

REPUBBLICA ITALIANA

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA “TOR VERGATA”

CONTRATTO DI CONCESSIONE

TRA: l'Università degli Studi di Roma “Tor Vergata”, Via
Cracovia, n. 50 – 00133 Roma

E : la _____, Via _____ n. – 001
; Codice Fiscale e Partita IVA _____ ;

PER: la concessione del servizio di gestione bar e piccola
ristorazione (*take-away* o da consumare in piedi) presso la sede
del

dell'Università degli Studi di Roma “Tor Vergata”

– CIG:

L'anno Duemiladiciotto addì _____ del mese di
_____ in una sala dell'Università degli Studi di Roma

“Tor Vergata”, innanzi a me, Avv. Fiorenza Usai, Vice Dirigente

Amministrativo, in qualità di Ufficiale Rogante, delegato con

decreto rettorale n. 3683/2013, a redigere e ricevere a tutti gli

effetti di legge i contratti dell'Amministrazione Universitaria, ai

sensi e per gli effetti del Regolamento di Ateneo per

l'Amministrazione, la finanza e la Contabilità, sono personalmente

comparsi:

il Prof. Giuseppe Novelli, nato a Rossano (CS) il 27/02/1959, nella

sua qualità di Rettore e Legale Rappresentante dell'Università

degli Studi di Roma “Tor Vergata” - C.F. di quest'ultima

80213750583 - presso la cui sede per la carica egli è domiciliato;

il Sig. _____, nato a _____ il _____, il

quale interviene al presente atto non in proprio, ma quale

Amministratore Unico e Rappresentante Legale della Società

_____ con sede come in epigrafe – iscritta al Registro delle

Imprese di _____ al Numero REA: _____ dal

_____, codice fiscale e Partita Iva n. _____, presso la quale per la

carica è domiciliato, come risultante dalla verifica di

autocertificazione effettuato presso l'Archivio Ufficiale delle

CCIAA - certificato della Camera di Commercio Industria

Artigianato ed Agricoltura di _____ prot. n.

del _____ agli atti dell'Università degli Studi di Roma "Tor

Vergata".

Detti componenti, aventi i requisiti di legge, della cui identità

personale, qualifica e poteri sono certo io Ufficiale Rogante, previa

rinuncia di comune accordo fra loro e con il mio consenso alla

assistenza dei testimoni, giusta la facoltà consentita dal disposto

dell'art.48 della vigente legge notarile n.89 del 16 dicembre 1913 e

successive modifiche ed integrazioni;

PREMESSO

- che con delibera del _____ il Consiglio di

Amministrazione dell'Università degli Studi di Roma "Tor

Vergata" ha autorizzato l'indizione di una gara mediante

procedura aperta, con applicazione del criterio dell'offerta

economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60, 95 e 164 del D.Lgs.vo 18 aprile 2016, n. 50 per l'affidamento in concessione del servizio bar e piccola ristorazione, presso la sede del

- che con delibera del Consiglio di Amministrazione dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata" del , è stata aggiudicata ai sensi dell'art. 32 comma 5 del Codice dei contratti, la procedura di gara per l'affidamento, in concessione, del servizio bar e piccola ristorazione presso la sede del , per la durata di 48 (quarantotto) mesi, a favore della Società per l'importo di € ;

- che, a titolo di cauzione, la Società ha prodotto fideiussione n. emessa in da , Agenzia , in data a garanzia dell'importo di € (diconsi);

- che, a titolo di assicurazione per danni di esecuzione per responsabilità civile verso terzi, la Società ha prodotto polizza n. , emessa in dalla , Codice Agenzia, in data a garanzia degli importi di cui al Capitolato Tecnico;

- che sono state effettuate tutte le verifiche previste per il possesso dei prescritti requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario in capo all'aggiudicatario, con esito positivo, come risultante, agli atti dell'Università;

- che con verbale del , redatto in contraddittorio tra il

responsabile universitario alla consegna e il responsabile della Società si è provveduto, alla consegna degli spazi in concessione di cui trattasi, agli atti dell'Università.

TUTTO CIÒ PREMESSO

le parti come sopra costituite, mentre confermano e ratificano la precedente narrativa che forma parte integrante del presente atto, convengono e stipulano quanto segue.

ART. 1 - OGGETTO E FINALITÀ DELL’AFFIDAMENTO

L'Università come sopra rappresentata affida alla Società , in seguito chiamata Società, nella persona del Sig. , che accetta, il servizio di gestione bar e piccola ristorazione (*take-away* o da consumare in piedi) presso la sede del , con concessione in uso dei locali, di n. punto ristoro bar presso la , (identificato nella planimetria acquisita con la documentazione di gara) - CIG: , secondo le prescrizioni contrattuali di gara e relativi allegati, recepite nell'offerta presentata e che, noti fra le parti, formano parte integrante e sostanziale del presente atto.

ART. 2 - CONSEGNA LOCALI

L'Università, come sopra rappresentata, con il presente atto immette la Società nella detenzione della porzione immobiliare di mq () circa sita nei locali dell'Università posti nell'Edificio a quota facenti parte del complesso del in Roma alla Via e meglio individuati in colore

rosso nell'allegata rappresentazione grafica che ben nota alle parti, si allega al presente atto sotto la lettera A). In tali locali la Società svolgerà il servizio oggetto di appalto.

Le parti si danno reciprocamente atto che in nessun caso la presente convenzione e presa d'atto rappresenta titolo per la costituzione di un diritto di prelazione o altro titolo per diritti in godimento in favore della Società essendo la detenzione dei locali più volte citati e il loro uso concessi dall'Università solo e soltanto strumentalmente all'adempimento degli obblighi assunti dalla Ditta con il contratto di appalto. Entro 30 giorni naturali e consecutivi dalla data del verbale di consegna locali e fino all'avvio del servizio, salvo ragioni di pubblico interesse, la Società si impegna ad eseguire e completare i lavori di installazione, presso il punto ristoro, a sue esclusive spese, di nuovi arredi, stigliature ed attrezzature, il tutto conformemente al progetto presentato in sede di gara. Entro 15 giorni naturali e consecutivi dal completamento dei lavori di installazione di cui al precedente comma, la Società dovrà assicurare l'avvio del servizio presso il punto ristoro.

La Società dovrà provvedere, autonomamente, a stipulare, con l'Ente erogatore, il contratto per la fornitura di energia elettrica. La Società dovrà provvedere al rimborso all'Università del costo dei consumi idrici secondo le risultanze del contatore a defalco, la cui installazione sarà a cura dell'Università stessa.

ART.3 - DURATA DELL'AFFIDAMENTO

Il servizio in oggetto avrà la durata di 48 mesi con decorrenza

dall'inizio effettivo del servizio _____. L'Università si riserva la facoltà di prorogarne, per cause non imputabili alla stessa Amministrazione, la durata per un periodo di tempo necessario all'espletamento della nuova gara che verrà notificato alla Società concessionaria almeno trenta giorni prima del termine del contratto. Durante tale periodo la Società è impegnata ad eseguire le prestazioni alle stesse condizioni e modalità previste dal presente contratto, dal disciplinare di gara e dal Capitolato Speciale Prestazionale, senza che per questo possa sollevare eccezione alcuna.

L'Università si riserva, infine, per la tutela dell'interesse generale o per il venire meno dello scopo originario, o per modifiche istituzionali ed organizzative dell'Ateneo stesso di risolvere, in qualsiasi momento, mediante preavviso scritto di trenta giorni, da inviarsi con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, la concessione. La Società dovrà, in tal caso, provvedere a sua cura e spese, a liberare da persone e cose di sua proprietà i locali oggetto della concessione stessa, senza alcun diritto di rivalsa.

ART.4 - AUTORIZZAZIONI E LICENZE

E' a carico della Società 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 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 L.241/90 e s.m.i. per la gestione di esercizio bar, intestata alla Società.

Tutti gli oneri derivanti dagli eventuali adeguamenti per l'ottenimento delle autorizzazioni saranno a totale carico della Società. Essa sarà concessionaria 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. 5 - CESSIONE

E' vietata la cessione anche parziale del contratto totale, pena la revoca della concessione, con diritto alla richiesta di risarcimento dei danni da parte dell'Università. La Società non può cedere né affittare, neppure in parte, i locali dell'esercizio o le attività che in esso svolge, né può destinarli/adibirli ad uso diverso da quello indicato nel presente contratto.

ART. 6 - CORRISPETTIVI

La Società corrisponderà all'Università per il primo anno di gestione la somma di € _____ (Euro _____), come da

offerta economica presentata dalla Società in sede di gara (All.).

Detto canone dovrà essere corrisposto in () rate

trimestrali anticipate, ciascuna da pagarsi entro il primo mese del trimestre di riferimento. E' prevista la revisione prezzi, a partire dal secondo anno del contratto.

Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a) del Codice, la revisione del canone di concessione verrà operata sulla base di un'istruttoria condotta dall'Amministrazione universitaria, tenendo conto dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi. L'adeguamento per il 2° anno verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI) dalla data di inizio del servizio alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta, mentre per gli anni successivi al 2° l'adeguamento verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI), dalla data in cui è stato applicato il precedente adeguamento, alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta.

Il Concessionario 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, oltre agli 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 con versamento da effettuarsi sul conto corrente bancario intestato all'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata", presso Unicredit S.p.A. – IBAN IT26X0200805168000400695175..

ART. 7 - OBBLIGHI DELLA SOCIETÀ

Il Concessionario si obbliga a condurre il 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 bar di pari categoria che operano nella città.

Il Concessionario si obbliga:

1) ad assumere a proprio carico le spese relative alla stipula del contratto, compresa la registrazione, alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al servizio;

2) ad assumere a proprio carico le spese relative alla stipula delle assicurazioni derivanti da leggi e contratti collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro;

3) ad assumere a proprio carico le imposte e tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento;

4) ad assumere a proprio carico le spese inerenti la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti urbani e speciali derivanti dal servizio,

compresa la tassa sui rifiuti solidi urbani prodotti nel locale bar. In particolare il Concessionario 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. Al riguardo 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.vo 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;

5) ad assumere a proprio carico le spese relative alle utenze per energia elettrica e acqua prodotte nel locale dove esercita l'attività;

6) ad adottare tutti i provvedimenti idonei a garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio,

degli utenti e dei terzi, nonché ad evitare danni ai beni pubblici e privati e ad assicurare l'adeguamento alla normativa sulla

sicurezza nei luoghi di lavoro;

7) a provvedere all'acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di servizio e degli indumenti di lavoro del personale;

8) a provvedere all'acquisto dei materiali di consumo monouso, del tipo biodegradabile e compostabile, in conformità alla norma

UNI EN 13432:2002, necessari per la preparazione, conservazione, eventuale confezionamento, somministrazione e

consumo dei pasti o dei prodotti del bar (tovagliolo e tovaglioli di carta, pellicole ad uso alimentare, rotoli di carta per uso cucina,

sacchetti per forno e surgelati, fogli in alluminio, sacchetti e contenitori in plastica o alluminio, eventuali stoviglie, posate e

bicchieri in plastica, etc.);

9) a provvedere all'acquisto, al trasporto e all'immagazzinamento

dei generi alimentari per il servizio di gestione bar e piccola ristorazione, dei prodotti necessari alla pulizia (disinfettanti, detersivi etc) dei locali e degli arredi (incluso cucine, celle frigorifere, magazzino etc) e al lavaggio delle stoviglie, del vasellame, della posateria etc;

10) a provvedere all'adeguamento, se necessario, degli 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;

11) a 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;

12) a collaudare gli impianti elettrici a seguito dell'installazione delle nuove attrezzature facendo ricorso a un tecnico specializzato iscritto all'albo;

13) ad 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 Concessionario 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;

14) a 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;

15) a 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;

16) ad assicurare, mediante la collocazione nella cassa dell'esercizio di apposita strumentazione, la fruizione da parte dei dipendenti universitari del buono pasto elettronico;

17) ad adottare un codice di comportamento per i propri addetti al servizio che dovrà essere sottoposto ed approvato dall'Università contestualmente alla sottoscrizione del contratto;

18) ad eseguire tutte le manutenzioni ordinarie necessarie per tutto il periodo contrattuale. In particolare il Concessionario 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 e qualsiasi innovazione o modifica devono essere preventivamente autorizzate per iscritto dall'Università, previo adempimenti delle formalità amministrative dovute per legge a carico del Concessionario, che provvederà a verificarne anche la corretta esecuzione. Il Concessionario 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 Concessionario dovrà adeguarsi.

NORME DI PRASSI IGIENICA - Il Concessionario sarà tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene di

prodotti alimentari e sarà ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli utenti dei servizi per l'inosservanza delle norme igienico sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande.

Il Concessionario, quindi, dovrà provvedere affinché tutti gli oggetti ed utensili da cucina e da tavola, recipienti, contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio etc. destinati a venire a contatto con gli alimenti, siano di ottima qualità e consistenza, prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non trasferiscano agli alimenti componenti in quantità tale da:

- costituire un pericolo per la salute umana;
- comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

Essi, comunque, dovranno rispettare le principali norme vigenti in materia di "Igiene dei prodotti alimentari" – HACCP, in particolare il D. Lgs.vo n. 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Il Concessionario dovrà, altresì, provvedere all'acquisto delle

derrate alimentari e dei generi di consumo diversi necessari per il servizio di gestione bar e piccola ristorazione a proprio nome, conto e spese, assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l'Amministrazione universitaria per l'igiene, la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti nonché per la loro conservazione e magazzinaggio.

Il Concessionario 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 Concessionario durante l'erogazione dei servizi si impegnerà a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione universitaria da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Il Concessionario dovrà provvedere ad effettuare, con oneri a proprio carico, presso appositi laboratori, analisi microbiologiche a campione, per verificare il rispetto dei parametri di legge, come espressamente indicato al successivo art. 15 del presente documento.

MANUTENZIONE DEI LOCALI - Il Concessionario è responsabile dei danni che deriveranno agli impianti o ai locali o aree o a persone per inosservanza delle disposizioni contenute nel 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, precedentemente autorizzati, il Concessionario 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 Concessionario 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.

Fermo restando che non sussistono rischi interferenziali, il Concessionario 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 provvisorie ed esonerando, di conseguenza, l'Università da ogni qualsiasi responsabilità.

PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO - Nei cinque giorni precedenti l'inizio del servizio il Concessionario 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 Concessionario 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.vo n. 193/2007. Il Concessionario, 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 Concessionario 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 Concessionario 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 Concessionario dovrà segnalare all'Università il nominativo del responsabile referente quale proprio rappresentante responsabile di tutti gli adempimenti previsti dal presente contratto.

Il Concessionario, 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 Concessionario dovrà comunicare l'indirizzo ove inviare ogni eventuale

comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria al di fuori delle ore di servizio del responsabile.

Il servizio alle dipendenze del Concessionario o per il Concessionario non potrà costituire, in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questi impiegato, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con l'Amministrazione universitaria.

ART. 8 - ORARIO DEL SERVIZIO

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

- **dal lunedì al venerdì:**
- **il sabato:** .

Qualora, in sede di partecipazione alla gara, il Concessionario avrà esercitato l'opzione riguardante la continuità nell'erogazione del servizio anche in concomitanza con l'apertura serale e domenicale della biblioteca, l'orario di apertura dell'esercizio sarà così fissato:

- **dal lunedì al venerdì:** ;
- **il sabato:** ;
- **la domenica:** .

L'apertura dell'esercizio nelle ore serali (dalle 19,00 alle 22,00 dal lunedì al venerdì) e la domenica (dalle 10,00 alle 20,00) sarà conforme al calendario che verrà comunicato al Concessionario con congruo anticipo e che, comunque, sarà conforme a quello accademico.

Lo svolgimento del servizio in concomitanza con l'apertura serale e domenicale della biblioteca non darà diritto ad alcun compenso

aggiuntivo in favore del Concessionario.

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 Concessionario con un preavviso di almeno 30 giorni ed alla quale lo stesso dovrà conformarsi.

Il concessionario dovrà impegnarsi a chiudere, al termine di ogni giornata di lavoro, i locali concessi in uso.

ART.9 - 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 Società 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. _____ del presente contratto, senza pregiudizio delle sanzioni di legge stabilite per simili trasgressioni.

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. La Società 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.

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

il rispetto e l'adeguamento alle disposizioni del D. Lgs 193/2007 e

s.m.i. 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. 10 - PREZZI

Il Concessionario si impegna a praticare, per i generi ricompresi nel Listino prezzi allegato nella Documentazione di gara, i prezzi, che si intendono comprensivi di IVA, derivanti dall'applicazione della percentuale unica di ribasso proposta dal concorrente in sede di gara e contenuta nell'offerta economica.

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 i prodotti posti in vendita nonché sui piani di lavoro utilizzati.

E' fatto altresì obbligo alla Società aggiudicataria di stipulare idonea convenzione con strutture sanitarie pubbliche e/o convenzionate al fine di svolgere controlli microbiologici sui prodotti posti in vendita e sui piani di lavoro adottati secondo le cadenze 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. 12 - 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, oltre ai divieti previsti nel presente contratto, si rinvia all'art. del Capitolato Speciale Prestazionale.

ART. 13 - PUBBLICITÀ 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 la Società 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. La Società

potrà svolgere all'interno dell'esercizio esclusivamente pubblicità mobile sugli espositori dei prodotti in vendita.

ART. 14 - OSSERVANZA LEGGI E REGOLAMENTI E RESPONSABILITA' PER DANNI

La Società 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. Lg.vo 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.

La Società 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. La

Società 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 alla Società alcun danno subito a persone o cose di proprietà di questo ultimo in conseguenza di azioni di fulmini, incendio non imputabili all'Università.

ART. 15 - 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 alla Società al solo scopo di consentire la gestione dei servizi ivi localizzati, la modifica degli stessi non comporterà per la Società 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 iure del contratto. Parimenti non costituirà titolo per alcun risarcimento o indennità a favore della

Società 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 si intenderà risolto *ipso iure*. Il preavviso sarà comunicato alla Società con Raccomandata A.R., da inoltrarsi almeno due mesi prima del rilascio dei locali.

ART. 16 - ONERI ED OBBLIGHI

La Società assume tutti gli oneri e le spese derivanti dall'adeguamento dei locali in oggetto alle proprie esigenze per il corretto adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto di appalto e dal Capitolato Speciale Prestazionale.

In particolare e a mero titolo esemplificativo la Società da atto di essere obbligato:

1. ad attrezzare gli spazi dei locali detenuti nel pieno rispetto della normativa vigente in materia per lo svolgimento delle attività istituzionali;
2. a mantenere gli spazi detenuti e le relative pertinenze nelle condizioni di decoro, igiene, estetica e funzionalità osservando e facendo osservare diligentemente ogni disposizione dell'Università

relativa alla sicurezza, prevenzione dei danni, infortuni, igiene e quanto altro attiene all'uso ed al godimento degli stessi in modo da evitare danni di qualsiasi genere;

3. a comunicare preventivamente all'Università ogni lavoro od intervento sulla struttura che dovesse rendersi necessario con possibilità di effettuarlo previo *nulla osta* dell'Università stessa;

4. ad individuare personale idoneo che sovrintenda alle attività lavorative interne controllando il regolare svolgimento dell'attività stessa e, per quanto di competenza, il rispetto delle regole e delle esigenze di sicurezza interne dell'Università;

5. a realizzare le attività di cui trattasi nel pieno rispetto della normativa assistenziale assicurativa e previdenziale in materia oltre a quella sull'igiene e sicurezza sul lavoro, secondo la normativa vigente;

6. a porre in essere interventi che non dovranno interessare opere strutturali o che comunque alterino lo stato attuale del manufatto e la loro esecuzione dovrà essere previamente autorizzata dall'Università;

7. a prendersi carico delle spese relative alla esecuzione di tutte le attività necessarie allo svolgimento delle attività istituzionali, e di quant'altro dovesse rendersi necessario per un regolare utilizzo della struttura;

8. a prendersi carico di ogni onere di ristrutturazione dei locali detenuti, nonché delle spese per la gestione degli stessi,

comprensiva di manutenzione ordinaria e degli oneri accessori:

fornitura di acqua e di energia elettrica, impianto telefonico, telematico.

Sono a carico della Società ogni onere e spesa funzionali all'esercizio ed all'allestimento del punto ristoro nel locale messo a disposizione nella sede situata all'interno del campus, così come disciplinato nel Capitolato, e da garantire l'efficiente svolgimento del servizio ed assicurare le attività di manutenzione, pulizie e derattizzazione. La Società è l'unico responsabile della manutenzione ordinaria dei locali messi a disposizione dall'Università dove verranno svolti i servizi affidati in appalto nonché degli impianti e delle attrezzature che lo stesso impiegherà nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio medesimo.

La Società obbligatoriamente provvederà autonomamente a stipulare contratti di fornitura elettrica e telefonica/dati a seguito della modifica della normativa sulle reti energetiche da parte dell'Autorità Energia Elettrica, Gas e Sistema Idrico AEEGSI Deliberazione n. 276 del 2017. Pertanto, dovrà richiedere alla Società distributrice su Roma Areti S.p.A. una nuova ed autonoma fornitura di energia elettrica che dovrà essere intestata alla Società con ubicazione presso la sede.

La Società con riferimento alle forniture primarie dei servizi (a titolo esemplificativo: luce-acqua- telefonia, trasmissione dati) si

obbliga fin d'ora a fare tutto quanto necessario per favorire la voltura delle utenze in favore del vincitore della gara di appalto successiva a quello oggi in essere, il tutto al fine di garantire e permettere l'erogazione delle forniture dei servizi senza soluzione di continuità.

La Società s'impegna ad avere un comportamento conforme alle norme dell'Università ed al suo regolamento interno, tale da non essere di pregiudizio all'ordine e alla sicurezza dell'Università stessa e di terzi. E' sempre fatta salva la possibilità per l'Amministrazione universitaria di allontanare chiunque, ristretto lavorante o altri, contravvenga a tali regole.

Terminata la durata dell'appalto, i locali verranno restituiti nello stato in cui si trovano all'atto della presente immissione nella detenzione da parte della Società, il tutto salvo l'ordinario deperimento d'uso. Tutto quanto messo in opera dalla Società, pur se infisso, rimarrà di proprietà della stessa che potrà asportarlo al termine dell'appalto sempre che ciò non rechi danno ai locali detenuti. Per quanto non asportabile e/o per ogni miglioria, non spetterà comunque la Società alcun indennizzo. Terminata la durata dell'Appalto più volte citato, in occasione della riconsegna dei locali all'Università sarà redatto apposito verbale sottoscritto dalle parti interessate

La Società esonera l'Università da ogni e qualunque responsabilità per ogni eventuale danno diretto ed indiretto che dovesse derivare

a persone, animali o cose di sua proprietà o di terzi in relazione all'uso delle apparecchiature. L'Università è altresì esonerata da ogni e qualunque responsabilità per interruzione dei servizi per cause non dipendenti dalla sua volontà. La Società provvederà a sue spese ad assicurarsi contro il rischio di incendio e furto delle apparecchiature ivi compresi i valori contenuti all'interno delle stesse.

ART. 17 - PERSONALE ADDETTO ALL'ESERCIZIO

La Società 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 Società 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.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei

principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di concessione è tenuto ad assorbire prioritariamente, nel proprio organico, il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

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 art.20.

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 Società, 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 Società e il proprio personale, la Società è obbligata a garantire tutte le prestazioni essenziali previste dal servizio. In caso di scioperi la Società 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. 18 - EVENTUALI NUOVE ATTIVITÀ

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 potrà procedere all'affidamento degli stessi mediante gara. L'Università, potrà altresì accordare ad altri

soggetti l'installazione di distributori automatici di generi di ristoro.

ART.19 - PENALITÀ

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 ai termini di cui all'art. del presente atto verrà applicata una penale pari ad Euro 100,00 (euro Cento/00); per ogni giorno di ritardo ingiustificato nell'avvio del servizio rispetto ai termini di cui all'art. del presente atto 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 contratto, nel disciplinare di gara e nel Capitolato, regolarmente comunicata per iscritto e derivante da loro colpa o dolo darà luogo all'applicazione a carico della Società 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.20 -RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CAUSE

RISOLUTIVE ESPRESSE

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata al concessionario dal Responsabile universitario dell'esecuzione del contratto a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata anche per telefax in cui farà fede esclusivamente la data e ora di trasmissione dell'Università, inoltrata al domicilio eletto dal concessionario; nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 5 giorni per la presentazione di eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine l'Università, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, applicherà le penali di cui all'art. 21 del capitolato speciale d'onori, o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune.

L'Università ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

le carenze di carattere igienico sanitarie accertate dagli organi competenti; la mancata o tardiva realizzazione di opere, il mancato pagamento – o recidiva morosità – dei corrispettivi e delle somme dovute a qualsiasi titolo all'Università; la vendita di generi non

corrispondenti agli *standards* prescritti o alle disposizioni in materia di igiene e sanità, previo accertamento dell'Amministrazione; l'inattività totale dell'esercizio, imputabile all'aggiudicatario; l'estinzione o il mancato rinnovo delle garanzie dell'assicurazione di cui all'art. 19 del disciplinare di gara e dell'art.22 del Capitolato Speciale d'Oneri; la grave trasgressione degli altri obblighi contrattuali assunti dall'aggiudicatario. Si considerano gravi trasgressioni quegli inadempimenti, diversi dai precedenti, che abbiano comportato l'applicazione di penali, per la stessa fattispecie, in numero di quattro in un anno contrattuale. La risoluzione dell'affidamento comporta l'incameramento del deposito cauzionale da parte dell'Università e la detenzione in custodia all'Università degli arredi e delle attrezzature, fatto salvo il diritto di richiedere il risarcimento del maggior danno. La risoluzione avrà effetto dalla data di ricevimento da parte dell'aggiudicatario della inerente lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

L'Università può inoltre risolvere il contratto d'appalto nei seguenti casi non imputabili al gestore:

- per motivi di pubblico interesse;
- in qualsiasi momento dell'esecuzione, nei casi previsti dal codice civile.

Ove si verificano deficienze e inadempienze tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, l'Università potrà provvedere

d'Ufficio ad assicurare direttamente, a spese del gestore, il regolare funzionamento del servizio. Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, il gestore, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'Università dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale. Nelle richiamate fattispecie l'Università potrà risolvere *ipso iure* il contratto a seguito di semplice comunicazione scritta all'impresa aggiudicataria, inviata a mezzo *pec* o raccomandata A/R, e procedere al conseguente incameramento del deposito cauzionale di cui al D.Lgs.vo 50/2016 e s.m.i., fatto salvo ed impregiudicato il diritto dell'Università a richiedere in ogni caso il risarcimento per maggiori danni subiti e ad intraprendere ogni altra azione che ritenesse opportuna a tutela dei propri interessi. L'Università in caso di risoluzione di cui al presente articolo e nelle more dell'espletamento del rinnovato procedimento di gara e dell'individuazione del nuovo soggetto affidatario, qualora risulti l'impossibilità di utilizzo della graduatoria, potrà far eseguire il servizio con costi a carico dell'impresa aggiudicataria inadempiente, da altra società scelta con procedura d'urgenza. L'affidamento a terzi verrà notificato all'impresa inadempiente tramite lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, con l'indicazione dei nuovi termini di esecuzione del servizio affidato

e dei relativi importi. L'esecuzione in danno non esime l'impresa inadempiente dalle responsabilità civili e penali nelle quali la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione. Saranno inoltre a carico dell'impresa inadempiente tutte le spese che l'Università dovesse eventualmente sostenere, comprese quelle di pubblicazione, per esperire la nuova gara di appalto.

ART. 21 RECESSO

La Società è tenuta all'accettazione in qualsiasi momento del recesso unilaterale, anche parziale, dal contratto da parte dell'Università ai sensi dell'art. 1671 del c.c. salvo l'obbligo del preavviso di almeno tre mesi da comunicarsi con lettera raccomandata A/R.

L'Università provvederà a dare opportune informazioni della propria determinazione a recedere dal contratto alle organizzazioni sindacali dei lavoratori. In caso di recesso la stessa Università terrà indenne la Società delle spese sostenute, dei servizi eseguiti e del mancato guadagno ai sensi del codice civile. Decorso infruttuosamente sessanta giorni naturali e consecutivi dall'esplicita richiesta da parte dell'Università alla Società, mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento, di ottemperare agli obblighi contrattuali, la stessa potrà revocare l'affidamento, con semplice comunicazione scritta, escludendo qualsiasi pretesa di indennizzo o indennità da parte della

concessionaria. A titolo puramente esemplificativo e non esaustivo sono da considerarsi violazioni delle disposizioni: le carenze di carattere igienico sanitarie accertate dagli organi competenti; la mancata o tardiva realizzazione di opere, il mancato pagamento – o recidiva morosità – dei corrispettivi e delle somme dovute a qualsiasi titolo all'Università; la vendita di generi non corrispondenti agli standard prescritti o alle disposizioni in materia di igiene e sanità, previo accertamento dell'Amministrazione; l'inattività totale dell'esercizio, imputabile al gestore; l'estinzione o il mancato rinnovo delle garanzie dell'assicurazione; la grave trasgressione degli altri obblighi contrattuali assunti dalla Società. Si considerano gravi trasgressioni quegli inadempimenti, diversi dai precedenti, che abbiano comportato l'applicazione di penali, per la stessa fattispecie, in numero di quattro in un anno contrattuale. La revoca dell'affidamento comporta l'incameramento del deposito cauzionale da parte dell'Università ed il passaggio in detenzione autonoma all'Università degli arredi e delle attrezzature, fatto salvo il diritto di richiedere il risarcimento del maggior danno. La revoca avrà effetto dalla data di ricevimento da parte della Società della inerente lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

ART.22 - ASSICURAZIONE

Il massimale della polizza assicurativa prestata a garanzia dei rischi di responsabilità per danni a persone e cose non rappresenta

il limite del danno da risarcirsi da parte della Società, per il quale, nel suo valore complessivo, risponderà comunque la Società medesima. 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 della Società 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 di proprietà dell'Università e deve avere durata non inferiore a quella dell'affidamento.

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 Società 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 Società sarà ritenuta responsabile dell'operato dei propri dipendenti e pertanto 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 Società in ogni caso dovrà provvedere senza indugio e a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiato dal proprio personale.

ART.23 – SUBENTRO

Il presente appalto è sottoposto all'osservanza delle norme in materia di cessazione e di subentro nell'esecuzione del contratto previste dalla contrattazione collettiva vigente fra le Associazioni Imprenditoriali di categoria e le Organizzazioni Sindacali dei Lavoratori comparativamente più rappresentative .

ART. 24 - DEPOSITO CAUZIONALE

L'Università darà l'adesione allo svincolo ed alla restituzione della cauzione all'avente diritto soltanto quando saranno pienamente regolarizzati e liquidati i rapporti di qualsiasi specie derivanti dall'appalto tra l'Amministrazione stessa e la Società e non risulteranno danni imputabili alla Società ai suoi dipendenti oppure a terzi per il fatto dei quali la Società debba rispondere e, comunque, non oltre i sei mesi successivi alla data di scadenza dell'appalto. L'Università ha diritto di valersi della cauzione anche per reintegrare i crediti da questa garantiti, restando convenuto che il garante ne seguirà lo svincolo, totale o parziale, a favore

dell'Università in base a semplice richiesta di quest'ultima, senza bisogno di diffida o di procedimento giudiziario. La Società sarà avvisata con lettera raccomandata A.R. La garanzia dovrà essere reintegrata entro il termine di 10 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta dell'Università qualora, in fase di esecuzione del contratto essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte della Società. In caso di inadempimento a tale obbligo, l'Università ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, salva la risarcibilità del maggiore danno.

ART. 25 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto (bolli, spese di registrazione) saranno per intero a carico della Società aggiudicataria.

ART. 26- TRATTAMENTO DEI DATI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del General Data Protection Regulation (GDPR) – Regolamento Generale sulla Protezione Dati (regolamento UE n. 2016/679), in vigore in tutti i paesi dell'Unione Europea dal 25 maggio 2018 e, in quanto e ove ancora applicabile, del D.lgs.vo 196 del 30 giugno 2003, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente Disciplinare. Ai fini della suddetta normativa, le parti dichiarano che i dati personali forniti con il presente atto sono esatti e corrispondono al vero esonerandosi reciprocamente

da qualsivoglia responsabilità per errori materiali di compilazione
ovvero per errori derivanti da una inesatta imputazione dei dati
stessi negli archivi elettronici e cartacei.

I trattamenti dei dati saranno improntati ai principi di correttezza,
liceità e trasparenza nel rispetto delle misure di sicurezza.

ART. 27 - DOMICILIO

Per tutti gli effetti del presente atto l'Università degli Studi di
Roma "Tor Vergata" elegge domicilio legale in Via Cracovia 50 -
00133 Roma; la Società _____ elegge domicilio legale in Via
_____ presso il quale l'Università invierà,
notificherà e comunicherà qualsiasi atto giudiziale o stragiudiziale
interessante il rapporto contrattuale con espresso esonero
dell'Università da ogni addebito in ordine
ad eventuali mancati recapiti, dipendenti da qualsiasi causa.

ART.28 - FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia dovesse insorgere tra le parti
nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente atto, il Foro
Competente è, in via esclusiva, quello di Roma.

ART. 29 - CODICI FISCALI

I codici fiscali delle parti contraenti sono:
Università degli Studi di Roma Tor Vergata: 80213750583
Società _____ :

ART. 30 - NORME DI RINVIO

Per quanto non esplicitamente pattuito nel presente contratto, le

parti fanno espresso rinvio alle disposizioni contenute nel Disciplinare di Gara e nel Capitolato Tecnico per il servizio di gestione di n. _____ punto ristoro bar presso la Facoltà di _____, piano _____ dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata", sottoscritto in sede di gara, e, anche se non materialmente allegato, noto alle parti, nonché agli articoli del codice civile.

ART. 31 - ALLEGATI

Fanno parte integrante del presente contratto, **il contratto di avvalimento (All. _____)**, l'offerta economica presentata in sede di gara dalla Società (all. _____) e le planimetrie (All. _____).

Richiesto io, Ufficiale Rogante, ho ricevuto il presente atto, scritto su supporto informatico su n. _____ pagine e n. _____ righe, escluse le firme, della pagina n. _____ ed a chiara ed intelligibile voce ne ho data lettura alle parti contraenti, le quali, avendolo riconosciuto conforme alla loro volontà, lo approvano e con me lo sottoscrivono.

Società _____ **IL RETTORE**
(Sig. _____) (Prof. Giuseppe NOVELLI)

L'UFFICIALE ROGANTE
(Avv. Fiorenza Usai)