGGETTO DELL'APPALTO**

L'Appalto ha per oggetto l'erogazione del servizio di ristorazione tramite Box Meal (Pasti prefenzionati) e tramite Servizio a Buffett da realizzare secondo le modalità più avanti descritte.

#### **Dimensione presunta dell'utenza**

L'utenza che usufruisce del servizio di ristorazione tramite Box Meal è rappresentata da circa 37.733 unità, per tutta la durata dell'evento

Si precisa che il numero sopra riportato è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta.

Il quantitativo esatto dell'utenze che usufruiranno del servizio di ristorazione tramite i Meal Box verrà convenuto con l'O.E. entro 1 mese dall'inizio dell'evento e lo stesso potrà variare del 10 %.

### **2. INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO**

#### **Attività costituenti il servizio**

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

- L'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio;
- Raccolta delle prenotazioni del Meal Box mediante l'utilizzo di un sistema computerizzato che consenta ad ogni utente autorizzato di prenotare secondo i propri gusti e nei limiti delle disponibilità;
- La produzione dei Meal Box per tutte le tipologie di utenti;
- Il confezionamento Meal Box in monoporzione (1 pasto completo);
- Il trasporto e la consegna dei Meal Box presso tutti i luoghi deputati al consumo degli stessi Meal Box;
- La somministrazione dei Meal Box agli utenti autorizzati;
- La presenza di almeno una unità di personale responsabili presso le aree di distribuzione;
- La pulizia e la disinfezione dei locali di produzione dei Meal Box e di ogni altro spazio utilizzato;



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO  
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019  
Decreto Legge 25 luglio 2018, n. 91  
convertito in Legge 21 settembre 2018, n. 108*

- 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 Meal Box;
- Il ritiro, presso tutti i luoghi di consumo dei Meal Box, dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto dei Meal Box e il relativo lavaggio;
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da tutti i locali di produzione e di consumo dei Meal Box ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.
- L'utilizzo dei Meal Box non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante convenzioni ad istituzioni No- Profit secondo quanto proposto in sede di offerta tecnica.

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

- La fornitura del sistema informatizzato per la prenotazione dei Meal Box 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.
- L'OEA deve sviluppare i menu nei mesi precedenti le Universiadi in coordinamento con ARU che si riserva l'approvazione degli stessi.
- 5 differenti menu giornalieri a rotazione per assicurare 2.500 Kcal al giorno;
- Garantire la continuità del servizio nelle Aree di distribuzione a BUFFET per tutta la durata giornaliera degli eventi
- La fornitura di allestimenti vari (es. stand di distribuzione, tavoli e sedie) e di almeno 1 forno a microonde per ogni 100 utenti presenti sugli impianti

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

#### **Articolazione e composizione dei Menù**

L'OEA deve sviluppare i menu nei mesi precedenti le Universiadi in coordinamento con ARU che si riserva l'approvazione degli stessi.

- 5 differenti menu giornalieri a rotazione per assicurare 2.500 Kcal al giorno;
- Il menu deve essere cambiato ogni giorno, garantendo una rotazione di sette giorni e nel contempo assicurando:
  - varietà di frutta ed insalate;
  - varietà di pane e latticini;
  - varietà di pietanze con pochi grassi e carboidrati;



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO  
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019  
Decreto Legge 25 luglio 2018, n. 91  
convertito in Legge 21 settembre 2018, n. 108*

- prodotti senza lattosio o glutine;
- scelte vegane.
  
- devono essere previste inoltre le seguenti cucine al fine di soddisfare le esigenze alimentari degli ospiti provenienti da tutto il mondo
  - locale;
  - europea/ mediterranea;
  - vegetariana;
  - asiatica;
  - kosher;
  - halal
  
- i prodotti devono essere identificati utilizzando la lingua inglese, francese e locale e contenere le indicazioni sugli ingredienti ed i valori nutrizionali di ciascuno;
  
- menu speciali devono essere garantiti per gli ospiti sottoposti a cure mediche e per i celiaci.

**4. CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI GENERI ALIMENTARI OCCORRENTI ALLA PREPARAZIONE DEI MEAL BOX;**

L'ARU intende inserire elementi qualificanti nell'ambito della ristorazione promuovendo, in particolare, comportamenti alimentari ed una cultura dell'alimentazione finalizzati alla prevenzione della salute degli utenti del servizio.

A tale fine intende introdurre, per la produzione dei menù MEAL BOX generi alimentari di largo consumo provenienti da coltivazioni biologiche e a produzione integrata, oltre a prodotti tipici tradizionali.

**Caratteristiche richieste dei prodotti alimentari**

Le derrate alimentari impiegate per la preparazione dei MEAL BOX dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei MEAL BOX devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche tecniche.

I seguenti generi alimentari devono obbligatoriamente possedere le sottoelencate qualità:

- a. Prodotti biologici
- b. Prodotti a produzione integrata



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO  
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019  
Decreto Legge 25 luglio 2018, n. 91  
convertito in Legge 21 settembre 2018, n. 108*

- c. Prodotti a denominazione di origine protetta (DOP)
- d. Prodotti provenienti dal commercio equo e solidale.
- e. L'olio deve essere del tipo extravergine d'oliva.
- f. Pane di produzione locale
- g. Tutte le derrate alimentari, ad eccezione di prodotti ortofrutticoli biologici, sono richieste di provenienza CEE.
- h. L'importazione di prodotti ortofrutticoli da agricoltura biologica da Paesi Terzi è consentita soltanto da Paesi Terzi in regime di Equivalenza (all. III Reg. CE 1235/08 modificato da allegato I Reg. CE 508/2012), ad eccezione delle banane.
- i. Le uova (qualora non biologiche) devono provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.
- j. Il pesce surgelato Filetti di platessa, sogliola, nasello e merluzzo sono richiesti da pesca sostenibile
- k. Devono inoltre essere **fornite carni macellate secondo i riti religiosi ebraico od islamico** (DM 11/06/80) per la preparazione dei MEAL BOX degli utenti che per scelte personali, abbiano fatto richiesta di non consumare carni di altra tipologia.

E' ammessa la fornitura di prodotti ortofrutticoli a produzione integrata o convenzionali qualora non siano reperibili sul mercato prodotti da agricoltura biologica.

La ditta aggiudicataria dovrà produrre l'elenco dei fornitori di tutti i prodotti richiesti alle precedenti lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), j) e k) e le schede tecniche dei prodotti offerti.

Si precisa che ai fini del presente capitolato si intendono:

- **Per prodotto "biologico"** un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
- **Per prodotto "a produzione integrata"** : si intende un prodotto ottenuto in conformità a disciplinari di produzione integrata approvati con specifiche deliberazioni delle giunte regionali, conformi alle Linee guida nazionali di produzione integrata, approvate dal Comitato di produzione integrata istituito con DM 2722 del 17 Aprile 2008, in attuazione della riforma dell'organizzazione comune dei mercati (OCM), di cui al Reg. CE 1234/2007 del Consiglio e al Reg. CE 1580/2007 della Commissione per quanto riguarda le modalità di applicazione.
- **Per "prodotti tipici"** si intendono i prodotti certificati come DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE n° 510/2006, e STG (Specialità Tradizionali Garantite), così come definite dal Reg. CE n° 509/2006.



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO  
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019  
Decreto Legge 25 luglio 2018, n. 91  
convertito in Legge 21 settembre 2018, n. 108*

- **Per prodotto “tradizionale”** si intende un prodotto ottenuto in conformità a quanto disposto dal D.Lgs. 30 Aprile 1998, n. 173 e DM 8 Settembre 1999, iscritto nell’Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsto dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

### **Contenuto del menu del Meal Box**

- Una porzione a base di carboidrati (primo piatto caldo o freddo (riscaldabile eg. Insalata di pasta/riso))
- Una porzione a base di proteine (carne/pesce/formaggio)
- Una porzione di contorno di verdura fresca
- Un frutto fresco garantendone la variabilità giornaliera
- Un Pane a scelta tra integrale, di grano duro, all’olio, comune
- Una bibita analcolica

Le preparazioni gastronomiche raggruppate all’interno di ciascuna categoria sono equivalenti sotto il profilo economico.

#### **Diete speciali**

Per diete speciali s’intendono le preparazioni gastronomiche/alimento composti secondo le indicazioni fornite dal Servizio Medico della Federazione Partecipante.

L’OEA è tenuto a rispettare scrupolosamente dette indicazioni.

#### **Materie prime utilizzate**

L’OEA è chiamato a servirsi di ingredienti appropriati alla stagione ogniqualvolta si trovino a scegliere frutta, verdura, carne o pesce.

Si consiglia quindi all’OEA di procurarsi dal 15% al 40% degli ingredienti da produttori biologici, a seconda delle tipologie di merci:

- Verdura 40%;
- Frutta 40%;
- Carne 15%;
- Pesce e frutti di mare (compreso pesce d’allevamento) 20%;
- Latticini 40%;
- Uova 40%

### **5. Sistema informatizzato di prenotazione dei MEAL BOX**



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO  
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019  
Decreto Legge 25 luglio 2018, n. 91  
convertito in Legge 21 settembre 2018, n. 108*

L'ordinazione con l'esatta indicazione del numero e della tipologia dei MEAL BOX da consegnare sarà comunicata all'appaltatore direttamente dalle singole Federazioni Partecipanti entro le 24 ore precedenti il giorno di fruizione del pasto. La Ditta Aggiudicataria dovrà fornire all'ARU un sistema di rilevazione (completo delle componenti hardware e software) a trasmissione immediata dei dati di prenotazione e rendicontazione dei MEAL BOX mediante utilizzo di modalità/strumenti tecnologici che consentano l'informatizzazione del servizio e l'utilizzo dei dati da parte dell'ARU a fini contabili/amministrativi (rilevazione immediata del numero dei MEAL BOX da corrispondere alla Ditta e con la specifica del nominativo del singolo utente e dei MEAL BOX da questi effettivamente consumati).

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire, prima dell'inizio del servizio, tutta la documentazione inerente la tipologia di sistema che intenderà implementare in ottemperanza a quanto richiesto. Tutto ciò che afferisce alla manutenzione del sistema di rilevazione (inteso come componenti hardware e software) compete alla Ditta Aggiudicataria che deve concordare con l'ARU. La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere a proprie spese alla formazione del personale che dovrà utilizzare il sistema informatico per la prenotazione dei MEAL BOX riguardo alle modalità operative da seguire in tale operazione.

## **6. Materiale del packaging**

I pasti dovranno essere serviti usando confezioni, posate, bicchieri, tovagliette, tovaglioli in carta che siano biodegradabili e compostabili secondo lo Standard UNI EN 13432:2002

## **7. 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 conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

## **8. Accessori per il condimento**

Dovrà essere predisposta un'isola condimenti presso le lounge ove verranno ritirati e somministrati i Meal Box che comprenda olio extra vergine di oliva italiano di qualità superiore, aceto di vino bianco/rosso, aceto balsamico, sale, pepe, peperoncino frantumato.

## **9. Etichettatura del Meal Box**

I valori nutrizionali, la lista ingredienti e allergeni dovrà essere espressa su ogni Meal Box



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO  
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019  
Decreto Legge 25 luglio 2018, n. 91  
convertito in Legge 21 settembre 2018, n. 108*

secondo il REG. UE 1169/2011 E D.LGS. 109/1992

## **10. Sicurezza alimentare**

L'OEA dovrà adempiere al regolamento europeo in termini di sicurezza alimentare (HACCP) in tutte le fasi in esso previsto. Dovrà inoltre adeguarsi al regolamento di igiene comunale presente.

L'Appaltatore deve presentare ai fini della stipula del contratto il Manuale di Autocontrollo, secondo il metodo HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare (contenuto nel Manuale) deve essere in grado di identificare i pericoli/ analizzare i rischi specifici dei processi, prevenire/correggere le eventuali non conformità con azioni e controlli specifici e identificare/tracciare ogni prodotto (materia prima, semilavorato, prodotto finito) attraverso tutte le fasi della produzione, conservazione e somministrazione dei pasti.

Il Manuale di Autocontrollo deve comprendere la procedura operativa di rintracciabilità ai sensi del Reg. CE 178/02; tale procedura dovrà comprendere un sistema di rintracciabilità interna che consenta di procedere a ritiri mirati e precisi in tempi rapidi, in caso di pericolo per il consumatore.

## **11. Modalità di trasporto e consegna dei Meal Box**

L'OEA deve effettuare tale attività in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, utilizzando un numero di automezzi sufficienti a rispettare la tempistica prevista nel successivo articolo.

In caso di consegna di un numero di Meal Box inferiore a quello prenotato, su segnalazione della personale addetto, l'OEA deve provvedere ad integrare il numero di Meal Box mancanti nel più breve tempo possibile dalla segnalazione.

Nel caso in cui le distanze non consentano l'integrazione del pasto mancante, l'OEA deve provvedere ad approntare un pasto sostitutivo mediante l'utilizzo di scorte alimentari o attraverso altre modalità sempre a proprio onere e spese.

## **12. Automezzi per il trasporto**

La consegna dei Meal Box presso le strutture interessate deve essere effettuata con idonei mezzi di trasporto. Il numero di mezzi impiegati deve essere sufficiente a garantire le consegne presso i luoghi di consumo dei Meal Box nell'arco temporale previsto. Gli automezzi adibiti al trasporto dei Meal Box devono essere idonei e conformi alle normative vigenti e devono essere impiegati esclusivamente al trasporto di alimenti. Per il trasporto dei Meal Box e dei prodotti alimentari in



*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO  
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019  
Decreto Legge 25 luglio 2018, n. 91  
convertito in Legge 21 settembre 2018, n. 108*

particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di Venue isoterma rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzioni di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal edesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

L'OEA deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro;
- Veicoli, almeno euro 4;
- Veicoli elettrici;
- Vetture ibride.

### **13. Orari di consegna dei Meal Box presso le singole Venue**

I Meal Box dovranno essere consegnati a cura dell'OEA presso le singole Venue.

I Meal Box veicolati devono essere consegnati in Venue con almeno un'ora di anticipo sull'orario di gara e comunque in relazione a necessità organizzative su indicazioni del Food & Beverage Venue Manager.

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

#### **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.

#### **Direttore del Servizio**

L'OEA, per il lotto di propria competenza, deve nominare un Direttore del Servizio, cui affidare l'organizzazione complessiva del servizio erogato dall'OEA.

Il Direttore del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente responsabile nei confronti dell'ARU Napoli 2019 e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'OEA.





*IL COMMISSARIO STRAORDINARIO  
PER LA REALIZZAZIONE DELL'UNIVERSIADE NAPOLI 2019  
Decreto Legge 25 luglio 2018, n. 91  
convertito in Legge 21 settembre 2018, n. 108*

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

Il Direttore 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 ARU Napoli 2019

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore 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 all'ARU Napoli 2019 il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

#### **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 dell'amministrazione contraente.

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

#### **Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti**

L'OEA per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti deve impiegare personale in numero tale da assicurare il rispetto della tempistica prevista dal presente capitolato in modo da garantire una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

#### **Personale addetto alla somministrazione dei pasti**

L'OEA per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione previsti per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dall'ARU Napoli 2019.