

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI N.1 PUNTO RISTORO BAR PRESSO IL RETTORATO/ FACOLTA’ DI GIURISPRUDENZA.

ART. 1: OGGETTO E FINALITA’ DELL’AFFIDAMENTO

L’affidamento ha per oggetto il servizio di gestione di n. 1 punto ristoro bar (inclusa vendita valori bollati e giornali) consistente nella somministrazione di alimenti e bevande al banco esclusa ogni attività di ristorazione o similare presso il Rettorato/ Facoltà di Giurisprudenza con annessi spazi destinati a servizi, identificati nella planimetria allegata e sarà regolato dalle norme del presente capitolato. I locali saranno assegnati alla Ditta aggiudicataria nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano dal punto di vista della sistemazione ambientale come da verbale che verrà redatto al momento della consegna degli stessi. L’affidamento in uso di tali locali è meramente strumentale all’esercizio dell’attività sopra citata e, pertanto, non si pongono le basi per l’instaurazione di un rapporto giuridico che si espliciti in un contratto avente ad oggetto l’uso di immobili. La presente concessione è coerente con lo scopo di soddisfare l’interesse generale e pubblico dell’Università.

ART.2: DURATA DELL’AFFIDAMENTO

Il servizio in oggetto avrà la durata di anni sei con decorrenza dall’ inizio effettivo del servizio. L’Università e l’aggiudicatario redigeranno in contraddittorio, un verbale attestante l’effettivo avvio del servizio.

L’Università si riserva la facoltà di prorogarne la durata per un periodo ulteriore di tempo ,che verrà notificato alla ditta concessionaria almeno trenta giorni prima del termine del contratto. Durante tale periodo la Ditta affidataria è impegnata ad eseguire le prestazioni alle stesse condizioni e modalità previste dal presente capitolato 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 Ditta affidataria 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.3: SVOLGIMENTO DELLA GARA

Nel luogo, nel giorno e nell’ora stabiliti dal bando di gara, apposita Commissione procederà all’apertura dei plichi presentati dalle imprese concorrenti.

La Commissione, accertata la regolarità dei plichi, procederà in seduta pubblica, alla loro apertura per l’esame dei documenti richiesti a corredo dell’offerta. Completato l’esame della documentazione amministrativa (Busta “A”), nonché la verifica relativa alla regolarità della presentazione dei documenti inerenti il progetto di esecuzione del servizio di tutti i partecipanti (Busta “B”), effettuerà il sorteggio di cui all’art. 48 del D.Lgs n.163/2006 e s.m.i..

Indi, la Commissione esaminerà, in separata assise, i progetti di svolgimento del servizio proposti dalle Società concorrenti. Successivamente, in seduta pubblica, procederà all’apertura delle buste contenenti le offerte economiche ai fini dell’aggiudicazione.

Se il numero dei partecipanti alla gara sarà tale da non consentire l’espletamento della medesima in unica seduta, la Commissione, all’atto di sospendere i lavori, comunicherà verbalmente ai presenti il calendario delle successive sedute.

Comunque l'avviso relativo alle sedute pubbliche verrà, di volta in volta, reso noto sul sito di Ateneo all'indirizzo di cui al bando.

E' facoltà dell'Università aggiudicare la gara anche in presenza di una sola offerta purché valida o di non aggiudicare in carenza di idoneo progetto di esecuzione del servizio.

ART.4: RAGGRUPPAMENTI DI PRESTATORI DI SERVIZI

Sono ammessi a presentare offerta anche Raggruppamenti di Prestatori di servizi.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un'Associazione Temporanea o Consorzio ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbiano partecipato alla gara medesima in associazione o consorzio.

Ai sensi del comma 2 dell'art. 34 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., sono esclusi i concorrenti tra i quali intercorrano rapporti di controllo ai sensi dell'art. 2359 c.c. o per i quali venga accertato che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

ART.5: DOCUMENTI RICHIESTI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Entro l'ora e la data stabiliti nel bando di gara, pena esclusione dalla medesima, i concorrenti dovranno far pervenire la documentazione richiesta al seguente indirizzo:

**UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI ROMA TOR VERGATA – DIVISIONE IV –
RIPARTIZIONE I – SETTORE PRESTAZIONI E SERVIZI – VIA ORAZIO RAIMONDO
18 – 00173 ROMA.**

La documentazione richiesta dovrà essere consegnata in un plico chiuso, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura (non necessita la ceralacca) su cui deve essere indicato, a pena di esclusione:

- il nominativo della ditta mittente;
- la dicitura “ **GARA PER L' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI N.1 PUNTO RISTORO BAR PRESSO IL RETTORATO / FACOLTA' DI GIURISPRUDENZA DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI ROMA TOR VERGATA**” .

All'interno del plico dovranno essere inserite, a pena di esclusione dalla gara, TRE distinte buste, ciascuna delle quali chiusa, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, recanti all'esterno – oltre alla denominazione ed all'indirizzo della ditta concorrente o, in caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la denominazione di tutti i componenti il raggruppamento e l'indirizzo dell'impresa mandataria – rispettivamente le diciture:

“A” – GARA PER L' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI N.1 PUNTO RISTORO BAR PRESSO IL RETTORATO / FACOLTA' DI GIURISPRUDENZA DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI ROMA TOR VERGATA” – “DOCUMENTAZIONE”;

“B”– GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI N.1 PUNTO RISTORO BAR PRESSO IL RETTORATO/ FACOLTÀ DI GIURISPRUDENZA DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA TOR VERGATA – “PROGETTO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO”;

“C”– GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI N.1 PUNTO RISTORO BAR PRESSO IL RETTORATO/ FACOLTÀ DI GIURISPRUDENZA DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA TOR VERGATA – “ OFFERTA ECONOMICA”.

La busta “A” recante la dicitura “A” – GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI N. 1 PUNTO RISTORO BAR PRESSO IL RETTORATO/ FACOLTÀ DI GIURISPRUDENZA DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA TOR VERGATA –

“DOCUMENTAZIONE”, dovrà contenere, a pena di esclusione dalla gara, la seguente documentazione:

1. il presente capitolato ed allegati firmati in ogni pagina in segno di accettazione da chi ha la rappresentanza legale dell'impresa concorrente. In caso di Raggruppamento di Prestatori di servizi, l'apposizione della firma spetterà congiuntamente, pena esclusione dalla gara, ai legali rappresentanti delle Imprese Raggruppate. In ipotesi di Consorzio l'apposizione della firma spetterà a coloro ai quali il contratto attribuisce la Presidenza, la Direzione o la Rappresentanza Legale dello stesso;
2. dichiarazione , sottoscritta, pena l'esclusione, dal Legale Rappresentante con la quale il concorrente attesti:
 - a) di aver verificato l'eseguibilità della concessione conformemente al Capitolato Speciale, di aver preso conoscenza dei locali, di tutte le circostanze generali e particolari, nessuna esclusa o eccettuata, che possono influire sulla determinazione dei canoni e di confermare che i canoni offerti sono pienamente remunerativi e tali da consentire l'assunzione degli oneri derivanti dall'affidamento del servizio per il punto ristoro. Il sopralluogo assistito dei locali in cui dovrà essere svolto il servizio di cui trattasi può effettuarsi nei giorni 30.04.09 e 14.05.09 alle ore 9.00 presentandosi all'Ing. Enrico Scuppa – Ufficio Tecnico – Via Orazio Raimondo 18 – II piano, edificio “La Romanina”, stanza n. 208 - Tel. 06/72593680.
Si raccomanda la puntualità per i sopralluoghi e si informa che alle 9,30 si procederà alla visita delle strutture senza attendere altre eventuali Imprese ritardatarie.
 - b) che la Ditta si impegna ad eseguire e completare nei locali dove dovrà essere espletato il servizio ristoro bar i lavori di installazione, a sue esclusive spese, di eventuali nuovi arredi, stigliature, attrezzature e quanto altro necessario all'espletamento del servizio entro sessanta (60) giorni dalla data del verbale di consegna dei locali da effettuare alla presenza del richiamato Responsabile tecnico dell'Ateneo;
 - c) i soggetti con i quali sussistono rapporti di controllo ex art. 2359 c.c., ovvero dichiarati che non sussistano rapporti di controllo ai sensi dell'art. 2359 c.c. con altre imprese partecipanti alla gara;
 - d) l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad iniziare presso il punto ristoro il servizio entro i 10 (dieci) giorni successivi alla data di completamento dei lavori di installazione di arredi, stigliature, attrezzature e quanto altro necessario all'espletamento dello stesso di cui alla precedente lettera b) del presente articolo;
 - e) per i Raggruppamenti di Impresa non ancora costituiti al momento della presentazione dell'offerta, deve essere presentato impegno, sottoscritto da tutte le Imprese raggruppate che, in caso di aggiudicazione, le stesse conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse (indicare quale), qualificata come Capogruppo, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti. Per i Raggruppamenti già costituiti dovrà essere presentato, a pena di esclusione, copia del mandato collettivo all'Impresa qualificata quale Capogruppo. E' vietata qualsiasi modificazione alla composizione delle Associazioni temporanee di Impresa durante lo svolgimento della gara rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta;
 - f) il numero di iscrizione al Registro delle Imprese, la natura giuridica, la denominazione, la sede legale, l'oggetto, il capitale sociale, il codice fiscale, la partita IVA, le generalità degli amministratori e dei direttori tecnici delle imprese concorrenti;

- g) la regolarità della posizione delle imprese concorrenti riguardo all'osservanza delle disposizioni della Legge 68/99 e successive modificazioni ed integrazioni in materia di collocamento obbligatorio dei disabili;
- h) che l'Impresa concorrente applica nelle sua completezza le norme contenute nel vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i propri dipendenti e/o soci;
- i) l'inesistenza di provvedimenti sanzionatori, divenuti definitivi, da parte dell'Autorità Finanziaria e Tributaria per violazioni che possano compromettere la veridicità dei bilanci;
- l) l'inesistenza di provvedimenti sanzionatori, divenuti definitivi, per tributi evasi relativamente ad Imposte dirette ed IVA;
- m) l'inesistenza di provvedimenti sanzionatori, divenuti definitivi, per violazioni di legge concernenti gli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali;
- n) che l'Impresa concorrente non si trova in stato di liquidazione, fallimento, concordato preventivo e che le suddette procedure non si siano verificate nell'ultimo quinquennio;
- o) che la ditta non si trova in nessuna delle situazioni ostative alla partecipazione a pubbliche gare così come elencate ai commi 1, lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l) ed m), dell'art. 38 del D.Lgs 163/06 e s.m.i. ed al comma 2 relativamente all'indicazione delle eventuali condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione;
- p) attestante l'assenza di posizioni debitorie pendenti – al momento della presentazione dell'offerta - derivanti da contratti con l'Università degli Studi di Roma Tor Vergata per canoni di gestione punti ristoro/bar;
- q) dichiarazione sostitutiva del Casellario Giudiziario, sottoscritta dai direttori tecnici e dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, nonché dai soci muniti di poteri di rappresentanza, nelle società in nome collettivo.

Per i Raggruppamenti di Prestatori di Servizi la dichiarazione deve, a pena di esclusione, essere resa da ogni impresa concorrente e sottoscritta, a pena di esclusione, da chi rappresenta legalmente ogni impresa che intende associarsi e/o associata.

Nel caso in cui il partecipante fosse un Consorzio, la dichiarazione deve contenere, pena l'esclusione dalla gara, il nominativo dell'Impresa consorziata che effettuerà la prestazione del servizio di cui trattasi e dovrà essere sottoscritta, pena l'esclusione, dalle persone a cui il contratto attribuisce la Presidenza, la Direzione o la Rappresentanza Legale dello stesso.

Sempre in caso di Consorzio la dichiarazione di cui alle lettere b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), n), o), p) e q) del presente punto 2) deve essere resa, pena l'esclusione dalla gara, anche dall'impresa consorziata quale esecutrice del servizio.

Dovrà essere inoltre allegata alla dichiarazione, pena l'esclusione dalla gara, fotocopia di un valido documento di riconoscimento del rappresentante legale che sottoscrive l'offerta e la dichiarazione.

Il nominativo del firmatario deve essere precisato – pena esclusione dalla gara – nell'indicazione dattiloscritta o a timbro apposta sulla dichiarazione recante il nome, il cognome e la qualifica del medesimo.

Qualora l'offerta e la dichiarazione venga sottoscritta da un procuratore e la suddetta qualità non risulti dal Certificato di Iscrizione al Registro delle Imprese, a pena di esclusione dovrà essere allegata la relativa procura notarile o copia autenticata della stessa.

L'Università procederà alla verifica della veridicità delle dichiarazioni rese dalle Imprese concorrenti.

I dati forniti dalle Imprese concorrenti in occasione della partecipazione alla presente gara saranno trattati, esclusivamente, ai fini dello svolgimento delle attività istituzionali dell'Università, dell'eventuale stipula e gestione del contratto e saranno archiviati e custoditi nei locali dell'Università secondo le modalità descritte all'art.27 della Legge 675/96.

3. Copia autenticata di almeno una licenza, autorizzazione rilasciati ai sensi della vigente normativa o Denuncia di Inizio Attività presentata ai sensi dell'art. 19 della legge n. 241/1990 e s.m.i. per la gestione di esercizio bar, intestata all'impresa concorrente;
4. Cauzione provvisoria in originale pari al 2% dell'importo esennale fissato a base di gara (€ 50.000,00 annuo per 6 anni pari ad € 300.000,00) costituita in una delle forme previste dalla Legge n.348/82, preferibilmente mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa che dovrà:
 - a) avere la stessa validità fissata per l'offerta economica;
 - b) intendersi automaticamente svincolata dopo l'avvenuta comunicazione al concorrente da parte dell'Ente dell'esito negativo della gara. In nessun caso l'Ente provvederà alla restituzione del deposito cauzionale provvisorio in originale, prestato mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa, intendendosi lo stesso acquisito agli atti di gara. Decorso il termine di validità, senza che sia intervenuta alcuna comunicazione da parte dell'Università, il deposito provvisorio dovrà intendersi comunque svincolato;
 - c) in caso di aggiudicazione intendersi valida fino alla costituzione del deposito cauzionale definitivo;
 - d) essere munita, in deroga all'art.1945 del codice civile, della clausola " a prima richiesta" con espressa rinuncia altresì, alla preventiva escussione del debitore principale di cui all'art.1944 del codice civile ed alla decadenza prevista a favore del fidejussore dell'art.1957 del codice civile.

La cauzione dovrà altresì contenere, a pena di esclusione, l'impegno del garante a rinnovare la garanzia su richiesta dell'Università nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

In caso di ATI costituita la cauzione provvisoria dovrà essere intestata e presentata dalla ditta qualificata come Capogruppo e la polizza fideiussoria dovrà, a pena di esclusione dalla gara, recare gli esatti nominativi di tutti i soggetti garantiti.

In caso di ATI costituenda la suddetta polizza fideiussoria dovrà essere intestata a tutte le associate (e da tutte sottoscritta) che sono individualmente responsabili delle dichiarazioni rese per la partecipazione alla gara.

In ipotesi di Consorzio la cauzione provvisoria dovrà essere intestata e presentata dal Consorzio medesimo.

Ai fini della partecipazione alla presente gara si applicano le disposizioni di cui al comma 7 dell'art. 75 del Decreto Legislativo n. 163/2006 a condizione che il concorrente allegghi alla cauzione ridotta del 50% la certificazione in corso di validità alla data di presentazione dell'offerta, in originale, del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 rilasciata da organismi accreditati o copia della medesima certificazione corredata da dichiarazione di autenticità da parte del Legale Rappresentante dell'impresa partecipante unitamente a copia di un documento di identità dello stesso.

E' possibile dimostrare il possesso del requisito in questione anche mediante autocertificazione resa ai sensi della normativa vigente nella quale devono essere riportati tutti i dati contenuti nella certificazione comprensivi anche del periodo di validità nonché del nominativo dell'organismo accreditato che ha provveduto al rilascio.

Sia in caso di ATI costituita che costituenda è necessario che la certificazione di qualità sia posseduta e quindi resa dalla Capogruppo.

5. Dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 385/93 sull'adeguatezza della capacità economico-finanziaria dell'Impresa concorrente all'importo del servizio da eseguire. In caso di Raggruppamento sarà sufficiente che ciascun concorrente raggruppato/raggruppando presenti una sola referenza.

6. In caso di **avvalimento** la documentazione di cui al comma 2, dell'art. 49 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. lettere d) ed f) consistenti, rispettivamente, in una dichiarazione dell'impresa ausiliaria resa conformemente a quanto disposto nel precedente punto 2) con la quale quest'ultima si obbliga nei confronti dell'impresa ausiliata e verso l'Università degli Studi di Roma Tor Vergata a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'affidamento oggetto della presente gara, le risorse di cui è carente il concorrente (lettera d), nonché l'originale o la copia autentica del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti ed a mettere a disposizione le necessarie risorse per tutta la durata dell'affidamento (lettera f);

7. Per i Raggruppamenti di Impresa, Consorzi ordinari o GEIE già costituiti al momento della presentazione dell'offerta mandato collettivo speciale con rappresentanza per atto pubblico o scrittura privata autenticata conferito alla mandataria qualificata come Capogruppo, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti;

8. Impegno di un fideiussore, ai sensi del comma 8 dell'art. 75 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., così come individuato al precedente punto 4), a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;

9. Ricevuta in originale del versamento di € 30,00.(Euro Trenta/00) attestante l'avvenuto pagamento del contributo a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture di cui all'art. 1, comma 67 della Legge 23 dicembre 2005, n. 266.

In caso di ATI costituita il versamento è unico e deve essere effettuato dalla capogruppo mentre in caso di ATI non ancora costituita il versamento deve essere effettuato dall'impresa designata come capogruppo.

In caso di Consorzio il versamento deve essere effettuato dal Consorzio medesimo.

E' possibile effettuare la dimostrazione dell'avvenuto pagamento del contributo da parte delle imprese partecipanti anche mediante fotocopia della ricevuta del versamento corredata da dichiarazione di autenticità da parte del Legale Rappresentante dell'impresa partecipante unitamente a copia di un documento di identità dello stesso, ferma restando la facoltà da parte della Commissione di gara di prendere visione dell'originale del versamento.

La mancata dimostrazione da parte dell'impresa concorrente dell'avvenuto versamento del contributo costituirà causa di esclusione dalla gara.

10. Copia del manuale di autocontrollo applicato in conformità a quanto richiesto dal D.Lg.vo. n.155/97 concernente l'igiene dei prodotti alimentari (mediante metodologia HACCP).

11. Una relazione, debitamente sottoscritta (redatta in forma distinta per ciascun soggetto nel caso di Associazione Temporanea costituita o costituenda o Consorzio) relativa alle referenze nel settore oggetto della presente gara (bar-snack e quanto altro rientri nella sfera della

ristorazione “veloce” collocati all’interno di strutture complesse quali Università, Ministeri, grandi strutture di vendita ecc.) relativamente agli ultimi tre anni. Tale relazione dovrà contenere, pena l’esclusione dalla gara ed il tutto riferito all’ultimo triennio (2006-2007-2008), la descrizione sintetica delle attività prestate, i relativi importi, nonché l’indicazione dei luoghi, delle date, dei committenti e dei periodi contrattuali, il numero medio annuo dei dipendenti impiegati, il fatturato globale di ogni concorrente sia partecipante alla gara in forma individuale o associata;

12. certificazione (in originale o in copia conforme all’originale) ISO 9001/2000 con specifico riferimento al campo applicativo produzione, confezionamento e somministrazione generi alimentari.

In caso di Raggruppamenti di Prestatori di Servizi il documento previsto al punto 3. dovrà essere riferito alla ditta che effettuerà il servizio. In caso di Consorzio detto documento dovrà essere presentato dall’Impresa consorziata che effettuerà il servizio.

La busta “B” recante la dicitura : **“B” - GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI N.1 PUNTO RISTORO BAR PRESSO IL RETTORATO/ FACOLTÀ DI GIURISPRUDENZA DELL’UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA TOR VERGATA – “PROGETTO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO”**, dovrà contenere, pena l’esclusione dalla gara:

- a) progetto lay-out e relazione contenenti il dettaglio dell’allestimento dei locali che si propone di realizzare comprensiva della ripartizione degli spazi e delle attività nel rispetto della vigente normativa in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro, carichi e sovraccarichi dei solai, della descrizione degli oggetti, degli arredi e delle caratteristiche tecniche delle attrezzature. Per una migliore illustrazione della ripartizione degli spazi, delle caratteristiche qualitative delle attrezzature e degli arredi nonché del servizio reso, è data facoltà ai concorrenti di inserire nel plico, oltre alla predetta relazione e lay-out, piante, depliant, foto ed altri documenti illustrativi, anche a stampa, i quali, peraltro, verranno presi in considerazione solo ove debitamente sottoscritti dal concorrente. **Il progetto dell’impresa concorrente dovrà riguardare, esclusivamente, gli spazi indicati e ricompresi nella planimetria allegata al presente capitolato.**
- b) Relazione esplicativa delle modalità organizzative di gestione del servizio e controllo dei prodotti alimentari proposti con riferimento specifico a:
 - b1)** Numero, qualifica professionale del personale che l’Impresa intende utilizzare per l’espletamento del servizio, con specifica indicazione degli orari giornalieri di impiego per ciascun dipendente;
 - Organigramma del personale che si intende impiegare;
 - Modalità organizzative per turni e modalità organizzative per far fronte alla sostituzione del personale;
 - Programma di formazione del personale;
 - Procedure di gestione dei reclami
 - b2)** Tipologie di alimenti e prodotti (marchi, ecc....);
 - Programma di approvvigionamento delle derrate alimentari;
 - Procedure di conservazione, preparazione e distribuzione dei prodotti e degli alimenti messi in vendita;
 - Procedure di sanificazione e disinfestazione di superfici, attrezzature, stoviglieria;
 - Caratteristiche dei detersivi e sanificanti che la ditta intenderà utilizzare;
 - Piano dei controlli microbiologici;

- Modalità organizzative adottate per la garantire la qualità dei servizi che verranno erogati ed i criteri igienico sanitari che l'impresa intende adottare nell'espletamento del servizio.

La documentazione di cui ai punti a) e b) dovrà, a pena di esclusione, essere sottoscritta dal legale Rappresentante della ditta concorrente o da persona munita dei necessari poteri di firma, corredata da copia fotostatica del documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

In caso di ATI detta documentazione, pena l'esclusione dalla gara, dovrà essere sottoscritta dai Legali Rappresentanti di tutte le imprese raggruppande/raggruppate e corredata da copia fotostatica del documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

In caso di Consorzio detta documentazione dovrà, a pena di esclusione dalla gara, essere sottoscritta sia da coloro ai quali il contratto attribuisce la Presidenza, la Direzione o la Rappresentanza Legale dello stesso, che dal Legale Rappresentante dell'Impresa Consorziata quale esecutrice del servizio, corredata da copia fotostatica del documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

La busta "C" recante la dicitura : **"C" - GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI N.1 PUNTO RISTORO BAR PRESSO IL RETTORATO/ FACOLTÀ DI GIURISPRUDENZA DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA TOR VERGATA – "OFFERTA ECONOMICA"**, dovrà contenere, a pena di esclusione dalla gara:

1. Offerta economica, sottoscritta dal Legale Rappresentante, espressa in cifre e lettere, contenente la proposta di corrispettivo annuo migliorativa rispetto all'importo di Euro 50.000/anno identificato quale base di gara relativamente al predetto punto ristoro bar. Nell'offerta economica dovrà, altresì, essere distintamente indicato lo sconto unico, espresso in termini percentuali, offerti sul vigente listino prezzi dell'ASSOBAR – Gruppo Pubblici Esercizi di Roma (IV Categoria) .

In caso di Raggruppamento di Prestatori di servizi l'offerta va sottoscritta congiuntamente, pena esclusione dalla gara, dai legali rappresentanti delle Imprese raggruppate e deve specificare, pena l'esclusione dalla gara, le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dal comma 8 dell'art. 37 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. In ipotesi di Consorzio, l'offerta va sottoscritta da coloro ai quali il contratto attribuisce la Presidenza, la Direzione o la Rappresentanza legale dello stesso. L'offerta dei concorrenti associati o consorziati determina la loro responsabilità solidale nei confronti dell'Università. L'offerta economica dovrà avere una validità di 8 mesi decorrenti dal termine ultimo fissato per la sua presentazione.

Non verranno accolte offerte al ribasso o pari all'importo fissato a base di gara.

AVVERTENZE

Non si procederà all'apertura del plico e quindi la Ditta sarà esclusa dal prosieguo della gara, qualora lo stesso:

- **non sia pervenuto entro l'ora e la data stabiliti nel bando di gara per la presentazione dell'offerta;**
- **non risulti chiuso, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura (non necessita la ceralacca);**
- **non riporti il nominativo della Ditta mittente;**

- non riporti la dicitura: – GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI N.1 PUNTO RISTORO BAR PRESSO IL RETTORATO/ FACOLTÀ DI GIURISPRUDENZA DELL’UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA TOR VERGATA

Determinerà , inoltre, l’esclusione dalla gara:

- la mancanza delle dichiarazioni o dei documenti richiesti,
- la presenza di posizioni debitorie pendenti – al momento della presentazione dell’offerta – derivanti da contratti con l’Università degli Studi di Roma Tor Vergata per canoni di gestione punti ristoro/bar,
- la presentazione di un’offerta economica al ribasso o pari all’importo fissato a base di gara;
- il fatto che la documentazione di gara non sia contenuta in separata ed apposita busta debitamente chiusa, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura;
- che la predetta busta non indichi il nominativo e l’indirizzo della ditta mittente (o nel caso di ATI il nominativo e l’indirizzo della ditta mandataria) e non riporti la dicitura :“A”” – – GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI N.1 PUNTO RISTORO BAR PRESSO IL RETTORATO/ FACOLTÀ DI GIURISPRUDENZA DELL’UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA TOR VERGATA – “DOCUMENTAZIONE”;
- il fatto che il progetto di svolgimento del servizio non sia contenuto in separata ed apposita busta debitamente chiusa, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura;
- che la predetta busta non indichi il nominativo e l’indirizzo della ditta mittente (o nel caso di ATI il nominativo e l’indirizzo della ditta mandataria) e non riporti la dicitura: “B” - – GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI N.1 PUNTO RISTORO BAR PRESSO IL RETTORATO/ FACOLTÀ DI GIURISPRUDENZA DELL’UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA TOR VERGATA – “PROGETTO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO”;
- il fatto che l’offerta non sia contenuta in separata ed apposita busta debitamente chiusa, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura;
- che la predetta busta non indichi il nominativo e l’indirizzo della ditta mittente (o nel caso di ATI il nominativo e l’indirizzo della ditta mandataria) e non riporti la dicitura: “C” - GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI N. 1 PUNTO RISTORO BAR PRESSO IL RETTORATO/ FACOLTÀ DI GIURISPRUDENZA DELL’UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA TOR VERGATA – “ OFFERTA ECONOMICA”.
- La non sottoscrizione, secondo le modalità sopra evidenziate, dell’offerta economica, del presente capitolato e suoi allegati, delle dichiarazioni, delle relazioni e del progetto di svolgimento del servizio;
- La mancata dimostrazione dell’avvenuto versamento del contributo in favore dell’Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture di cui all’art. 1 comma 67 della Legge 23/12/2005 n. 266.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo, non giunga a destinazione in tempo utile.

A tal fine farà fede il timbro che verrà apposto dall’Ufficio Protocollo della corrispondenza dell’Università.

ART. 6: AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

L'aggiudicazione del servizio avverrà, in base al criterio previsto dall'art. 83 Decreto Legislativo n. 163/2006 e s.m.i. alla ditta che avrà presentato l'offerta complessivamente più vantaggiosa, sulla scorta del parere tecnico formulato dall'apposita Commissione giudicatrice nominata dall'Università, prendendo in considerazione i seguenti criteri con l'attribuzione dei relativi pesi:

- Canone annuale di gestione **max. 30 punti**

- Modalità organizzative e di gestione del servizio e prodotti alimentari proposti
max. 30 punti

(di cui, max. 10 punti per gli elementi di cui al punto b) 1., e max. 20 punti per gli elementi di cui al punto b) 2.

- Sconto unico, espresso in termini percentuali, sul vigente listino prezzi dell'ASSOBAR Gruppo Pubblici Esercizi di Roma (IV Categoria) **max. 20 punti**

- Qualità e consistenza delle attrezzature e degli arredi con descrizione degli interventi di allestimento offerti **max. 20 punti**

Verrà attribuito punteggio uguale a 30 all'offerta contenente il canone annuo più alto relativo al servizio di ristoro oggetto della gara. Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionali.

Verrà attribuito il punteggio uguale a 20 all'offerta contenente lo sconto unico massimo, espresso in termini percentuali, sul vigente listino prezzi dell'ASSOBAR – Gruppo Pubblici Esercizi di Roma (IV Categoria) relativamente al punto ristoro in questione. Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionali

L'aggiudicazione interverrà a favore del concorrente che avrà conseguito il massimo punteggio determinato dalla somma dei singoli punteggi attribuiti sulla base dei criteri sopra indicati.

Qualora entro il termine di 30 giorni decorrenti dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento, l'aggiudicatario non interverrà alla stipulazione del contratto, l'aggiudicazione si intenderà decaduta e l'Università attiverà la procedura sanzionatoria prevista nel presente capitolato.

ART.7: AUTORIZZAZIONI E LICENZE

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

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

esplicitamente identificate nelle autorizzazioni amministrative e nelle licenze intestate al concedente.

ART.8: CESSIONE

E' vietata la cessione del contratto totale o parziale, pena la risoluzione dell'affidamento, con diritto alla richiesta di risarcimento dei danni da parte dell'Università. L'aggiudicatario 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 contratto.

ART.9: CORRISPETTIVI

Il corrispettivo di gestione del primo anno sarà quello risultante dall'offerta dell'aggiudicatario in sede di gara di appalto e dovrà essere corrisposto in 4 (quattro) rate trimestrali anticipate, ciascuna da pagarsi entro il primo mese del trimestre di riferimento. Detto canone sarà aggiornato, a partire dall'inizio del secondo anno di affidamento, nella misura del 1,5%. Tale aggiornamento verrà automaticamente, senza necessità di richiesta scritta e, avrà effetto dall'inizio del 2° anno dell'affidamento e di ogni anno successivo.

L'affidatario 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 solo parziale, 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 ad un tasso pari al PRIMO RATEO DELL'ABI in vigore alla data di scadenza del pagamento. Il canone sarà assoggettato al regime fiscale vigente all'atto dell'aggiudicazione.

I versamenti per il corrispettivo dovuto dovranno essere effettuati presso l'Istituto Cassiere indicandone la causale.

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

ART. 10: OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

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

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

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

- adeguare, se necessario, gli impianti elettrici, idrici ed idraulici previa approvazione del progetto da parte dell'Università e presentare il Certificato di conformità, nonché assumersi gli oneri di eventuali opere di modifica all'alimentazione degli stessi;
- garantire lo smaltimento delle sostanze aeriformi mediante l'installazione di apposito impianto certificato dal progettista e/o dall'installatore in merito all'allontanamento dei prodotti della combustione, di gas e odori sgradevoli;
- collaudare gli impianti elettrici a seguito dell'installazione delle nuove attrezzature facendo ricorso a un tecnico specializzato iscritto all'albo;
- realizzare opere da pittore, se necessario, nei locali e negli spazi antistanti gli esercizi previa autorizzazione dell'Università circa la natura dell'intervento e le scelte dei colori;
- mantenere puliti giornalmente, con proprio personale, i locali a lui concessi in uso (pavimenti, infissi, vetri, ecc.) e mantenere gli stessi in condizioni di igiene e decoro commisurati alla loro collocazione nell'ambito della struttura universitaria;
- attivare e/o volturare a proprio carico le utenze (idriche, elettriche e telefoniche) presenti nei locali che ospitano il punto ristoro bar;
- installare apparecchi telefonici a suo uso esclusivo ed a proprio carico compresi i relativi canoni di concessione e uso;
- adottare un codice di comportamento per i propri addetti al servizio che dovrà essere sottoposto ed approvato dall'Università contestualmente alla sottoscrizione del contratto;
- eseguire tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie necessarie per tutto il periodo contrattuale. In particolare l'aggiudicatario è obbligato ad effettuare ed eseguire, a proprie spese, ogni intervento di modifica, aggiunta o trasformazione degli impianti interni che fosse richiesta dal Comune, dai Vigili del Fuoco, dalle Autorità Sanitarie. L'adeguamento a norma deve avvenire in osservanza di leggi presenti e future, nell'ottica del contenimento dei consumi energetici, dell'antiquinamento (acque e fumi) della sicurezza, dell'antincendio, dell'infortunistica, della salubrità degli ambienti ecc. In caso di inadempienza, l'Università diffiderà l'aggiudicatario ad eseguire i lavori entro un termine fissato, trascorso il quale l'Università medesima provvederà direttamente con relativo addebito dei costi, maggiorati dell'1%, con diritto di rivalsa sulle garanzie prestate. Si precisa che le opere di manutenzione straordinaria e qualsiasi innovazione o modifica devono essere preventivamente autorizzate per iscritto dall'Università, previo adempimenti delle formalità amministrative dovute per legge a carico dell'aggiudicatario, che provvederà a verificarne anche la corretta esecuzione. La Ditta dovrà produrre istanza all'Università indicando le motivazioni delle opere che intende effettuare ed allegando apposito progetto esecutivo, al fine di permettere all'Università di esaminare lo stesso entro un congruo termine, comunque non inferiore ad un mese. L'Università potrà non rilasciare l'autorizzazione per motivi di interesse ed opportunità, potrà altresì disporre modifiche che ritenga necessarie ed opportune, alle quali la Ditta dovrà adeguarsi.

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

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

In ogni caso tutti i miglioramenti apportati ai locali, compresi gli interventi agli impianti elettrici, di riscaldamento ecc., rimarranno per patto a beneficio dell'Università senza che per ciò l'aggiudicatario possa pretendere rimborso od indennizzo alcuno, e possa rimuoverli. Tutte le opere dovranno essere eseguite nel rispetto della normativa vigente, sollevando l'Università da ogni responsabilità diretta o indiretta.

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

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

- c) Al termine dell'affidamento, il concessionario uscente dovrà rendere liberi i locali asportando l'arredamento, le attrezzature, le scorte e quant'altro di sua proprietà, ad esclusione degli eventuali beni di proprietà dell'Ateneo, indennizzando l'Università di eventuali deterioramenti e perdite imputabili a lui. All'atto della riconsegna verrà redatto apposito verbale.
- d) L'aggiudicatario dovrà provvedere allo smaltimento dei rifiuti prodotti in base a quanto previsto dal D.Lgs. 22/97, anche tramite posizionamento dei contenitori differenziati e senza che avvenga alcuna commistione con i rifiuti prodotti dall'Università. Dovrà provvedere a far collocare i cassonetti per la raccolta dei rifiuti di qualsiasi tipologia ad uso esclusivo dell'esercizio; se trattasi di rifiuti pericolosi questi dovranno essere collocati in contenitori a tenuta ermetica e chiusi in modo tale che nessuna persona non autorizzata vi possa accedere. Inoltre dovrà provvedere in proprio al trasporto e allo smaltimento senza che nessuna tipologia di rifiuti prodotta venga conferita nei cassonetti dell'Università; dovrà inoltre attivarsi per la tenuta e la compilazione dei registri di carico e scarico e dei formulari di identificazione dove previsto dal D.Lgs 22/97.
- e) L'aggiudicatario dovrà garantire i rifornimenti dei generi necessari agli esercizi nelle fasce orarie che gli verranno comunicate dall'Università in modo da non creare disagio all'utenza universitaria.

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

- f) il personale addetto alla gestione dei bar dovrà uniformarsi a tutte le norme di carattere generale e speciale emanate dall'Università. Il personale, durante l'espletamento del servizio, dovrà vestire una divisa di foggia e colore concordata con l'Università e tale da rendere chiaramente identificabili gli operatori in base alla qualifica, ma comunque di colore differente da quello dei dipendenti della stessa e con la serigrafia della Ditta aggiudicataria. L'uniforme dovrà essere provvista di targhette di riconoscimento a norma della circolare del Ministero della Sanità Prot. 100/SCPS/3.15697 del 31.10.91. La divisa dovrà essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e decoro. I dipendenti dell'aggiudicatario, che presteranno servizio presso gli esercizi bar, saranno obbligati a tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza, nei confronti di tutta l'utenza, ed agire in ogni occasione con diligenza professionale così come richiesto dal servizio non potranno frequentare spazi non di pertinenza dell'esercizi stessi nell'espletamento delle loro funzioni

Il personale impiegato dovrà essere informato circa le procedure di acquisizione, conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, nonché sulle corrette pratiche di sanificazione facenti parte del manuale di autocontrollo della Ditta di cui al D.Lg.vo n.155 del 26.05.1997. La Ditta inoltre si dovrà impegnare ad impiegare personale che osservi diligentemente le norme di legge e le norme e le disposizioni dell'Università impegnandosi nel contempo a sostituire quegli operatori che diano motivo di fondata lagnanza da parte dell'Università.

In particolare la Ditta dovrà curare che il proprio personale:

- vesta dignitosamente e sia munito di cartellino di riconoscimento;
- non prenda ordini da estranei per l'espletamento del servizio;
- rifiuti qualsiasi compenso o regalia;

-consegnare immediatamente i beni, ritrovati all'interno dell'Università, qualunque sia il loro valore e stato, al proprio Responsabile diretto che dovrà consegnarli al personale universitario;
-rispetti il divieto di fumare.

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

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

Il referente della Ditta dovrà controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio. Esso dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Università per il controllo dell'andamento del servizio. In caso di assenza dell'incaricato, la Ditta dovrà comunicare il nominativo e l'indirizzo di un suo sostituto. L'aggiudicatario dovrà comunicare l'indirizzo ove inviare ogni eventuale comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria al di fuori delle ore di servizio del responsabile.

ART.11: ORARIO DI APERTURA – CHIUSURA DELL'ESERCIZIO

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

- dal lunedì al venerdì: 08.00-19.00.
- il sabato: 08.00-14.00.

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

Nel mese di Agosto l'esercizio potrà chiudere per due settimane previo accordo con l'Università.

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

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

ART.12: DISTRIBUTORI AUTOMATICI

L'Università si riserva la facoltà di richiedere all'aggiudicatario, qualora si rendesse necessario, l'installazione di distributori automatici **di bevande fredde e/o calde o snack presso i locali del RETTORATO/FACOLTA DI GIURISPRUDENZA individuati di concerto con l'Amministrazione**.

I prezzi dei prodotti forniti mediante distributore automatico dovranno essere gli stessi degli identici prodotti di banco.

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

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

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

L'esecuzione di tutte le opere per realizzare gli attraversamenti, le tracce, il ripristino e quant'altro necessario per effettuare l'allacciamento e le finiture atte a salvaguardare il decoro ambientale

rimangono a totale carico dell'aggiudicatario, così come è a totale carico dell'aggiudicatario provvedere alla manutenzione dei distributori automatici. Al termine dell'affidamento il gestore uscente dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla loro rimozione.

ART.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 i prodotti devono essere di ottima qualità, o comunque non inferiori a quelli degli altri esercizi di città di pari categoria. Il concessionario risponderà della completa applicazione di quanto richiesto dal D.Lgs n.155 del 26.05.1997 in relazione a:

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

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

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

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

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

- il rispetto e l'adeguamento alle disposizioni della L.155 del 26.05.97 concernente l'igiene dei prodotti alimentari (HACCP)
- dovrà accogliere e mettere in atto tutte le modifiche che dovessero rendersi necessarie in corso di esercizio ai fini igienico-sanitari.

ART. 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) e posti in vendita lo sconto offerto in sede di gara per il punto ristoro costituente il lotto rispetto a quelli stabiliti nel listino stesso.

Il listino ufficiale dei prezzi ASSOBAR (IV Categoria) dovrà essere esposto in luogo ben visibile a tutti, così come il listino dei generi posti in vendita con l'indicazione del prezzo scontato.

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 subirà 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 subiranno aggiornamenti proporzionali a quelli applicati ai prodotti inseriti nella predetta tabella.

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

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

ART. 15: CONTROLLI DI QUALITA'

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

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

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

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

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

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

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

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

ART. 16: DIVIETI

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

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

ART. 17: PUBBLICITA' NELL'ESERCIZIO

La pubblicità per conto terzi sulle pareti dei locali dell'esercizio è riservata all'Università che ha il diritto di provvedervi direttamente o per mezzo di imprese appaltatrici, senza alcuna spesa per l'aggiudicatario e senza alcuna sua responsabilità. In ogni caso la pubblicità deve essere intonata alla decorazione ed all'arredamento dei locali. Non verranno autorizzati messaggi pubblicitari in

contrasto con l'attività istituzionale dell'Università. L'aggiudicatario potrà svolgere all'interno dell'esercizio esclusivamente pubblicità mobile sugli espositori dei prodotti in vendita.

ART. 18: OSSERVANZA LEGGI E REGOLAMENTI E RESPONSABILITÀ PER DANNI

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

La distribuzione dei prodotti alimentari di pronto consumo dovrà essere effettuata dal personale addetto secondo quanto previsto dal D. Lg.vo n. 155 del 26.05.1997 e dalla metodologia HACCP.

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

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

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

A tal fine l'aggiudicatario provvederà a stipulare apposita assicurazione per danni come previsto all'art. 26.

ART. 19: MODIFICAZIONI DEI LOCALI DESTINATI ALL'ESERCIZIO

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

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

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

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

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

ART.20: ONERI ED OBBLIGHI

Resta esplicitamente convenuto che sono a carico dell'aggiudicatario le spese per la fornitura nei singoli punti ristoro del riscaldamento, dell'acqua, dell'areazione, del telefono, della luce e forza motrice e di ogni altro servizio anche igienico-sanitario relativo ai locali conferiti in uso ed

all'attività commerciale inerente, nonché ogni tassa e/o imposta diretta o indiretta di esercizio, di rivendita, il dazio, le spese per smaltimento rifiuti, la tassa per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani i premi di assicurazione contro incendi e simili meglio precisate nel presente atto. I consumi del telefono dovranno essere direttamente pagati dall'aggiudicatario all'Ente fornitore del servizio.

ART. 21: PERSONALE ADDETTO ALL'ESERCIZIO

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

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

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

Il personale 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 in entrambi i punti ristoro, con i dati anagrafici, sesso, età, indicazione della qualifica e gli estremi dei documenti di lavoro assicurativi e del libretto sanitario.

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

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

L'Università rimane estranea ad ogni rapporto 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 applicata una penale pari a Euro 2.500,00.

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

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

ART.22: EVENTUALI NUOVE ATTIVITA'

L'affidamento non comporta alcuna esclusiva a favore dell'aggiudicatario, che prende atto ed accetta che l'Università ha il diritto di affidare a terzi altri locali, esclusi quelli indicati nelle allegate

planimetrie destinati alla stessa attività e/o servizi senza che lo stesso possa vantare diritti o pretendere indennizzi o riduzione dei corrispettivi. Pertanto, qualora nel corso del periodo di vigenza contrattuale si determini la necessità di attivare altri esercizi, l'Università 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.23: PENALITA'

Per ogni giorno di ritardo ingiustificato nell'esecuzione e completamento dei lavori di installazione di arredi, stigliature ed attrezzature rispetto al termine di cui al punto 2b) dell'art. 5 del presente capitolato e nell'avvio del servizio rispetto a quello indicato al punto 2d) del medesimo art.5 verrà applicata una penale pari ad Euro 100,00 (euro Cento/00).

La violazione da parte dell'aggiudicatario, dei dipendenti o di persone che lo coadiuvano di una qualunque obbligazione contenuta nel presente capitolato, regolarmente comunicata per iscritto e derivante da loro colpa o dolo darà luogo all'applicazione a carico dell'aggiudicatario di una penale da Euro 100,00 (cento/00) ad Euro 1.000,00 (mille/00) a seconda della gravità della violazione, fatto salvo il diritto dell'Università di richiedere il risarcimento del maggior danno.

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

ART.24: RISOLUZIONE DELL'AFFIDAMENTO

Decorsi infruttuosamente sessanta giorni dall'esplicita richiesta da parte dell'Università all'aggiudicatario, mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento, di ottemperare agli obblighi contrattuali, la stessa può risolvere 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 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. 26; 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 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 risoluzione avrà effetto dalla data di ricevimento da parte dell'aggiudicatario della inerente lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Qualora la ditta, in caso di aggiudicazione, dovesse per qualsiasi motivo non intervenire alla stipula del contratto o rinunciare all'appalto, la stessa dovrà corrispondere all'Università un risarcimento danni quantificabile nella differenza tra il canone complessivo offerto per l'intera durata dell'affidamento e quello proposto dal successivo concorrente utilmente collocato in graduatoria moltiplicata per tre nonché gli interessi legali decorrenti dal momento dell'aggiudicazione. Verrà, inoltre, incamerata la cauzione provvisoria prestata.

ART. 25 :CAUZIONE

A garanzia del pagamento dei corrispettivi di qualsiasi genere e dell'esatto adempimento delle obbligazioni assunte, l'aggiudicatario dovrà costituire, prima della stipula del contratto, una cauzione, nei modi previsti dalla Legge 348/82, pari **al 10% dell'importo** totale del canone relativo

al punto **ristoro bar riferito alla durata complessiva dell'affidamento (6 anni) comprensivo della rivalutazione secondo le modalità di cui all'art. 9 del presente capitolato.**

Detta cauzione potrà, altresì, essere rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del decreto Legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolgono, in via esclusiva o prevalente, attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzate dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

Nel caso di fideiussione bancaria o polizza assicurativa detta cauzione dovrà avere la durata di mesi 78 e dovrà contenere la clausola per la quale essa sarà valida per mesi sei successivi alla scadenza dell'affidamento.

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 l'aggiudicatario e non risulteranno danni imputabili all'aggiudicatario, ai suoi dipendenti oppure a terzi per il fatto dei quali l'aggiudicatario debba rispondere e, comunque, non oltre i sei mesi successivi alla data di scadenza dell'appalto.

Le singole clausole della fideiussione dovranno essere preventivamente accettate dall'Università ed in particolare viene sancita l'esclusione del beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui al 2° comma dell'art.1944 c.c. nonché l'esplicita rinuncia del fideiussore ad avvalersi della condizione contenuta nel 1° comma dell'art. 1957 c.c. relativamente all'obbligo del creditore a proporre le proprie istanze contro il debitore ed a continuarle.

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.

L'aggiudicatario sarà avvisato con lettera raccomandata A.R.

La mancata costituzione della garanzia di cui al presente articolo determinerà la risoluzione dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Università.

ART.26: ASSICURAZIONE

L'aggiudicatario dovrà stipulare con primaria compagnia di Assicurazioni in relazione alla responsabilità per danni a persone e cose che gli fa carico in base all'art.18, polizza assicurativa con un massimale almeno di Euro 1.500.000,00 unico, restando tuttavia inteso che tale massimale non rappresenta il limite del danno da risarcirsi da parte dell'aggiudicatario, per il quale, nel suo valore complessivo, risponderà comunque l'aggiudicatario medesimo. L'Università con esplicita clausola sarà costituita beneficiaria della polizza fino a concorrenza del danno da essa subito, relativamente ai danni causati all'Università, restando fermo l'obbligo dell'aggiudicatario stipulante la polizza di pagare alle scadenze i relativi premi. Il contratto dovrà espressamente prevedere la tutela dello smercio dei prodotti. Nella polizza dovrà essere stabilito che non potranno avere luogo diminuzioni o storni di somme assicurate né disdetta 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. Copia di tale polizza deve essere consegnata all'Università al momento della stipula del contratto.

ART.27:OBBLIGHI DI RISERVATEZZA E SEGRETEZZA

La Ditta e, di conseguenza i suoi dipendenti, ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, di non divulgarli e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo, se non dietro preventivo consenso dell'Università.

In particolare la Ditta aggiudicataria deve:

- 1) mantenere la più assoluta riservatezza sui documenti, disegni, informazioni e altro materiale;
- 2) non effettuare riprese cinematografiche nei luoghi ove svolge l'attività prevista dal presente capitolato;

3) non divulgare informazioni acquisite durante lo svolgimento dell'attività contrattuale.

L'Università autorizza esclusivamente l'utilizzo ed il trattamento dei dati secondo le previsioni dell'art.12 della legge 675/96 e, pertanto, non è necessario che la Ditta aggiudicataria richieda il consenso al trattamento dei suddetti dati.

ART.28: COMMISSIONI DI CONTROLLO

L'Università, all'atto della stipula del contratto, nominerà una Commissione di Controllo che dovrà verificare la puntuale esecuzione degli obblighi derivanti dall'affidamento, la qualità, la genuinità dei prodotti posti in vendita nonché le condizioni igieniche dei locali.

ART.29 : CHIARIMENTI: Ogni richiesta di informazione e/o chiarimenti di natura tecnica relativa alla gara, potrà essere inoltrata per il tramite del sito di Ateneo all'indirizzo e-mail garabarRettorato@uniroma2.it. Si rende altresì noto che ogni richiesta di chiarimenti potrà essere inviata entro e non oltre 10 giorni prima del termine ultimo previsto per la ricezione delle offerte, al fine di consentire all'Università la redazione delle relative risposte entro almeno sei giorni prima del termine ultimo previsto per la ricezione delle offerte, in ottemperanza al disposto dell'art.71 comma 2 del D.Lgs 163/2006.

L'Università fornirà sia risposte ad eventuali quesiti posti , sia ai chiarimenti che si rendessero necessari solo ed esclusivamente sul proprio sito.

Le comunicazioni e le risposte a quesiti di interesse generale pubblicati sul sito www.uniroma2.it "sezione avvisi e bandi" avranno valore di notifica a tutti gli effetti; pertanto sarà onere delle ditte eventualmente interessate verificare periodicamente la presenza di informazioni o chiarimenti relativi alla presente gara sul sito fino al termine di presentazione delle offerte e durante l'espletamento della gara medesima.

ART.30: ELEZIONE DI DOMICILIO E FORO COMPETENTE

Agli effetti amministrativi e giudiziari l'aggiudicatario dichiarerà il proprio domicilio all'atto della sottoscrizione del contratto.

Per qualsiasi controversia dovesse insorgere nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato è competente, esclusivamente, il Foro di Roma.

ART.31: SPESE DI STIPULAZIONE E TRIBUTI FISCALI

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

ART.32: DICHIARAZIONE

Si dichiara , ai sensi dell'art. 1341 del codice Civile di aver preso visione e di accettare espressamente le clausole di cui a tutti gli articoli del presente capitolato.

ALLEGATI:

**1) Planimetria degli spazi destinati all'esercizio del punto ristoro bar presso il Rettorato/
Facoltà di Giurisprudenza.**

