

CAPITOLATO TECNICO

**PROCEDURA NEGOZIATA, SENZA PREVIA PUBBLICAZIONE
DI UN BANDO DI GARA, AI SENSI DELL'ART. 36 COMMA 2
LETTERA B) DEL D. LGS.VO N. 50/2016 E S.M.I., PER
L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
GESTIONE DI UN PUNTO RISTORO/BAR INTERNO PRESSO IL
RETTORATO/FACOLTA' DI GIURISPRUDENZA
C.I.G. 68519800C6**

ARTICOLO 1: OGGETTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, con concessione in uso dei locali riportati nell'elaborato grafico della documentazione di gara, del servizio di gestione di un punto ristoro/bar all'interno della propria sede, ubicato presso il piano terra della sede Rettorato/Facoltà di Giurisprudenza dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata", sita in Via Orazio Raimondo n. 18 – 00173 Roma.

Gli spazi occupano una superficie interna di mq. 145 ed esterna di mq. 110.

Il locale bar presenta uno spazio esterno che potrebbe essere usato nel periodo primavera-estate per offrire un servizio all'aperto mediante la sistemazione, ad onere del gestore, di tavoli e tendoni in modo tale, però, da non creare pregiudizio al normale afflusso/deflusso di studenti, dipendenti e visitatori.

Non saranno prese in considerazione proposte che prevedano la chiusura, con qualsiasi soluzione, dello spazio esterno.

Il servizio consiste nella somministrazione, durante l'orario di apertura del locale, di bibite, bevande calde e fredde, caffè, panini, gelati, dolci, snack, tramezzini, brioche, toast, piadine, e prodotti simili, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento. Esso consiste, altresì, nella somministrazione di prodotti di gastronomia, quali piatti freddi e/o caldi (qualora non preparati in loco dal Concessionario, devono essere preparati in esercizi autorizzati; di tali prodotti deve essere disponibile un documento attestante il laboratorio di preparazione, la quantità di prodotto acquistato e la data di preparazione, nel rispetto della normativa regionale vigente).

L'affidamento comprende, altresì, l'allestimento dei locali, compresa la fornitura delle attrezzature e degli arredi nonché l'espletamento delle manutenzioni, pulizie ecc. atte alla migliore conduzione del servizio in questione.

Si sottolinea che le attrezzature e gli arredi ora presenti nel punto ristoro sono di proprietà dell'attuale gestore.

Il servizio non prevede oneri per la sicurezza in quanto non sussistono rischi derivati da interferenze.

ARTICOLO 2: DURATA DEL SERVIZIO DI GESTIONE

La concessione ha una durata annuale dal 1° marzo 2017 al 28 febbraio 2018, con **facoltà, da parte dell'Ateneo, di rescindere anticipatamente il contratto** in caso di trasferimento alla nuova sede del Rettorato prima della scadenza contrattuale.

Al termine della concessione il Rettorato e la Facoltà di Giurisprudenza saranno trasferiti ad altra sede pertanto non sono previsti eventuali rinnovi.

ARTICOLO 3: BACINO DI UTENZA

L'utenza del punto ristoro bar è composta prevalentemente dagli studenti iscritti alla Facoltà di Giurisprudenza (n. 3.800 circa, inclusi gli iscritti ai corsi in convenzione con l'Arma dei Carabinieri e la Guardia di Finanza), dai docenti e ricercatori della predetta Facoltà (n. 125 circa), dal personale tecnico, amministrativo e bibliotecario che presta la propria attività

presso tale sede (n. 360 circa) nonché dagli altri utenti che avranno accesso alla sede medesima.

I suddetti dati numerici sono puramente indicativi e l'Amministrazione non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero degli studenti, dei docenti e ricercatori, né del personale tecnico amministrativo bibliotecario. Pertanto il concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

ARTICOLO 4: VERBALE DI CONSEGNA E RICONSEGNA

È fatto obbligo al gestore di procedere, prima dell'inizio del servizio, in contraddittorio con il Direttore 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 e di tutto ciò che è oggetto del servizio, redigendo il relativo **Verbale**.

Considerato che tutti gli arredi e le attrezzature presenti attualmente nei locali sono di esclusiva proprietà dell'attuale gestore cessante, **il gestore subentrante dovrà procurare, a propria cura e spese, tutte le attrezzature e gli arredi necessari a garantire il regolare ed efficiente espletamento del servizio.**

La riconsegna dei locali e degli ambienti da parte del gestore, 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 apposito **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 gestore dovrà asportare mobili, attrezzature, scorte e quant'altro di sua proprietà e liberare i locali senza che sia necessaria alcuna richiesta da parte dell'Università. In caso ciò non avvenga, entro 30 giorni dalla propria comunicazione, l'Università provvederà direttamente allo sgombero dei locali con addebito delle relative spese di deposito a carico del gestore.

Qualora le attrezzature o l'arredo siano diventati parte non asportabile, le stesse rimarranno nella disponibilità dell'Ateneo allo scadere della concessione, qualora la rimozione delle predette attrezzature possa provocare danni ai beni ivi presenti. Per questo l'Università non riconoscerà al gestore 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 (che comunque deve essere opportunamente autorizzata dall'Università) apportata ai locali durante il corso della concessione resta a beneficio dell'Università, senza che il gestore possa pretendere indennizzo alcuno.

ARTICOLO 5: CONSEGNA LOCALI ED AVVIO DEL SERVIZIO

Entro il termine massimo di **30 giorni** naturali e consecutivi dalla data del Verbale di consegna dei locali, il gestore 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 il termine massimo di **15 giorni** naturali e consecutivi dal completamento dei lavori di installazione di cui al comma precedente il gestore dovrà assicurare l'avvio del servizio.

ARTICOLO 6: ORARIO DI APERTURA – CHIUSURA DELL'ESERCIZIO

In via ordinaria l'orario di apertura dell'esercizio è così fissato nei giorni feriali:

- dal lunedì al venerdì: 07.30-19.00.

- il sabato: 08.00-14.00.

L'Università si riserva di chiedere, senza alcun compenso per l'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 al Gestore con un preavviso di almeno 30 giorni ed alla quale lo stesso dovrà conformarsi.

ARTICOLO 7: INTERRUZIONE/ SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Il Gestore 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 del Gestore costituisce inadempienza contrattuale e determinerà la conseguente risoluzione del contratto.

In tal caso l'Università procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti del gestore 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.

Previo congruo preavviso di tre mesi comunicato per iscritto al Gestore, il cui termine può essere abbreviato in caso di indifferibile urgenza, l'Università si riserva di sospendere il servizio nel caso in cui venga accertata la necessità di procedere a interventi edili o impiantistici nello stabile o nei locali che ospitano il bar.

In tale evenienza, e solo se l'interruzione sarà superiore a giorni due per ogni evento, il canone dovuto dal gestore sarà ridotto in proporzione al periodo di interruzione.

In caso di sciopero del personale del Gestore o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Università, nella persona del Direttore dell'esecuzione del contratto, dovrà essere avvisata con la massima sollecitudine.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Si intende per forza maggiore ogni situazione o evento imprevedibile ed eccezionale, indipendente dalla volontà delle parti e non attribuibile ad una loro colpa o negligenza, che impedisca a una delle parti di adempiere a uno degli obblighi derivanti dal contratto, senza possibilità di ovviare a tale impedimento nonostante la diligenza adottata. Manchevolezze o ritardi nell'avere a disposizione attrezzature, materiali, generi di consumo, vertenze di lavoro, scioperi o difficoltà finanziarie non

costituiscono cause di forza maggiore, salvo che il gestore non offra prova contraria. Se una delle parti si trova in caso di forza maggiore, ne dovrà dare avviso senza indugio e nel più breve tempo possibile l'altra parte mediante P.E.C., precisando la natura, la durata probabile e gli effetti prevedibili di detto avvenimento. La comunicazione del Gestore dovrà essere effettuata al Direttore dell'esecuzione del contratto, il quale dovrà adottare le misure ritenute opportune.

Le parti sono comunque tenute ad adottare ogni provvedimento necessario per ridurre al minimo gli eventuali danni/disagi risultanti da un'interruzione dovuta a forza maggiore.

ARTICOLO 8: 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 al gestore al solo scopo di consentire la gestione dei servizi ivi localizzati, la modifica degli stessi non comporterà per il gestore 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 determineranno 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.

Pertanto nell'ipotesi in cui venga deciso di non mantenere il punto ristoro il contratto s'intenderà risolto ipso jure.

Il preavviso sarà comunicato al gestore con P.E.C. da inoltrarsi almeno due mesi prima del rilascio dei locali.

ARTICOLO 9: CORRISPETTIVI DI GESTIONE

Il corrispettivo di gestione sarà quello risultante dall'offerta del Gestore in sede di gara di appalto e dovrà essere corrisposto in quattro rate trimestrali anticipate, ciascuna da pagarsi entro il primo mese del trimestre di riferimento.

Il Gestore 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, superiore a 30 giorni rispetto alle singole scadenze, 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 dell'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 del contratto.

ARTICOLO 10: AUTORIZZAZIONI E LICENZE

E' a carico del gestore 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 al Gestore. Tutti gli oneri derivanti dagli eventuali adeguamenti per l'ottenimento delle autorizzazioni saranno a totale carico del Gestore. Quest'ultimo 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. Dette autorizzazioni e licenze saranno intestate al Gestore e non potranno essere trasferite, né alienate o cedute, anche in parte. E' fatto assoluto divieto al Gestore di farsi sostituire da terzi nella gestione totale o parziale del servizio. Copia delle autorizzazioni e licenze dovranno essere consegnate all'Università.

ARTICOLO 11 OBBLIGHI DEL GESTORE

Il gestore si obbliga a condurre il punto ristoro/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 dovranno essere equiparate a quelle offerte dai punti ristoro/bar di pari categoria che operano nella città.

Il Gestore dovrà, a sua cura e spese:

1) 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. Il gestore è obbligato a dotarsi di arredi ed 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 del Gestore;

2) 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;

- 3) 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;
- 4) collaudare gli impianti elettrici a seguito dell'installazione delle nuove attrezzature facendo ricorso a un tecnico specializzato iscritto all'albo;
- 5) realizzare opere di pittura, se necessario, nei locali e negli spazi antistanti gli esercizi previa autorizzazione dell'Università circa la natura dell'intervento e le scelte dei colori;
- 6) 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, nonché garantire periodici interventi di disinfestazione e derattizzazione nei locali;
- 7) assumere a proprio carico le tasse e le imposte dirette e indirette di esercizio e di rivendita;
- 8) assumere a proprio carico le spese inerenti l'esercizio, comprese la ventilazione, il condizionamento e tutte le utenze che il gestore deve provvedere ad intestarsi direttamente, laddove sussistano le condizioni per attivare utenze autonome. In relazione a quanto disposto si precisa che presso il punto sono installati i seguenti contatori:

a) contatore per l'acqua con cui sarà possibile misurare il reale consumo dell'acqua derivante dalle attività del bar;

b) contatore per l'energia elettrica con cui sarà possibile misurare il reale consumo di energia elettrica derivante dalle attività del bar;

All'atto della consegna dei locali, certificata mediante apposito Verbale, alla presenza del Gestore e di un tecnico all'uopo incaricato dall'Università, sarà redatta un'apposita annotazione attestante la lettura dei due contatori dell'acqua e dell'energia elettrica.

Ogni mese l'incaricato dell'Università provvederà alla lettura dei predetti contatori, in contraddittorio con il gestore, ai fini del rimborso da parte di quest'ultimo che avverrà sulla base dell'effettivo consumo nel corrispondente mese, ai costi di fornitura certificati dalle fatture emesse dal fornitore delle utenze idriche e elettriche.

Attualmente le spese relative ai consumi energetici ed idrici sono stimate in € 1.000/mese.

Il pagamento delle relative note contabili dovrà essere effettuato entro trenta giorni dall'emissione delle stesse da parte dell'Università;

- 9) assicurare, mediante la collocazione nella cassa dell'esercizio di apposita strumentazione, la fruizione da parte dei dipendenti universitari del buono pasto elettronico;
- 10) adottare un codice di comportamento per i propri addetti al servizio che dovrà essere sottoposto ed approvato dall'Università contestualmente alla sottoscrizione del contratto;
- 11) eseguire tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie necessarie per tutto il periodo contrattuale. In particolare il gestore 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 il gestore 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 del Gestore, che provvederà a verificarne anche la corretta esecuzione. Il gestore 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 il Gestore dovrà adeguarsi.

Il gestore 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 il gestore non abbia segnalato tempestivamente gli interventi manutentivi necessari.

Nel programmare i lavori di manutenzione straordinaria, precedentemente autorizzati, il gestore 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 il Gestore 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.

Il gestore 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.

Al termine dell'affidamento, il Gestore uscente dovrà rendere liberi i locali asportando l'arredamento, le attrezzature, le scorte e quant'altro di sua proprietà indennizzando l'Università di eventuali deterioramenti e perdite a lui imputabili. All'atto della riconsegna verrà redatto apposito verbale.

Il gestore 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. Saranno a carico del gestore gli adempimenti e gli oneri riguardanti la tassa sui rifiuti solidi urbani prodotti nel locale bar. 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 gestore 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. Il Gestore 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.

Il Gestore, 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.

Fermo restando che, sulla base del Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti non sussistono rischi interferenziali, il Gestore sarà obbligato, comunque, a provvedere, a propria cura ed onere e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti per garantire, in ossequio alle disposizioni vigenti, la completa sicurezza durante l'esecuzione del servizio e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura a persone e cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisoriale ed esonerando, di conseguenza, l'Università da ogni qualsiasi responsabilità.

Nei cinque giorni precedenti l'inizio del servizio il gestore dovrà comunicare al Direttore dell'esecuzione del contratto 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 e i numeri di posizione INPS e INAIL.

Tale elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti/cessazioni di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per diversi motivi (infortunio, ferie, malattia etc), entro il giorno cinque del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.

L'allontanamento dal servizio di personale per trasferimento o per cessazione dal lavoro dovrà essere comunicato al Direttore dell'esecuzione del contratto entro cinque giorni.

Il gestore dovrà esibire ad ogni richiesta dell'Università, in originale o copia autentica, il libro matricola, il libro paga e il registro infortuni previsti dalle vigenti norme e copie delle ricevute dei versamenti mensili contributivi e associativi prescritti dalle vigenti disposizioni di legge relativi ai dipendenti.

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 e con la serigrafia del gestore. 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 del gestore, che presteranno servizio presso l'esercizio 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. 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 gestione di cui al D.Lgs n. 193/2007. Il gestore, 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 il gestore 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 Direttore dell'esecuzione del contratto;
- rispetti il divieto di fumare.

Il Gestore sarà comunque corresponsabile del comportamento dei suoi dipendenti in orario di servizio. Esso risponderà dei danni derivati a terzi, siano essi utenti che dipendenti dell'Università, da comportamenti imputabili ai propri dipendenti.

Il Gestore dovrà segnalare all'Università il nominativo del responsabile referente quale proprio rappresentante responsabile di tutti gli adempimenti previsti dal presente contratto.

Il gestore, per il tramite del proprio referente, 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, il gestore dovrà comunicare il nominativo e l'indirizzo di un suo sostituto. Il gestore dovrà comunicare l'indirizzo ove inviare ogni eventuale comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria al di fuori delle ore di servizio del responsabile.

ARTICOLO 12: DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Il Gestore dovrà garantire l'installazione di almeno un distributore automatico **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 dovranno essere inferiori degli identici prodotti di banco nella misura del **15%** rispetto a quelli praticati nel bar.

Tutti i distributori che il gestore 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 del gestore, così come è a totale carico del gestore provvedere alla manutenzione dei distributori automatici. Al termine dell'affidamento il gestore uscente dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla loro rimozione. Eventuali danni derivanti ai locali, impianti ed ai beni dell'Università da malfunzionamenti dei distributori automatici installati dal gestore saranno allo stesso addebitati.

ARTICOLO 13: 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 dovranno essere di materiale idoneo all'imballaggio della particolare derrata in esse contenuta; dovranno, inoltre, risultare chiuse o sigillate ed intatte; nel caso di contenitori metallici questi non dovranno presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine o corrosioni interne.

Le confezioni dovranno 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 gestore 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.

Il gestore 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 ristoro/bar;
- procedure e/o istruzioni operative relative a buone norme di comportamento igienico degli operatori;
- controlli effettuati sui prodotti.

E' vietata la vendita di superalcolici.

Il gestore 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.

Il gestore 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.

ARTICOLO 14: 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 del 15%**.

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

I prezzi relativi ai prodotti non ricompresi nel predetto listino ASSOBAR dovranno essere determinati dal gestore in accordo con il Direttore dell'esecuzione del contratto, coadiuvato dalla Commissione di cui al successivo Articolo 15, entro trenta giorni successivi alla data di comunicazione di aggiudicazione e comunque prima della stipula del contratto.

Detti prezzi saranno determinati applicando ai prezzi medi di mercato il medesimo sconto del 15% di cui al presente articolo.

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.

Resta inteso che in qualsiasi momento venga pubblicato il nuovo listino ASSOBAR il Gestore si impegna a rispettare le prescrizioni di cui al presente articolo.

L'eventuale accettazione da parte del Gestore dei buoni pasto rilasciati dall'Università al proprio personale esonera l'Università da qualsiasi responsabilità per contenziosi che potrebbero insorgere tra il Gestore ed il singolo dipendente.

ARTICOLO 15: CONTROLLI DI QUALITA'

L'Università, attraverso apposita Commissione di Vigilanza, 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 il gestore abbia ad impedirli. A tal fine il Gestore 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.

I controlli riguarderanno:

A) CONTROLLI A VISTA DEL SERVIZIO

A titolo esemplificativo e non esaustivo:

1. Modalità e tempi di conservazione degli alimenti;
2. Modalità di lavorazione e distribuzione degli alimenti;
3. Qualità delle singole porzioni;
4. Presentazione degli alimenti;
5. Etichettatura di alimenti e prodotti detergenti;
6. Modalità di impiego dei sanificanti;
7. Caratteristiche dei sanificanti;
8. Modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
9. Verifica del corretto uso degli impianti;
10. Stato igienico degli impianti, attrezzature e locali;
11. Interventi di manutenzione a carico del gestore;
12. Stato igienico sanitario del personale addetto;
13. Organizzazione del personale e organigramma;
14. Professionalità, cortesia, abbigliamento degli addetti;
15. Tempi di attesa;
16. Ordine e pulizia dei locali.

B) CONTROLLI DELLE PROCEDURE ADOTTATE AI SENSI DELLE VIGENTI NORMATIVE SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI.

Detti controllo riguarderanno la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano HACCP di cui il gestore è tenuto a fornire copia al Direttore

dell'esecuzione del contratto ed al manuale specificamente adottato sulla base delle normative vigenti.

Riguardo i sopra indicati controlli il Direttore dell'esecuzione del contratto, sulla base delle osservazioni proprie e della Commissione di Vigilanza di cui al presente articolo, farà pervenire al Gestore eventuali prescrizioni alle quali dovrà uniformarsi entro **otto giorni** con possibilità, entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. Il Gestore sarà tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse. Se entro il termine temporale sopra richiamato il gestore non fornirà alcuna controdeduzione e se, contestualmente, non saranno rispettate le prescrizioni richieste, l'Università potrà avvalersi della facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile.

E' fatto altresì obbligo al Gestore di 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 cadenze temporali che verranno concordate con l'Università. Nulla potrà essere richiesto all'Università per le quantità di campioni prelevati.

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 del punto ristoro/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 nel punto ristoro/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.

ARTICOLO 16: PUBBLICITA' NELL'ESERCIZIO

La pubblicità per conto terzi nei locali dell'esercizio deve essere intonata alla decorazione ed all'arredamento dei locali. Non verranno autorizzati messaggi pubblicitari in contrasto con l'attività istituzionale dell'Università e con il rispetto del decoro e della reputazione dell'Ateneo. Il Gestore potrà svolgere all'interno dell'esercizio esclusivamente pubblicità mobile sugli espositori dei prodotti in vendita.

ARTICOLO 17: OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA' PER DANNI

Il Gestore 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.

Il gestore 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. Il gestore 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 al gestore alcun danno a persone o cose di proprietà di questo ultimo in conseguenza di azioni di fulmini, incendio non imputabili all'Università. A tal fine il gestore provvederà a stipulare apposita assicurazione per danni come previsto all'Articolo 24 del presente Capitolato tecnico.

ARTICOLO 18: PERSONALE ADDETTO ALL'ESERCIZIO

Il gestore 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.

Il gestore dovrà, altresì, assicurare l'impiego di un numero adeguato di addetti atto a garantire con continuità il servizio all'utenza universitaria, specialmente negli orari di maggiore affluenza.

In ipotesi di subentro ad un precedente diverso gestore, il subentrante è tenuto al rispetto delle prescrizioni contenute nel vigente CCNL relativamente alla tutela dei livelli occupazionali del personale appartenente alla gestore 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.

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 Articolo 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 con i dati anagrafici, sesso, età, indicazione della qualifica e gli estremi dei documenti di lavoro assicurativi e del libretto sanitario.

Tutto il personale adibito alla vendita, alla distribuzione, alla manipolazione ed alla preparazione delle bevande, dei cibi e di tutti gli altri generi alimentari dovrà:

- essere sottoposto, prima dell'inizio dell'attività lavorativa, a tutte le vaccinazioni e visite sanitarie previste dalla normativa di settore;
- risultare, per tutta la durata del servizio, in possesso della prescritta documentazione sanitaria ;
- essere munito del libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti.

L'Università si riserva di procedere a controlli indipendentemente da quelli disposti dalle competenti autorità di vigilanza nei confronti del personale adibito al servizio.

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 del gestore 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 il gestore e il proprio personale, il gestore è obbligato a garantire tutte le prestazioni essenziali previste dal servizio.

Il gestore 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.

ARTICOLO 19: EVENTUALI NUOVE ATTIVITA'

L'affidamento non comporta alcuna esclusiva a favore del gestore, 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, senza che il gestore possa vantare diritti o pretendere indennizzi o riduzione dei corrispettivi. L'Università potrà, altresì, affidare a terzi di catering e/o bouvette in occasione di meeting e convegni senza che il gestore possa vantare, al riguardo, diritti di esclusiva.

ARTICOLO 20: DIVIETI

Oltre ai divieti di cui agli articoli precedenti, è fatto divieto di installare qualsiasi apparecchio elettronico senza la preventiva autorizzazione dell'Università.

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

ARTICOLO 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 Direttore dell'esecuzione del contratto 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'Articolo 5 del presente capitolato (30 giorni) 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'Articolo 5 del presente capitolato (15 giorni) verrà applicata una penale, pari ad Euro 100,00 (euro cento/00);
- la violazione da parte del gestore, 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'gestore, 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.

ARTICOLO 22: RISOLUZIONE – CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata al Gestore dal Direttore dell'esecuzione del contratto a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata via P.E.C. in cui farà fede esclusivamente la data e l'ora di trasmissione. Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a cinque (5) giorni per la presentazione di eventuali osservazioni. Decorso il suddetto termine il Direttore dell'esecuzione del contratto, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, applicherà le penali di cui all'Art. 21 del presente capitolato o, comunque, adotterà le determinazioni ritenute più opportune.

L'Università eserciterà la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, nei seguenti casi:

- frode nell'esecuzione del servizio;
- inadempimenti delle prescrizioni richieste dal Direttore dell'esecuzione del contratto entro il termine di otto (8) giorni di cui all'Articolo 15 del presente capitolato;
- stato di inosservanza del gestore riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e l'esecuzione del contratto;
- revoca, decadenza, annullamento delle autorizzazioni prescritte da norme di legge di cui all'art. 10 del presente capitolato;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro, sull'assicurazione obbligatoria delle maestranze nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- interruzione parziale o totale del servizio senza giustificato motivo;
- ritardo superiore a trenta (30) giorni nel pagamento all'Università delle singole rate del canone di gestione e delle spese per le utenze, già anticipate dall'Ateneo;
- ritardo superiore a venti (20) giorni oltre i trenta (30) dalla data del verbale di consegna dei locali entro i quali il gestore è tenuto a completare l'allestimento del bar;
- ritardo superiore a dieci (10) oltre i quindici (15) dalla data di completamento dell'allestimento del bar entro i quali il gestore dovrà assicurare l'avvio del servizio;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamento e clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità, la qualità e la continuità del servizio;
- accertata sostituzione del gestore da parte di un soggetto terzo nella gestione totale o parziale del servizio;

- mancata sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro;
- cessione anche parziale del contratto;
- mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
- applicazione di n. 2 penalità annue relative a deficienze riscontrate in ordine alle prescrizioni di cui all'art. 11 e dell'art. 18 del presente Capitolato e, nello specifico, riguardanti il personale impiegato;
- carenze di carattere igienico sanitario accertate dal Direttore dell'esecuzione del contratto, dalla Commissione di Vigilanza e dalle autorità competenti;
- esecuzione del contratto con utilizzo di personale non regolarmente assunto;
- applicazione di n. 3 (tre) penalità indipendentemente dalla natura del singolo e specifico inadempimento;
- mancata produzione all'Università di copia della documentazione di cui all'Articolo 10 del presente capitolato;
- concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del gestore;
- applicazione di prezzi di vendita dei prodotti superiori a quelli indicati all'Art. 14 del presente capitolato;
- la vendita di generi non corrispondenti agli standard prescritti.

La risoluzione del contratto comporta l'incameramento del deposito cauzionale da parte dell'Università fatto salvo il diritto di richiedere il risarcimento del maggiore danno.

La risoluzione avrà effetto dalla data di ricevimento da parte del gestore della relativa comunicazione via P.E.C..

ARTICOLO 23: RECESSO

L'Università può recedere dal contratto nei seguenti casi non imputabili al gestore:

- per motivi di pubblico interesse;
- in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà concesse dall'art. 1464 del codice civile;
- in caso di trasferimento alla nuova sede del Rettorato prima della scadenza contrattuale.

Il gestore è tenuto all'accettazione in qualsiasi momento del recesso unilaterale del contratto, salvo l'obbligo del preavviso di almeno novanta (90) giorni naturali e consecutivi da comunicarsi via P.E.C. qualora l'Università intenda provvedere diversamente in merito all'esecuzione, totale o parziale, del servizio assegnato.

L'Università è in ogni caso esonerata dalla corresponsione di qualsiasi indennizzo o risarcimento.

L'Università provvederà a dare opportune informazioni della propria determinazione di recedere dal contratto alle organizzazioni sindacali dei lavoratori impiegati nell'appalto.

In caso di recesso il gestore ha il dovere di pagare all'Università solo una quota del canone di gestione, corrispondente al periodo di servizio effettivamente prestato.

ARTICOLO 24: ASSICURAZIONE / RESPONSABILITÀ

E' fatto obbligo al gestore stipulare, con oneri a proprio carico, 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 € 1.500.000,00 (unmilione/00) e di € 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona, 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 del gestore, per il quale, nel suo valore complessivo, risponderà comunque il gestore 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 del gestore 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 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 ed ai locali in concessione d'uso da parte 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/00) e di € 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona.

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 il gestore 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.

Il gestore sarà ritenuto 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.

Il gestore 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.

Roma, 7 novembre 2016

**IL RESPONSABILE UNICO
DEL PROCEDIMENTO**

Dott. Giorgio Di Giorgio

SOMMARIO

ARTICOLO 1: OGGETTO.....	2
ARTICOLO 2: DURATA DEL SERVIZIO DI GESTIONE	2
ARTICOLO 3: BACINO DI UTENZA	2
ARTICOLO 4: VERBALE DI CONSEGNA E RICONSEGNA	3
ARTICOLO 5: CONSEGNA LOCALI ED AVVIO DEL SERVIZIO	3
ARTICOLO 6: ORARIO DI APERTURA – CHIUSURA DELL’ESERCIZIO	4
ARTICOLO 7: INTERRUZIONE/ SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	4
ARTICOLO 8: MODIFICAZIONI DEI LOCALI DESTINATI ALL’ESERCIZIO.....	5
ARTICOLO 9: CORRISPETTIVI DI GESTIONE	5
ARTICOLO 10: AUTORIZZAZIONI E LICENZE.....	6
ARTICOLO 11 OBBLIGHI DEL GESTORE.....	6
ARTICOLO 12: DISTRIBUTORI AUTOMATICI.....	10
ARTICOLO 13: ARTICOLI DI CONSUMO	11
ARTICOLO 14: PREZZI	12
ARTICOLO 15: CONTROLLI DI QUALITA’	13
ARTICOLO 16: PUBBLICITA’ NELL’ESERCIZIO	14
ARTICOLO 17: OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA’ PER DANNI.....	15
ARTICOLO 18: PERSONALE ADDETTO ALL’ESERCIZIO	15
ARTICOLO 19: EVENTUALI NUOVE ATTIVITA’	17
ARTICOLO 20: DIVIETI.....	17
ARTICOLO 21: PENALITA’	17
ARTICOLO 22: RISOLUZIONE – CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE	18
ARTICOLO 23: RECESSO	19
ARTICOLO 24: ASSICURAZIONE / RESPONSABILITÀ	20