



Università degli Studi di Roma “Tor Vergata”

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI N. 6 PUNTI
RISTORO/BAR PRESSO L’UNIVERSITÀ DEGLI
STUDI DI ROMA TOR VERGATA**

CAPITOLATO SPECIALE D’ONERI

ART.1 OGGETTO.....	pag.3
ART.2 DURATA DEL SERVIZIO DI GESTIONE	pag.3
ART.3 VERBALE DI CONSEGNA E RICONSEGNA.....	pag.3
ART.4 CONSEGNA LOCALI ED AVVIO SERVIZIO.....	pag.3
ART.5 ORARIO DI APERTURA – CHIUSURA DELL’ESERCIZIO.....	pag.3
ART.6 INTERRUZIONE/SOSPENSIONE DI SERVIZIO.....	pag.4
ART.7 MODIFICAZIONI DEI LOCALI DESTINATI ALL’ESERCIZIO.....	pag.4
ART.8 CORRISPETTIVI DI GESTIONE.....	pag.4
ART.9 AUTORIZZAZIONI E LICENZE	pag.5
ART.10 OBBLIGHI DELL’AGGIUDICATARIO	pag.5
ART.11 DISTRIBUTORI AUTOMATICI.....	pag.8
ART.12 ARTICOLI DI CONSUMO	pag.8
ART.13 PREZZI	pag.9
ART.14 CONTROLLI DI QUALITÀ	pag.10
ART.15 DIVIETI	pag.10
ART.16 PUBBLICITÀ NELL’ESERCIZIO	pag.10
ART.17 OSSERVANZA LEGGI E REGOLAMENTI E RESPONSABILITÀ PER DANNI.....	pag.11
ART.18 ONERI E OBBLIGHI	pag.11
ART.19 PERSONALE ADDETTO ALL’ESERCIZIO.....	pag.11
ART.20 EVENTUALI NUOVE ATTIVITÀ	pag.13
ART.21 PENALITÀ	pag.13
ART.22 ASSICURAZIONE/RESPONSABILITÀ PER INFORTUNI E DANNI.....	pag.13

ART. 1 : OGGETTO:

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, con concessione in uso di locali, del servizio di gestione di n. 6 punti ristoro/bar presenti nel Campus universitario e descritti nel disciplinare di gara e comprende la preparazione e somministrazione di prodotti alimentari, la fornitura delle attrezzature e degli arredi utili all'esecuzione del servizio in questione, e l'espletamento delle manutenzioni, pulizie ecc. atte alla migliore conduzione del servizio in questione. Il servizio non prevede oneri per la sicurezza in quanto non sussistono rischi derivati da interferenze.

ART.2: DURATA DEL SERVIZIO DI GESTIONE:

Il servizio in oggetto avrà la durata per ogni punto ristoro di anni sei con decorrenza dall'inizio effettivo del servizio.

ART. 3: VERBALE DI CONSEGNA E RICONSEGNA

È fatto obbligo al concessionario di procedere, prima dell'inizio del servizio in contraddittorio con il Responsabile dell'esecuzione del contratto e il precedente gestore, ad un sopralluogo durante il quale verrà presa completa ed esatta visione dello stato del punto ristoro di cui trattasi, degli arredi e di tutto ciò che è oggetto del servizio redatto il relativo verbale di consegna.

La riconsegna dei locali e degli ambienti da parte del concessionario, al termine o alla risoluzione del contratto, avverrà ugualmente dopo una ricognizione attestante lo stato di conservazione dei locali, arredi o quanto altro ecc. , mediante la redazione di un verbale nel quale verranno richiamati anche le eventuali precedenti comunicazioni di danni e di accertamento di eventuali deficienze o rotture. Anche per la stesura di quest'ultimo verbale varranno le modalità descritte per la stesura del verbale di consegna.

Alla scadenza del contratto il concessionario dovrà asportare mobili, attrezzature, le scorte e quant'altro di sua proprietà e liberare i locali senza che sia necessaria alcuna richiesta da parte dell'Amministrazione. In caso ciò non avvenga l'Università provvederà direttamente allo sgombero dei locali con addebito delle relative spese di deposito che risulteranno a carico della Concessionaria.

Qualora le attrezzature o l'arredo, siano diventati parte non asportabile di altre e/o di immobili di proprietà dell'Università, le stesse rimarranno di proprietà dell'Ateneo allo scadere della concessione, qualora la rimozione delle predette attrezzature possa danneggiare i beni di proprietà dell'Università. Per questo l'Università non riconoscerà al concessionario alcun compenso.

Tutto ciò che è messo a disposizione dall'Università deve essere restituito nello stesso stato risultante all'atto della consegna, salvo il normale deperimento derivante dall'uso. Qualunque miglioria apportata ai locali durante il corso della concessione resta a beneficio dell'Università, senza che il concessionario possa pretendere indennizzo alcuno.

ART. 4: CONSEGNA LOCALI ED AVVIO DEL SERVIZIO

Entro 30 giorni naturali e consecutivi dalla data del verbale di consegna dei locali e fino all'avvio del servizio , salvo ragioni di pubblico interesse, la ditta si impegna ad eseguire e completare i lavori di installazione, presso il punto ristoro, a sue esclusive spese, di nuovi arredi, stigliature, attrezzature, il tutto conformemente ai progetti presentati in sede di gara. Entro 15 giorni naturali e consecutivi dal completamento dei lavori di installazione di cui al comma precedente la ditta dovrà assicurare l'avvio del servizio.

ART. 5: ORARIO DI APERTURA – CHIUSURA DELL'ESERCIZIO

L'orario di servizio è così fissato nei giorni feriali:

- dal lunedì al venerdì: 08.00-19.00.



TOR VERGATA

- il sabato: 08.00-14.00.

L'Università si riserva di chiedere, senza alcun compenso per la ditta aggiudicataria, la chiusura posticipata ed il servizio festivo.

Nel mese di Agosto l'esercizio potrà chiudere per due settimane previo accordo con l'Università, salvo diversa deliberazione riguardante il predetto periodo di chiusura. L'Università si riserva la facoltà di prevedere in altri periodi dell'anno la chiusura delle proprie sedi che verrà comunicata alla Ditta appaltatrice con un preavviso di almeno 30 giorni ed alla quale la stessa dovrà conformarsi.

La richiesta di chiusura per detto periodo dovrà essere notificata all'Università entro e non oltre il 15 giugno di ogni anno.

In caso contrario ogni determinazione in merito verrà assunta autonomamente ed unilateralmente dall'Università.

Art. 6: INTERRUZIONE/ SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

La Ditta appaltatrice non può sospendere i servizi forniti in seguito a decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'Università.

L'eventuale sospensione dei servizi per decisione unilaterale della Ditta appaltatrice costituisce inadempienza contrattuale e determinerà la conseguente risoluzione del contratto per colpa.

In tal caso l'Università procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti della Ditta appaltatrice per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dall'Università e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale

ART. 7: MODIFICAZIONI DEI LOCALI DESTINATI ALL'ESERCIZIO

L'Università può, per comprovate proprie esigenze di servizio pubblico, apportare modificazioni ai locali in tutto o in parte. Poiché l'Università conserva la piena disponibilità degli immobili, temporaneamente affidati all'aggiudicatario al solo scopo di consentire la gestione dei servizi ivi localizzati, la modifica degli stessi non comporterà per l'aggiudicatario titolo ad alcun risarcimento od indennizzo oltre alle spese che fossero da questi sostenute nell'occasione per rimozione di attrezzature o arredi. Tuttavia qualora le variazioni introdotte determinano manifestamente una incidenza apprezzabile nell'andamento della gestione, si farà luogo ad una revisione delle condizioni contrattuali che, peraltro, non comporterà una proroga de jure del contratto.

Parimenti non costituirà titolo per alcun risarcimento o indennità a favore dell'aggiudicatario il fatto che l'Università disponga, nel periodo di vigenza contrattuale, il trasferimento di tutte o parte delle strutture attualmente presenti nell'edificio che ospita il punto ristoro bar oggetto del presente affidamento.

Nel caso di trasferimento di parte delle strutture, l'Ateneo valuterà la convenienza al mantenimento del punto stesso.

Pertanto nell'ipotesi in cui venga deciso di non mantenere il punto ristoro, ovvero in quella di trasferimento totale della struttura, il contratto s'intenderà risolto ipso jure.

Il preavviso sarà comunicato all'affidatario con raccomandata A.R. , da inoltrarsi almeno due mesi prima del rilascio dei locali.

ART. 8: CORRISPETTIVI DI GESTIONE

Il corrispettivo di gestione del primo anno sarà quello risultante dall'offerta dell'aggiudicatario in sede di gara di appalto e dovrà essere corrisposto in 4 (quattro) rate trimestrali anticipate, ciascuna da pagarsi entro il primo mese del trimestre di riferimento. Detto canone dovrà essere corrisposto in 4 (quattro) rate trimestrali anticipate, ciascuna da pagarsi entro il primo mese del trimestre di riferimento. Detto canone sarà aggiornato, a partire dall'inizio del secondo anno di affidamento, nella misura del 1,5%. Tale aggiornamento avverrà automaticamente, senza necessità di richiesta



scritta e, avrà effetto dall'inizio del 2° anno dell'affidamento e di ogni anno successivo.

La Ditta si obbliga a pagare per intero il canone stabilito senza mai poterlo scomputare o diminuire, per qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti dell'Università. Il pagamento non potrà essere ritardato per qualsiasi motivo. In caso di ritardato pagamento, anche di una sola rata, l'Università si riserva la facoltà di risolvere immediatamente l'affidamento, con conseguente diritto al risarcimento del danno, oltre a farsi corrispondere su tutte le somme dovute e alla singola scadenza, senza necessità di costituzione in mora, gli interessi legali in vigore alla data di scadenza del pagamento. Il canone sarà assoggettato al regime fiscale vigente all'atto dell'aggiudicazione. I versamenti per il corrispettivo dovuto dovranno essere effettuati presso l'Istituto Cassiere indicandone la causale.

L'imposta di registro da versare in unica soluzione al momento della stipula del contratto risulterà pari al 2% dell'importo complessivo esennale comprensivo della rivalutazione annua così come calcolata secondo quanto specificato nel presente articolo

ART. 9: AUTORIZZAZIONI E LICENZE

E' a carico dell'aggiudicatario l'ottenimento di tutte le autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività di gestione del punto ristoro, con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie, alle licenze di esercizio e per la vendita dei valori bollati e dei giornali.

L'inizio del contratto sarà subordinato al rilascio delle suddette autorizzazioni o, in subordine, all'esibizione della Denuncia di Inizio Attività presentata ai sensi dell'art.19 della Legge n.241/1990 e s.m.i. per la gestione di esercizio bar, intestata all'Impresa concorrente. Tutti gli oneri derivanti dagli eventuali adeguamenti per l'ottenimento delle autorizzazioni saranno a totale carico dell'aggiudicatario. L'aggiudicatario sarà concessionario di tutte le autorizzazioni e licenze richieste dalle leggi e regolamenti vigenti, per la gestione del bar e per lo svolgimento delle attività in esso consentite dall'Università. Per la somministrazione di alimenti e bevande nello svolgimento del pubblico esercizio si farà riferimento alle tabelle merceologiche e alle loro categorie di prodotti esplicitamente identificate nelle autorizzazioni amministrative e nelle licenze intestate al concedente.

ART. 10: OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

a) L'aggiudicatario si obbliga a condurre la gestione del bar, nonché ogni altro servizio annesso, direttamente, con diligenza professionale e decoro, in conformità al piano commerciale da concordare preventivamente con l'Università. In particolare, essendo l'esercizio collocato all'interno di un complesso universitario, questo dovrà essere sempre tenuto in condizioni igieniche ottimali tali da non nuocere all'immagine dell'Ateneo. I servizi forniti dovranno essere di buona qualità rispondenti alle esigenze mutevoli dell'utenza universitaria, in armonia alle condizioni di mercato. Gli standards qualitativi delle prestazioni devono essere equiparate a quelle offerte dai bar di pari categoria che operano nella città.

b) L'aggiudicatario dovrà, a sua cura e spese:

- arredare e attrezzare convenientemente i locali, conformemente al progetto proposto in sede di gara, fornendoli di quanto necessario alla continua, funzionale ed accurata conduzione dell'esercizio ed all'aggiornata ed efficiente offerta dei servizi corrispondenti al livello degli standards qualitativi. L'aggiudicatario è obbligato a dotarsi di arredamenti e attrezzature conformi alla vigente normativa in materia di pubblici esercizi, sicurezza ed igiene e sanità ed è obbligato ad osservare le prescrizioni dell'Università. L'Università non si costituisce né può essere ritenuta in alcun modo, depositaria di tutto quanto detenuto nei locali dell'esercizio, rimanendone la custodia e la detenzione a totale carico, rischio e pericolo dell'aggiudicatario;

- adeguare, se necessario, gli impianti elettrici, idrici ed idraulici previa approvazione del progetto da parte dell'Università e presentare il Certificato di conformità, nonché assumersi gli oneri di eventuali opere di modifica all'alimentazione degli stessi;



- garantire lo smaltimento delle sostanze aeriformi mediante l'installazione di apposito impianto certificato dal progettista e/o dall'installatore in merito all'allontanamento dei prodotti della combustione, di gas e odori sgradevoli;
- collaudare gli impianti elettrici a seguito dell'installazione delle nuove attrezzature facendo ricorso a un tecnico specializzato iscritto all'albo;
- realizzare opere da pittore, se necessario, nei locali e negli spazi antistanti gli esercizi previa autorizzazione dell'Università circa la natura dell'intervento e le scelte dei colori;
- mantenere puliti giornalmente, con proprio personale, i locali a lui concessi in uso (pavimenti, infissi, vetri, ecc.) e mantenere gli stessi in condizioni di igiene e decoro commisurati alla loro collocazione nell'ambito della struttura universitaria;
- attivare e/o volturare a proprio carico le utenze (idriche, elettriche, gas e telefoniche) presenti nei locali che ospitano il punto ristoro bar;
- adottare un codice di comportamento per i propri addetti al servizio che dovrà essere sottoposto ed approvato dall'Università contestualmente alla sottoscrizione del contratto;
- eseguire tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie necessarie per tutto il periodo contrattuale.

In particolare l'aggiudicatario è obbligato ad effettuare ed eseguire, a proprie spese, ogni intervento di modifica, aggiunta o trasformazione degli impianti interni che fosse richiesta dal Comune, dai Vigili del Fuoco, dalle Autorità Sanitarie. L'adeguamento a norma deve avvenire in osservanza di leggi presenti e future, nell'ottica del contenimento dei consumi energetici, dell'antiquinamento (acque e fumi) della sicurezza, dell'antincendio, dell'infortunistica, della salubrità degli ambienti ecc. In caso di inadempienza, l'Università diffiderà l'aggiudicatario ad eseguire i lavori entro un termine fissato, trascorso il quale l'Università medesima provvederà direttamente con relativo addebito dei costi, con diritto di rivalsa sulle garanzie prestate. Si precisa che le opere di manutenzione straordinaria e qualsiasi innovazione o modifica devono essere preventivamente autorizzate per iscritto dall'Università, previo adempimenti delle formalità amministrative dovute per legge a carico dell'aggiudicatario, che provvederà a verificarne anche la corretta esecuzione. La Ditta dovrà produrre istanza all'Università indicando le motivazioni delle opere che intende effettuare ed allegando apposito progetto esecutivo, al fine di permettere all'Università di esaminare lo stesso entro un congruo termine, comunque non inferiore ad un mese. L'Università potrà non rilasciare l'autorizzazione per motivi di interesse ed opportunità, potrà altresì disporre modifiche che ritenga necessarie ed opportune, alle quali la Ditta dovrà adeguarsi.

L'aggiudicatario è responsabile dei danni che deriveranno agli impianti o ai locali o aree o a persone per inosservanza delle disposizioni contenute nel presente capitolato, per incuria o per ritardi nei lavori di manutenzione ordinaria. L'Università non risponde di danni derivanti da difetti di manutenzione straordinaria, qualora l'aggiudicatario non abbia segnalato tempestivamente gli interventi manutentivi necessari.

Nel programmare i lavori di manutenzione straordinaria, precedentemente autorizzati, la Ditta dovrà concordare con l'Università, valutato il carattere del servizio reso, il periodo di chiusura per ristrutturazione.

In ogni caso tutti i miglioramenti apportati ai locali, compresi gli interventi agli impianti elettrici, di riscaldamento ecc., rimarranno per patto a beneficio dell'Università senza che per ciò l'aggiudicatario possa pretendere rimborso od indennizzo alcuno, e possa rimuoverli.

Tutte le opere dovranno essere eseguite nel rispetto della normativa vigente, sollevando l'Università da ogni responsabilità diretta o indiretta.

E' fatto divieto di mutamento della destinazione dei locali, pena la risoluzione dell'affidamento.

L'aggiudicatario si impegna a condurre i beni consegnati in uso in modo diligente, osservando e facendo osservare ogni disposizione in vigore per la sicurezza, la prevenzione per danni, gli incendi, l'igiene, la sanità e quanto altro attinente all'uso e al godimento degli immobili.

c) Al termine dell'affidamento, il concessionario uscente dovrà rendere liberi i locali asportando l'arredamento, le attrezzature, le scorte e quant'altro di sua proprietà, ad esclusione degli eventuali



beni di proprietà dell’Ateneo, indennizzando l’Università di eventuali deterioramenti e perdite imputabili a lui. All’atto della riconsegna verrà redatto apposito verbale.

d) L’aggiudicatario dovrà provvedere allo smaltimento dei rifiuti prodotti in base a quanto previsto dal D.Lgs. 22/97, anche tramite posizionamento dei contenitori differenziati e senza che avvenga alcuna commistione con i rifiuti prodotti dall’Università. Dovrà provvedere a far collocare i cassonetti per la raccolta dei rifiuti di qualsiasi tipologia ad uso esclusivo dell’esercizio; se trattasi di rifiuti pericolosi questi dovranno essere collocati in contenitori a tenuta ermetica e chiusi in modo tale che nessuna persona non autorizzata vi possa accedere.

Inoltre dovrà provvedere in proprio al trasporto e allo smaltimento senza che nessuna tipologia di rifiuti prodotta venga conferita nei cassonetti dell’Università; dovrà inoltre attivarsi per la tenuta e la compilazione dei registri di carico e scarico e dei formulari di identificazione ove previsto dal D.Lgs 22/97. Resta inteso che il Concessionario assume, in via esclusiva, ogni responsabilità connessa al rispetto delle norme vigenti in materia di tracciabilità di ogni tipo di rifiuto prodotto nell’esecuzione del servizio in questione. L’aggiudicatario dovrà garantire i rifornimenti dei generi necessari agli esercizi nelle fasce orarie che gli verranno comunicate dall’Università in modo da non creare disagio all’utenza universitaria.

L’aggiudicatario inoltre dovrà adottare tutte le precauzioni previste dalla normativa vigente, in termini di trattamento dei locali e dei cibi, di cui risponderà direttamente agli organi di vigilanza.

f) il personale addetto alla gestione dei bar dovrà uniformarsi a tutte le norme di carattere generale e speciale emanate dall’Università. Il personale, durante l’espletamento del servizio, dovrà vestire una divisa di foggia e colore concordata con l’Università e tale da rendere chiaramente identificabili gli operatori in base alla qualifica, ma comunque di colore differente da quello dei dipendenti della stessa e con la serigrafia della Ditta aggiudicataria. L’uniforme dovrà essere provvista di targhette di riconoscimento a norma della circolare del Ministero della Sanità Prot. 100/SCPS/3.15697 del 31.10.91. La divisa dovrà essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e decoro. I dipendenti dell’aggiudicatario, che presteranno servizio presso gli esercizi bar, saranno obbligati a tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza, nei confronti di tutta l’utenza, ed agire in ogni occasione con diligenza professionale così come richiesto dal servizio non potranno frequentare spazi non di pertinenza dell’esercizi stessi nell’espletamento delle loro funzioni. Il personale impiegato dovrà essere informato circa le procedure di acquisizione, conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, nonché sulle corrette pratiche di sanificazione facenti parte del manuale di autocontrollo della Ditta di cui al D.Lgs n. 193/2007. La Ditta inoltre si dovrà impegnare ad impiegare personale che osservi diligentemente le norme di legge e le norme e le disposizioni dell’Università impegnandosi nel contempo a sostituire quegli operatori che diano motivo di fondata lagnanza da parte dell’Università.

In particolare la Ditta dovrà curare che il proprio personale:

- vesta dignitosamente e sia munito di cartellino di riconoscimento;
- non prenda ordini da estranei per l’espletamento del servizio;
- rifiuti qualsiasi compenso o regalia;
- consegna immediatamente i beni, ritrovati all’interno dell’Università, qualunque sia il loro valore e stato, al proprio Responsabile diretto che dovrà consegnarli al Responsabile universitario per l’esecuzione ;
- rispetti il divieto di fumare.

La Ditta sarà comunque corresponsabile del comportamento dei suoi dipendenti in orario di servizio. Essa risponderà dei danni derivati a terzi, siano essi utenti che dipendenti dell’Università, da comportamenti imputabili ai propri dipendenti.

L’aggiudicatario dovrà segnalare all’Università il nominativo del responsabile referente quale proprio rappresentante responsabile di tutti gli adempimenti previsti dal presente contratto.

Il referente della Ditta dovrà controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio. Esso dovrà mantenere un contatto



continuo con gli addetti segnalati dall'Università per il controllo dell'andamento del servizio. In caso di assenza dell'incaricato, la Ditta dovrà comunicare il nominativo e l'indirizzo di un suo sostituto. L'aggiudicatario dovrà comunicare l'indirizzo ove inviare ogni eventuale comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria al di fuori delle ore di servizio del responsabile.

ART.11: DISTRIBUTORI AUTOMATICI

L'Università si riserva la facoltà di richiedere all'aggiudicatario, qualora si rendesse necessario, l'installazione di distributori automatici **di bevande fredde e/o calde o snack presso i locali che ospitano la struttura universitaria di riferimento secondo le modalità e quantità determinate dalla stessa.**

I prezzi dei prodotti forniti mediante distributore automatico non potranno essere superiori degli identici prodotti di banco.

Tutti i distributori che l'aggiudicatario installerà dovranno essere preventivamente autorizzati.

In particolare l'Università per autorizzarne l'installazione richiederà:

- il rispetto delle vie di fuga ovvero la necessità di limitare gli ingombri nelle vie di esodo;
- la protezione magnetotermica e differenziale (ad alta sensibilità) dell'alimentazione elettrica in modo da escludere ogni qualsiasi ripercussione sull'impianto elettrico da cui deriva l'alimentazione;
- l'utilizzo di distributori con marcatura CE;
- il rispetto delle compartimentazioni, in caso di attraversamenti delle medesime, con l'adduzione impiantistica;
- la certificazione dell'avvenuta installazione impiantistica a perfetta regola d'arte secondo le modalità previste dalla Legge 46/90;
- la completa disponibilità a rimuovere temporaneamente, spostare o sopprimere i distributori per sopraggiunte necessità dell'Università.

L'esecuzione di tutte le opere per realizzare gli attraversamenti, le tracce, il ripristino e quant'altro necessario per effettuare l'allacciamento e le finiture atte a salvaguardare il decoro ambientale rimangono a totale carico dell'aggiudicatario, così come è a totale carico dell'aggiudicatario provvedere alla manutenzione dei distributori automatici. Al termine dell'affidamento il gestore uscente dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla loro rimozione.

ART.12: ARTICOLI DI CONSUMO

L'esercizio dovrà essere fornito di generi alimentari di consumo in quantità sufficiente a soddisfare tutte le esigenze dell'utenza universitaria. Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dal gestore a proprio nome, con esonero espresso dell'Università da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti.

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, o comunque non inferiori a quelli degli altri esercizi di città di pari categoria.

Secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia, tutte le confezioni utilizzate per le varie derrate alimentari devono essere di materiale idoneo all'imballaggio della particolare derrata in esse contenuta; devono inoltre risultare chiuse o sigillate ed intatte; nel caso di contenitori metallici questi non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine o corrosioni interne.

Le confezioni devono inoltre riportare tutte le indicazioni previste dalla legge, quali ad esempio e secondo il caso, il tipo di prodotto, l'elenco degli ingredienti utilizzati e degli additivi ammessi, il peso netto e/o lordo, la ditta produttrice e/o confezionatrice, il luogo di provenienza, la data di scadenza, ecc...

La vendita di generi scaduti, avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e di sanità, darà senz'altro luogo all'applicazione delle penalità di cui all'art. 21 del presente capitolato, senza pregiudizio delle sanzioni di legge stabilite per simili trasgressioni.



TOR VERGATA

Il concessionario risponderà della completa applicazione di quanto richiesto dal D.Lgs n. 193/2007 in relazione a:

- tipologia dei prodotti in vendita
- programma di approvvigionamento delle derrate alimentari
- programma di controllo delle stesse
- modalità di selezione dei fornitori
- elenco delle preparazioni alimentari allestite all'interno dell'esercizio
- procedure relative alla conservazione, manipolazione e distribuzione dei prodotti alimentari all'interno del punto bar
- procedure e /o istruzioni operative relative a buone norme di comportamento igienico degli operatori
- controlli effettuati sui prodotti .

E' vietata la vendita di alcolici con gradazione superiore ai 21 gradi. E' comunque vietata la vendita di superalcolici.

L'Università si riserva comunque la facoltà di vietare e /o limitare in qualunque momento e a suo insindacabile giudizio tale vendita. Per tale divieto o limitazione sarà ritenuta sufficiente la semplice comunicazione scritta.

L'affidatario risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati, scaduti, ecc. e potenzialmente dannosi e solleva pienamente l'Università da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

L'affidatario dovrà osservare e far osservare al personale addetto tutte le disposizioni di carattere igienico, in particolare:

- il rispetto e l'adeguamento alle disposizioni della D.Lgs n. 193/2007 concernente l'igiene dei prodotti alimentari (HACCP)
- il rispetto delle modalità operative UNI EN ISO 22000/2005
- dovrà accogliere e mettere in atto tutte le modifiche che dovessero rendersi necessarie in corso di esercizio ai fini igienico-sanitari.

ART. 13: PREZZI

Il gestore si impegna a praticare per tutti i generi compresi nel listino prezzi dell'ASSOBAR – Gruppo Pubblici Esercizi di Roma (IV Categoria) posti in vendita lo sconto offerto in sede di gara, per il punto ristoro costituente il lotto.

Il listino ufficiale dei prezzi ASSOBAR (IV Categoria) dovrà essere esposto in luogo ben visibile a tutti, così come l'elenco dei generi non ricompresi nel citato listino ASSOBAR e posti in vendita con l'indicazione del prezzo offerto in sede di gara.

Prima dell'avvio dell'esercizio il gestore dovrà comunicare all'Università i prezzi praticati relativi sia ai prodotti inseriti nel listino ASSOBAR che riferiti agli altri generi posti in vendita.

L'Università si riserva il diritto di verificare la rispondenza dei prezzi al livello di qualità del servizio reso ed al listino.

Il prezzo dei generi posti in vendita potrà subire aggiornamenti proporzionalmente alle variazioni del predetto listino.

Perché gli aggiornamenti abbiano vigore, il gestore dovrà inviare all'Università il nuovo listino ufficiale dell'ASSOBAR. I prezzi dei generi posti in vendita non ricompresi nel predetto listino potranno subire aggiornamenti proporzionali a quelli applicati ai prodotti inseriti nella predetta tabella.

A partire dal secondo anno di affidamento, solo nel caso in cui il suddetto listino non venisse pubblicato entro i dodici mesi precedenti, i prezzi riferiti a tutti i generi posti in vendita saranno aggiornati in base alla variazione dell'indice ISTAT per il costo della vita per famiglie/operai/impiegati



Resta inteso che in qualsiasi momento venga pubblicato il nuovo listino ASSOBAR il gestore si impegna a rispettare le prescrizioni di cui ai commi 1 e 4 del presente articolo.

ART. 14: CONTROLLI DI QUALITA'

L'Università, attraverso apposita Commissione, nominata all'atto della stipula del contratto potrà, in qualsiasi momento, effettuare controlli, in contraddittorio tra le parti, sulla qualità dei servizi e dei beni di consumo offerti, sul funzionamento dell'esercizio nonché su tutte le modalità di espletamento delle attività di ristoro senza che l'aggiudicatario abbia ad impedirli. A tal fine l'aggiudicatario riconosce il diritto di accesso e di verifica in qualunque momento ai dipendenti dell'Università a ciò preposti od a persone appositamente incaricate in tutti i locali e le aree dell'esercizio oltre che il diritto di verificare presso la clientela la qualità del servizio svolto.

L'Università si riserva inoltre di operare controlli igienico sanitari sul personale addetto, sui libretti sanitari, nonché controlli a campione su tutti prodotti posti in vendita nonché sui piani di lavoro utilizzati.

E' fatto altresì obbligo alla Ditta aggiudicataria stipulare idonea convenzione con strutture sanitarie pubbliche e/o convenzionate al fine di svolgere controllo microbiologici sui prodotti posti in vendita e sui piani di lavoro adottati secondo le scadenze temporali che verranno concordate con l'Università.

I risultati delle analisi effettuate dovranno essere inoltrati all'Università entro 48 ore dalla refertazione delle stesse da parte delle suindicate strutture sanitarie. Farà fede, al riguardo la data di refertazione.

L'Università dovrà, ogni qualvolta lo richiede, essere informata circa:

- l'elenco delle tipologie alimentari in vendita
- l'elenco delle tipologie alimentari confezionate all'interno dei punti bar
- le norme di comportamento igienico degli operatori
- l'elenco dei detergenti e sanificanti in uso
- i piani di sanificazione di ambienti, superfici, attrezzature
- le procedure relative alle norme di conservazione, manipolazione ed allestimento dei prodotti alimentari confezionati dal personale nei punti bar.

L'Università si riserva il diritto di controllare con personale proprio l'esecuzione del servizio ed avrà facoltà di stilare un calendario di campionamenti per controlli microbiologici delle preparazioni alimentari allestite e conservate all'interno del bar.

L'Università, nell'ambito dell'implementazione del progetto qualità, al fine di migliorare il servizio all'utenza universitaria nel pubblico interesse, si riserva di richiedere eventuali miglioramenti del servizio de quo.

ART. 15: DIVIETI

E' divieto di installare qualsiasi apparecchio elettronico senza preventiva autorizzazione da parte di questa Università.

E' assolutamente vietata la vendita di tabacchi e di libri di testo universitari.

ART. 16: PUBBLICITA' NELL'ESERCIZIO

La pubblicità per conto terzi sulle pareti dei locali dell'esercizio è riservata all'Università che ha il diritto di provvedervi direttamente o per mezzo di imprese appaltatrici, senza alcuna spesa per l'aggiudicatario e senza alcuna sua responsabilità. In ogni caso la pubblicità deve essere intonata alla decorazione ed all'arredamento dei locali. Non verranno autorizzati messaggi pubblicitari in contrasto con l'attività istituzionale dell'Università. L'aggiudicatario potrà svolgere all'interno dell'esercizio esclusivamente pubblicità mobile sugli espositori dei prodotti in vendita.



TOR VERGATA

Università degli Studi di Roma “Tor Vergata”

ART. 17: OSSERVANZA LEGGI E REGOLAMENTI E RESPONSABILITA' PER DANNI

L'aggiudicatario si obbliga ad osservare tutte le leggi ed i regolamenti disciplinanti l'esercizio di attività commerciali e le disposizioni dell'Università, nonché ogni disposizione in vigore per la sicurezza, la prevenzione per danni, infortuni, incendi, e quant'altro attiene l'attività derivante dall'affidamento e terrà indenne l'Università da ogni dannosa conseguenza a persone e/o a cose dell'Università o di terzi che sia causata per fatto proprio o del personale dipendente.

La distribuzione dei prodotti alimentari di pronto consumo dovrà essere effettuata dal personale addetto secondo quanto previsto dal D.Lgs n. 193/2007 e dalla metodologia HACCP.

A tal fine si sottolinea l'opportunità che i bicchieri, le tazzine siano trattati con lavastoviglie che raggiungano almeno i 90°C. In caso di impossibilità di utilizzo di tale apparecchiatura, ad esempio rottura momentanea, per garantire, comunque, un elevato livello igienico, dovranno essere utilizzati piatti e stoviglie monouso senza alcun costo aggiuntivo per gli utenti.

L'aggiudicatario ed il personale dipendente hanno accesso nei locali dell'Università per il solo fine della gestione del bar nell'osservanza delle disposizioni dell'Università stessa. L'aggiudicatario solleva pienamente l'Università da ogni responsabilità per danni ed infortuni che, nell'avvalersi delle facoltà consentite dal presente affidamento, possano derivare ai suoi amministratori e dipendenti, come pure solleva l'Università da ogni molestia o azione di qualunque natura che provengano da terzi a causa del presente contratto.

L'Università non sarà tenuta a risarcire all'aggiudicatario alcun danno subito a persone o cose di proprietà di questo ultimo in conseguenza di azioni di fulmini, incendio non imputabili all'Università.

A tal fine l'aggiudicatario provvederà a stipulare apposita assicurazione per danni come previsto all'art. 23. del presente capitolato speciale d'oneri.

ART.18: ONERI ED OBBLIGHI

Resta esplicitamente convenuto che sono a carico dell'aggiudicatario le spese per la fornitura nei singoli punti ristoro del riscaldamento, dell'acqua, dell'areazione, del telefono, della luce e forza motrice e di ogni altro servizio anche igienico-sanitario relativo ai locali conferiti in uso ed all'attività commerciale inerente, nonché ogni tassa e/o imposta diretta o indiretta di esercizio, di rivendita, il dazio, le spese per smaltimento rifiuti, la tassa per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani i premi di assicurazione contro incendi e simili meglio precisate nel presente atto. I consumi del telefono dovranno essere direttamente pagati dall'aggiudicatario all'Ente fornitore del servizio.

ART. 19: PERSONALE ADDETTO ALL'ESERCIZIO

L'aggiudicatario dovrà impiegare, per lo svolgimento dei servizi, personale provvisto di adeguata qualificazione professionale regolarmente inquadrato nei rispettivi livelli professionali previsti dal CCNL. e in possesso delle necessarie autorizzazioni sanitarie.

In ipotesi di subentro ad un precedente diverso affidatario, l'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle prescrizioni contenute nel vigente CCNL relativamente alla tutela dei livelli occupazionali del personale appartenente alla ditta cessante.

Nell'esecuzione dei servizi, il gestore dovrà avvalersi, sotto la sua esclusiva responsabilità, di personale qualificato in numero sufficiente a garantire le regolarità del servizio, provvedendo al reintegro del personale assente per malattia, ferie o altro in modo da assicurare, per tutta la durata del contratto in ogni periodo dell'anno, la presenza costante dell'entità numerica lavorativa utile ad un compiuto e corretto espletamento del servizio in questione.

Il personale impiegato è obbligato ad indossare una uniforme omogenea e corredata di un cartellino personale di riconoscimento con fotografia e l'indicazione del proprio numero di matricola e il nome dell'impresa da cui dipende.



TOR VERGATA

L'Università ha facoltà di richiedere la sostituzione delle persone che, durante lo svolgimento del servizio, abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro. In caso di inadempienza da parte dell'impresa si applicheranno le penali di cui al successivo art. 21.

Il personale deve essere idoneo alle mansioni assegnategli e di accertata qualificazione professionale, tale da non pregiudicare il livello qualitativo dei servizi resi a salvaguardia dell'immagine dell'esercizio e dell'Università. In caso di contestazioni motivate sul comportamento del personale addetto, l'Università potrà richiedere l'allontanamento dello stesso e la sua sostituzione.

Il gestore sarà tenuto ad aggiornare continuamente un elenco nominativo del personale addetto al servizio dei punti ristoro, con i dati anagrafici, sesso, età, indicazione della qualifica e gli estremi dei documenti di lavoro assicurativi e del libretto sanitario.

Il personale munito di regolare libretto sanitario, dovrà essere sottoposto, con oneri a carico della Ditta, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, e alle vaccinazioni eventualmente necessarie per lo svolgimento dell'attività.

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente all'autorità sanitaria i casi sospetti di malattie infettive e contagiose del personale dipendente; hanno altresì l'obbligo di richiedere al personale assentatosi per malattia oltre 5 giorni certificato di malattia dal quale risulti che il lavoratore non presenta pericolo di contagio dipendente dalla malattia medesima. Nei riguardi dei propri dipendenti sarà a carico dell'affidatario ogni onere di sua competenza in osservanza di leggi, disposizioni, regolamenti, contratti normativi e salariali, previdenziali e assicurativi disciplinanti il rapporto di lavoro, ivi compresa la corresponsione dei compensi e dei relativi contributi assistenziali e previdenziali.

L'Università rimane estranea ad ogni rapporto di qualsiasi natura tra il gestore e il personale da lui dipendente.

Il gestore dovrà rispettare tutte le norme inerenti la sicurezza del personale, assumendosi la responsabilità esclusiva dell'adempimento delle vigenti norme igieniche/infortunistiche ed esonerando l'Università da ogni e qualsiasi responsabilità in merito (D.Lgs.81/2008).

In ogni momento lo ritenga necessario l'Università potrà disporre l'accertamento dei requisiti di cui sopra e, nel caso in cui dovesse rilevare inadempienze riguardanti le visite, le vaccinazioni e la regolare tenuta dei libretti sanitari, sarà denunciato all'Autorità competente e sarà applicata una penale pari a Euro 2.500,00, salvo risarcimento del maggior danno.

In caso di conflitto sindacale tra la ditta aggiudicataria e il proprio personale, la ditta è obbligata a garantire tutte le prestazioni essenziali previste dal servizio.

In caso di scioperi la ditta appaltatrice sarà comunque tenuta a dare preventiva e tempestiva comunicazione.

Entro cinque giorni dalla data di inizio del servizio, ed ad ogni successiva richiesta del Responsabile universitario, l'impresa dovrà produrre allo stesso in originale o copia autentica, il libro di matricola, il libro di paga ed il registro infortuni previsto dalle vigenti norme, nonché le copie delle comunicazioni di assunzioni inviate al Centro per l'impiego, l'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio, compresi i soci-lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione, per ciascuna unità di personale, degli estremi del documento di riconoscimento, i numeri di posizione INPS e INAIL, nonché il nominativo del Responsabile del servizio di Prevenzione e Protezione ai sensi dell'art.2, comma 1, lett. f) del D.Lgs.vo 81/2008, e del medico competente.

Detto elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato e comunicato al responsabile universitario con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per qualsiasi motivo, nessuno escluso, nella stessa giornata in cui le variazioni si verificano.

L'impresa dovrà osservare per il proprio personale le disposizioni in materia di sicurezza del lavoro dettate dal D. Lgs. 81/2008, dotando lo stesso di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai lavori svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità sia delle persone addette che dei terzi.

ART.20: EVENTUALI NUOVE ATTIVITA'

L'affidamento non comporta alcuna esclusiva a favore dell'aggiudicatario, che prende atto ed accetta che l'Università ha il diritto di affidare a terzi altri locali, esclusi quelli indicati nelle allegate planimetrie destinati alla stessa attività e/o servizi senza che lo stesso possa vantare diritti o pretendere indennizzi o riduzione dei corrispettivi. Pertanto, qualora nel corso del periodo di vigenza contrattuale si determini la necessità di attivare altri esercizi, l'Università procederà all'affidamento degli stessi mediante gara. L'Università potrà altresì accordare ad altri soggetti l'installazione di distributori automatici di generi di ristoro.

ART.21: PENALITA'

Premesso che l'applicazione delle penali non esclude il diritto dell'Università a pretendere il risarcimento di eventuali ulteriori danni per le violazioni e le inadempienze che si risolvono in una non corretta gestione del servizio, il Responsabile universitario del servizio potrà applicare le seguenti penali:

- Per ogni giorno di ritardo ingiustificato nell'esecuzione e completamento dei lavori di installazione di arredi, stigliature ed attrezzature e nell'avvio del servizio rispetto al termine di cui all'art. 4 comma 1 del presente capitolato verrà applicata una penale pari ad Euro 100,00 (euro cento/00).
- Per ogni giorno di ritardo ingiustificato nell'avvio del servizio rispetto al termine di cui all'art. 4, comma 2 del presente capitolato verrà applicata una penale, pari ad Euro 100,00 (euro cento/00).
- La violazione da parte dell'aggiudicatario, dei dipendenti o di persone che lo coadiuvano di una qualunque obbligazione contenuta nel presente capitolato e nel disciplinare di gara, regolarmente comunicata per iscritto e derivante da loro colpa o dolo darà luogo all'applicazione a carico dell'aggiudicatario di una penale da Euro 100,00 (cento/00) ad Euro 1.000,00 (mille/00) a seconda della gravità della violazione, fatto salvo il diritto dell'Università di richiedere il risarcimento del maggior danno.

L'importo delle penali verrà automaticamente trattenuto dall'Università sul deposito cauzionale definitivo, salva sempre la possibilità di risolvere l'affidamento con incameramento della cauzione per i casi di reiterate o più gravi inadempienze a giudizio dell'Università.

ART.22: ASSICURAZIONE / RESPONSABILITÀ PER INFORTUNI E DANNI

E' obbligo del prestatore di servizi stipulare **per ogni lotto aggiudicatosi** specifica polizza assicurativa R.C., comprensiva della Responsabilità Civile verso terzi (RCVT), con esclusivo riferimento al servizio in questione, con massimale per sinistro non inferiore ad Euro 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00) e con validità non inferiore alla durata del servizio. Detta polizza, pena la revoca dell'aggiudicazione, dovrà essere consegnata prima della stipula del contratto.

Resta tuttavia inteso che tale massimale non rappresenta il limite del danno da risarcirsi da parte dell'aggiudicatario, per il quale, nel suo valore complessivo, risponderà comunque l'aggiudicatario medesimo. L'Università con esplicita clausola sarà costituita beneficiaria della polizza fino a concorrenza del danno da essa subito, relativamente ai danni causati all'Università, restando fermo l'obbligo dell'aggiudicatario stipulante la polizza di pagare alle scadenze i relativi premi. Il contratto dovrà espressamente prevedere la tutela dello smercio dei prodotti. Nella polizza dovrà essere stabilito che non potranno avere luogo diminuzioni o storni di somme assicurate né disdetta



TOR VERGATA

del contratto senza il consenso dell'Università. Tale polizza deve coprire tutti i rischi connessi all'esercizio sia nei confronti dei terzi, sia per i danni arrecati per qualsiasi causa – incendio compreso – alle cose di proprietà dell'Università

In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, il prestatore di servizi potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copra anche il servizio svolto per conto dell'Università, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, e che il massimale per sinistro non è inferiore ad € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00).

Resta inteso che l'esistenza, e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale e, pertanto, qualora la Ditta appaltatrice non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il Contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

La Ditta appaltatrice sarà ritenuta responsabile dell'operato dei propri dipendenti e per tanto assumerà in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati, eventualmente, alle persone ed alle cose tanto dell'Università che di terzi, in dipendenza di manchevolezze o trascuratezze nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto.

La Ditta appaltatrice in ogni caso dovrà provvedere senza indugio e a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati dal proprio personale.