

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA TUSCIA
- VITERBO -
DIVISIONE I
SERVIZIO AFFARI LEGALI E PROCEDURE NEGOZIALI

APPALTO PER IL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR/CAFFETTERIA NEI
LOCALI SITUATI PRESSO IL COMPLESSO DI S. MARIA IN GRADI
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA TUSCIA DI VITERBO

CIG:

Responsabile del Procedimento:

Dott.ssa Francesca MENGHINI

Oggetto:

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

INDICE

ART. 1 - OGGETTO E NATURA DELL'APPALTO	3
ART. 2 - MESSA A DISPOSIZIONE DEI LOCALI	3
ART. 3 - CONDUZIONE DEI LOCALI E DEGLI SPAZI	4
ART. 4 - ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI INTERNI E ESTERNI	7
ART. 5 - RICONSEGNA DEI LOCALI E DEGLI SPAZI	8
ART. 6 - MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO - ORARI	9
ART. 7 - DESCRIZIONE E CONDUZIONE DEL SERVIZIO	9
ART. 8 - DESCRIZIONE DEI PRODOTTI	11
ART. 9 - LISTINO PRODOTTI E PREZZI	14
ART. 10 - STRUMENTI DI PAGAMENTO DELLE CONSUMAZIONI	15
ART. 11 - ONERI ED OBBLIGHI A CARICO DEL GESTORE	16
ART. 12 - PRODOTTI PER LE PULIZIE DA UTILIZZARE PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO	18
ART. 13 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA	19
ART. 14 - PERSONALE ADDETTO	20
ART. 15 - GARANZIA DEFINITIVA	22
ART. 16 - RESPONSABILITA' CIVILE E COPERTURA ASSICURATIVA	22
ART. 17 - STIPULA DEL CONTRATTO E ONERI FISCALI	24
ART. 18 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	24
ART. 19 - RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO	25
ART. 20 - PENALI	27
ART. 21 - VERIFICHE DI CONFORMITA' E ISPEZIONI	29
ART. 22 - ULTERIORI INFORMAZIONI	31

ART. 1 OGGETTO E NATURA DELL'APPALTO

Costituisce oggetto della presente procedura, l'affidamento in concessione del servizio di gestione del bar/caffetteria e del servizio di gestione del bar/caffetteria e del servizio di somministrazione di bevande calde e fredde, snack e altri generi alimentari, mediante installazione, manutenzione e il rifornimento di n. 2 (due) distributori automatici nei locali situati presso il complesso di S. Maria in Gradi, sede del Rettorato dell'Università degli studi della Tuscia di Viterbo.

La procedura è configurata quale "concessione", ai sensi degli artt. 176 e seguenti del D. Lgs 36/2023.

Il servizio comprende la disponibilità e l'uso dei locali e degli spazi esterni descritti nelle planimetrie allegare e prevede le seguenti attività da parte dell'affidatario del servizio:

- gestione del bar/caffetteria e dei servizi connessi, rifornimento, preparazione e somministrazione di bevande e prodotti alimentari per l'esercizio del bar/caffetteria;
- installazione e gestione dei distributori automatici di bevande e snack nei Complesso di Santa Maria in Gradi;
- esecuzione di pulizie, manutenzione ordinaria dei locali, degli spazi esterni e degli impianti e ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione del bar/caffetteria e dei distributori;
- allestimento degli spazi esterni concessi e integrazione degli arredi interni.

L'Amministrazione, qualora lo ritenga necessario, può richiedere e/o autorizzare eventuali attività aggiuntive connesse con i propri scopi istituzionali.

Gli spazi individuati saranno resi idonei allo svolgimento del servizio di che trattasi.

L'utenza è composta dai docenti, dal personale tecnico amministrativo, dagli studenti dell'Università, dai visitatori occasionali, da partecipanti a eventuali convegni e corsi organizzati dall'Ateneo.

ART. 2 MESSA A DISPOSIZIONE DEI LOCALI

Per l'espletamento del servizio di gestione del bar, l'Università mette a disposizione del gestore appositi locali, di proprietà dell'Agenzia del Demanio, ubicati all'interno del Complesso

di S. Maria in Gradi. Mentre per la gestione dei distributori installati, l'Università mette a disposizione del gestore i locali del Complesso di S. Maria in Gradi.

Per l'esatta individuazione e descrizione dei suddetti locali e degli spazi esterni si rinvia alle planimetrie allegate al presente Capitolato.

Le suddette planimetrie sono fornite esclusivamente per definire la posizione e la consistenza dei locali e degli spazi esterni, ma potrebbero non corrispondere esattamente alla conformazione interna dei locali, di cui il concorrente dovrà prendere esatta e dettagliata conoscenza tramite il sopralluogo obbligatorio per la partecipazione alla gara.

Gli spazi interni del bar, verranno consegnati al Concessionario ristrutturati, mentre l'allestimento degli spazi esterni e ogni arredo interno del bar, restano a carico della Ditta aggiudicataria.

I locali sono concessi per il solo uso di gestione del bar interno con divieto di mutamento di destinazione.

È vietata la concessione a terzi dell'uso anche saltuario della struttura oggetto della presente procedura di gara o di parte di essa.

Le Ditte concorrenti dovranno effettuare, mediante sopralluogo effettuato dal proprio rappresentante legale e/o delegato, una precisa ricognizione dei luoghi, dei locali interni e degli spazi esterni messi a disposizione per l'espletamento del servizio, al fine di elaborare i rilievi indispensabili sia per l'eventuale integrazione e/o sostituzione degli impianti esistenti, sia per l'allestimento degli arredi interni e degli spazi esterni, formalizzando nell'offerta una breve descrizione di come fornire il servizio e le modifiche che intendono apportare.

L'incaricato del sopralluogo, ove non fosse il legale rappresentante dell'impresa offerente, dovrà essere munito di apposita delega da esibire all'atto del sopralluogo.

Per la consegna degli spazi sarà redatto apposito verbale dopo la stipula del contratto.

ART. 3 CONDUZIONE DEI LOCALI E DEGLI SPAZI

Il Concessionario accetta i locali e gli spazi concessi nello stato in cui si trovano al momento della consegna, assumendo la responsabilità della conservazione e della custodia degli stessi, per tutta la durata dell'appalto.

Il Concessionario si obbliga a:

- eseguire, a proprie cura e spese, ogni intervento di modifica o adeguamento dei locali e degli spazi necessario per l'avvio del servizio e il rilascio delle prescritte autorizzazioni e/o licenze da parte delle autorità competenti (Comune, Vigili del Fuoco, ASL e Autorità Sanitarie, etc.);
- condurre i locali e gli spazi consegnati con correttezza e diligenza, osservando e facendo osservare ogni disposizione in vigore per la sicurezza, la prevenzione dei danni e degli incendi, l'igiene e la sanità;
- mantenere i locali e gli spazi, a proprie cura e spese, in condizioni ottimali di decoro, provvedendo, se richiesto dal Direttore dell'Esecuzione ad interventi straordinari di pulizia generale e/o disinfestazione e/o pittura delle pareti;
- eseguire, a proprie cura e spese, le manutenzioni ordinarie dei locali e degli impianti per tutto il periodo dell'appalto;
- utilizzare i locali e gli spazi concessi esclusivamente per le finalità del servizio di che trattasi e delle attività connesse;
- installare i distributori automatici nei locali indicati dall'Ateneo ed eseguire a spese del Concessionario la manutenzione, approvvigionamento e pulizia degli stessi.

Resta inteso che qualsiasi mutamento nella destinazione e nell'uso dei locali e degli spazi comporta la decadenza del contratto.

Gli interventi di manutenzione straordinaria e/o le opere correlate con qualsiasi innovazione o modifica dei locali e degli impianti devono essere sempre preventivamente valutate e autorizzate per iscritto dall'Amministrazione.

A tal fine Il Concessionario deve produrre istanza al RUP, indicando le motivazioni delle opere ed allegando apposito progetto esecutivo.

Dopo le opportune verifiche da parte degli Uffici Tecnici, l'Amministrazione:

- rilascia l'autorizzazione per le opere di adeguamento richieste da mutamenti normativi o da specifiche disposizioni delle autorità competenti, fornendo eventualmente le proprie istruzioni operative in merito ai tempi e alle modalità di realizzazione;
- può rilasciare l'autorizzazione per le opere proposte ad iniziativa della Ditta Aggiudicataria, dopo aver valutato i motivi di interesse ed opportunità (quali il miglioramento della funzionalità dei locali, l'ottimizzazione del servizio, etc..),

eventualmente condizionando l'autorizzazione alle modifiche che ritenga necessarie sul progetto esecutivo.

In ogni caso, gli interventi di manutenzione straordinaria autorizzati dall'Amministrazione devono essere, anche al fine di evitare o ridurre al minimo i disagi per le normali attività universitarie e per gli utenti del bar/caffetteria eseguiti nel più breve tempo possibile, limitando la chiusura del bar/caffetteria e la sospensione del servizio al minimo indispensabile, oppure programmando gli interventi in periodi di chiusura o ridotta attività e/o di scarsa presenza degli utenti.

Qualora, e soltanto previa autorizzazione dell'Amministrazione, venissero eseguiti dall'aggiudicatario lavori di adattamento e/o di abbellimento nei locali dell'esercizio, le opere eseguite saranno acquisite al patrimonio dell'Ateneo, senza che l'aggiudicatario possa vantare diritto o indennità di sorta.

Al termine dei lavori di allestimento e prima dell'avvio del servizio gli Uffici Tecnici eseguono la verifica dei locali allestiti, con particolare riguardo agli eventuali lavori di realizzazione e/o adeguamento degli impianti e alla funzionalità e sicurezza degli arredi e delle attrezzature, accertandone la conformità alla normativa vigente e al progetto presentato dalla Ditta Aggiudicataria in sede di gara.

Il Concessionario può esporre all'interno dei locali, sulle pareti e sugli espositori dei prodotti, manifesti e/o messaggi pubblicitari inerenti la propria attività e i prodotti distribuiti, purché in linea con l'arredamento dei locali con la collocazione del Bar/Caffetteria all'interno di un complesso universitario.

Non sono consentiti messaggi pubblicitari in contrasto con l'attività e/o gli obiettivi dell'Ateneo, o non conformi al decoro richiesto per un servizio destinato alla comunità universitaria. L'Amministrazione può richiedere in qualsiasi momento la rimozione di tali messaggi pubblicitari e, nel caso Il Concessionario non ottemperi, ha facoltà di dichiarare la decadenza del contratto.

L'Amministrazione, inoltre, può riservarsi e/o richiedere al Concessionario l'esposizione di informazioni pubblicitarie inerenti alle proprie attività istituzionali e/o i prodotti del Merchandising Unitus, anche tramite apposite bacheche, su una parte delle pareti dei locali senza spese né compensi per il Concessionario.

ART. 4

ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI INTERNI E ESTERNI

Il Gestore, nell'offerta tecnica, dovrà proporre un progetto di allestimento dei locali per gli spazi interni ed esterni, che dovrà allestire a proprie cura e spese, provvedendo all'acquisto e all'installazione di tutto quanto necessario per la funzionalità del bar/caffetteria e lo svolgimento del servizio.

Il Concessionario è obbligato ad arredare e ad attrezzare i locali, fornendoli di tutto quanto necessario alla funzionale conduzione del bar, al corretto svolgimento del servizio e secondo quanto descritto nell'Offerta tecnica.

Gli arredi forniti dal Gestore per l'allestimento devono essere conformi alle specifiche tecniche definite nel paragrafo 3.2 e relativi sotto-paragrafi dei criteri ambientali minimi di cui al DM 11 gennaio 2017 (G.U. Serie Generale n. 23 del 28 gennaio 2017) per la *"Fornitura e servizio di noleggio di arredi per interni"* e successivo decreto correttivo (DM 3 luglio 2019, in G.U. n. 167 del 18 luglio 2019).

Inoltre, con riferimento ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 relativo a *"Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (G.U. n.90 del 4 aprile 2020)*, tutte le attrezzature connesse all'uso di energia e dotate di etichettatura energetica dovranno essere conformi a quanto definito nel sub D, lett. b), punto 9.

Gli arredi e le attrezzature fornite dal Gestore dovranno essere mantenuti in perfetto stato d'uso per tutta la durata della Concessione e ogni necessaria sostituzione di arredi ed attrezzature, sarà a totale carico del Concessionario.

Prima di iniziare i lavori di allestimento interno e esterno, il Concessionario dovrà presentare una campionatura degli arredi proposti all'Ufficio Edilizia Generale che, dopo aver esaminato la campionatura, può richiedere e concordare eventuali adeguamenti o integrazioni degli arredi, purché non in contrasto con le specifiche e le caratteristiche offerte in sede di gara dalla Ditta concorrente.

Il Concessionario deve eseguire le attività di allestimento del bar/caffetteria, l'installazione dei distributori, a sue esclusive cura e spese, entro 45 (quarantacinque) giorni solari dalla data del verbale di consegna dei locali o entro il minor periodo offerto in sede di gara.

Per gli spazi esterni, visto il forte impatto visivo, dovrà essere molto curata l'omogeneità tipologica degli arredi.

La detenzione e custodia degli arredi e delle attrezzature rimane per tutto il periodo dell'appalto a totale carico, rischio e pericolo della ditta aggiudicataria.

Tutte le attrezzature e tutti gli arredi forniti dal Gestore resteranno di sua proprietà alla scadenza del contratto salvo diversi accordi che potrebbero intervenire tra le parti per l'eventuale riscatto da parte dell'Università.

ART. 5 RICONSEGNA DEI LOCALI E DEGLI SPAZI

Al termine del contratto, Il Concessionario deve liberare i locali e gli spazi esterni del Bar/Caffetteria, riconsegnandoli all'Amministrazione nello stesso stato in cui sono stati consegnati all'inizio del contratto, fatte salve le modifiche di carattere definitivo autorizzate per l'allestimento iniziale o conseguenti a lavori di manutenzione straordinaria autorizzati dall'Amministrazione, e tenendo conto del normale deterioramento derivante dal tempo e dall'uso.

Il Concessionario deve rimuovere, a proprie cura e spese, arredi, impianti, attrezzature, scorte e quant'altro di sua proprietà compresi i due distributori installati, liberando i locali entro 30 giorni solari dalla scadenza o dal recesso o dalla risoluzione del contratto, senza che sia necessaria alcuna richiesta da parte dell'Amministrazione.

Decorso inutilmente il suddetto termine, l'Amministrazione provvede direttamente allo sgombero dei locali e degli spazi, con addebito delle relative spese al Concessionario, oltre all'incameramento della cauzione definitiva.

Gli impianti realizzati e gli elementi migliorativi apportati rimangono di proprietà dell'Amministrazione, senza alcun compenso per Il Concessionario, qualora siano diventati parte non asportabile dei locali o la loro rimozione possa danneggiare i locali stessi.

Parimenti, qualunque miglioria apportata ai locali nel corso dell'appalto e non recuperabile al termine della stessa come bene separato, resta a beneficio dell'Amministrazione, senza che Il Concessionario possa pretendere alcun indennizzo.

Dopo la rimozione degli arredi e dei beni del Concessionario, si procede alla riconsegna dei locali e degli spazi da eseguire in contraddittorio fra Il Concessionario e un tecnico incaricato dall'Amministrazione che predispose e firma apposito verbale di riconsegna dei locali, attestante lo stato di conservazione dei locali stessi, degli spazi e degli impianti.

Nel verbale di riconsegna sono richiamate le comunicazioni e/o attestazioni di danni

eventualmente accertati nel corso della durata dell'appalto.

Il verbale deve essere controfirmato dal Concessionario, che, prima della firma, può apporre le proprie osservazioni.

Gli eventuali danni accertati e verbalizzati danno luogo alla richiesta di risarcimento dell'Amministrazione nei confronti del Concessionario.

ART. 6

MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO - ORARI

L'apertura del bar/caffetteria deve essere garantita indicativamente nei seguenti giorni e orari: dal lunedì al venerdì, con orario continuato, dalle 7.30 alle 18.30.

L'Amministrazione si riserva di chiedere, per proprie esigenze e senza alcun compenso per il Concessionario, l'ampliamento temporaneo degli orari di servizio e/o l'eventuale apertura in giorni festivi.

Nel corso del mese di agosto e delle festività natalizie il bar/caffetteria può, in accordo con il Direttore dell'Esecuzione e previa espressa autorizzazione dell'Amministrazione, sulla base delle esigenze di quest'ultima e coerentemente con il calendario di interruzione dei servizi presso la sede, concordare orari di apertura diversi da quelli suddetti.

In occasione delle chiusure obbligatorie di Ateneo, deliberate annualmente dagli organi competenti, il bar rimarrà chiuso.

Il Concessionario non può sospendere o interrompere il servizio con decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'Amministrazione. L'eventuale sospensione unilaterale del servizio costituisce inadempienza contrattuale e può determinare la risoluzione del contratto.

E' vietato tenere deposito di materie che producano esalazioni moleste, esporre insegne, targhe o scritte sulle pareti esterne senza previa autorizzazione.

ART. 7

DESCRIZIONE E CONDUZIONE DEL SERVIZIO

Il Concessionario si impegna a condurre il bar/caffetteria e le attività connesse con diligenza, professionalità e decoro, rispettando tutte le prescrizioni specifiche previste dalla normativa

vigente, assicurando le attività elencate nel Capitolato e dando piena attuazione al progetto presentato in offerta in sede di gara.

Fermo restando l'obbligo per il Concessionario di attenersi agli standard qualitativi minimi delineati nel Capitolato e di realizzare quanto proposto in offerta, il servizio deve comunque mantenere un carattere di flessibilità, rispondendo alle esigenze mutevoli dell'utenza universitaria, pur in armonia con le condizioni di mercato.

Le attività di rifornimento dei prodotti devono essere programmate in fasce orarie concordate con l'Amministrazione, in modo da evitare o ridurre al minimo il disagio o disturbo per le normali attività universitarie e per gli utenti del bar/caffetteria.

Le attività di rifornimento, preparazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari devono essere effettuate dal personale addetto nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e secondo la metodologia del Manuale HACCP adottato dal Concessionario.

Il Concessionario deve osservare e far osservare al personale addetto le disposizioni di carattere igienico e sanitario previste per le attività specifiche dell'appalto, garantendo in particolare:

- il rispetto del D.Lgs n. 193/2007 in materia di sicurezza alimentare; l'applicazione delle modalità operative previste dagli standard UNI EN ISO 22000/2005 e dal proprio Manuale HACCP;
- l'adozione di eventuali modifiche operative che dovessero rendersi necessarie nel corso dell'appalto ai fini igienico-sanitari, per modifiche normative o a seguito di specifiche richieste o disposizioni delle autorità sanitarie competenti.

Particolare cura e attenzione deve essere prestata a igiene, pulizia e decoro del bar/caffetteria, considerando anche la particolare collocazione, all'interno del complesso universitario.

In particolare, il Concessionario, tramite il proprio personale e a proprio carico, deve:

- eseguire le pulizie quotidiane dei locali, in tutte le sue parti (pavimenti, infissi, arredi, vetri, etc.), utilizzando detergenti appropriati;
- garantire lo smaltimento delle sostanze aeriformi (prodotti della combustione, gas e odori sgradevoli), mediante installazione di apposito impianto di aerazione e ventilazione, regolarmente certificato dall'installatore;
- prevedere e far rispettare il divieto di fumare all'interno dei locali del bar/caffetteria;
- provvedere alla raccolta dei rifiuti prodotti, in base a quanto previsto dalla normativa

vigente, tramite posizionamento di appositi contenitori differenziati ad uso esclusivo del bar/caffetteria, senza che ci sia commistione con i rifiuti prodotti dalle strutture universitarie;

- provvedere in proprio al conferimento dei rifiuti differenziati prodotti dal bar/caffetteria, presso l'isola ecologica di S. Maria in Gradi, secondo il calendario della raccolta differenziata del Comune di Viterbo;
- mantenere separati gli eventuali rifiuti pericolosi, collocandoli in contenitori a tenuta ermetica, da smaltire secondo la normativa vigente;
- garantire per il lavaggio di bicchieri, tazzine e stoviglie il trattamento ad alta temperatura con lavastoviglie che raggiunga almeno i 90°C e, nel caso di temporanea indisponibilità di tale apparecchiatura (ad esempio, per guasto), disporre l'utilizzo di piatti e stoviglie monouso, senza alcun costo aggiuntivo per gli utenti.

L'Amministrazione, in qualsiasi momento nel corso dell'appalto, può disporre l'accertamento degli obblighi e adempimenti indicati nel presente articolo, tramite controlli da parte di tecnici specializzati o delle autorità sanitarie competenti.

Le eventuali infrazioni configurabili come violazioni di obblighi normativi da parte del Concessionario sono denunciate dall'Amministrazione alle autorità competenti e comportano la rescissione del contratto.

ART. 8 DESCRIZIONE DEI PRODOTTI

Il Gestore deve rendere sempre disponibili nei bar generi alimentari di consumo e bevande di alto livello qualitativo, conformi alle disposizioni di legge in materia igienico sanitaria, ai requisiti minimi definiti nel presente Capitolato, e a quanto previsto nell'Offerta Tecnica al fine di garantire la continuità del servizio ed a soddisfare le esigenze degli utenti.

Il servizio erogato dovrà essere conforme alle specifiche tecniche contenute nei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 relativo al "*Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*" (G.U. n.90 del 4 aprile 2020). In particolare:

- i menù proposti dovranno essere conformi a quanto definito nel sub D, lett. a), punto 1;
- gli alimenti, l'acqua e le bevande dovranno rispettare i requisiti e dovranno essere erogati secondo quanto previsto nel sub D, lett. b), punto 1;

- la comunicazione dei menù proposti al DEC e all'utenza dovrà essere conforme a quanto definito nel sub D, lett. b), punto 2.

I menù proposti all'utenza dovranno almeno prevedere le seguenti varietà:

- diversi tipi di insalate ogni giorno;
- almeno 2 tipologie diverse di piatti freddi (ad es. roastbeef, vitello tonnato, taglieri di salumi e formaggi misti, ecc.) ogni giorno;
- almeno 3 tipologie diverse di panini/tramezzini ogni giorno;
- almeno 3 tipologie diverse di pizza/piadine ogni giorno;
- almeno 2 tipologie diverse di primi piatti caldi ogni giorno (anche decongelati);
- almeno 2 tipologie diverse di secondi piatti caldi ogni giorno (anche decongelati);
- almeno 2 tipologie diverse di contorni caldi o freddi.

Inoltre:

- il pane dovrà essere di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato;
- per il condimento dei primi piatti dovranno essere messi a disposizione esclusivamente formaggi Parmigiano Reggiano o Grana Padano;
- per i condimenti a crudo delle verdure e delle pietanze cotte alla griglia dovranno essere sempre disponibili olio extravergine di oliva di origine italiana, sale, aceto di vino, aceto balsamico, succo di limone, spezie e quant'altro necessario a soddisfare l'utenza;
- Alcuni prodotti tra i più comuni in menù (es. panino con prosciutto, pizza) devono essere sempre disponibili, o ne deve essere garantita la preparazione immediata, anche nelle ore pomeridiane.
- Le etichettature dei singoli prodotti dovranno riportare l'elenco di tutti gli ingredienti presenti e le relative percentuali. In particolare, dovranno essere indicate le preparazioni contenenti ingredienti allergizzanti, glutine, latte e suoi derivati, ingredienti di origine animale e derivati. Il Concessionario dovrà garantire, su specifica richiesta dell'utente interessato, la fornitura di pasti ad hoc per celiaci e per intolleranze da nichel o altra intolleranza.
- dovranno essere sempre disponibili prodotti BIO, senza glutine e senza lattosio, Veg e prodotti del territorio per rispettare il concetto di KM 0;
- All'interno dei locali del bar, all'inizio della settimana dovrà essere esposto, ben visibile e leggibile, il menù settimanale che dovrà risultare sempre conforme a quanto previsto nell'Offerta Tecnica.

- Le etichettature e i menù dovranno essere esposti obbligatoriamente sia in lingua italiana che in lingua inglese.

Non potranno essere somministrati generi alimentari scaduti, avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e di sanità.

L'esercizio deve essere fornito di bevande, snack ed altri generi alimentari di consumo in quantità e tipologia sufficiente a soddisfare le esigenze degli utenti presso la sede universitaria.

Gli acquisti per il rifornimento dei prodotti devono essere effettuati dal Concessionario esclusivamente a proprio nome, con esonero dell'Amministrazione da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempienze nei pagamenti. Tutti i prodotti dovranno provenire da ditte autorizzate ed essere confezionati, etichettati, trasportati e conservati secondo la normativa vigente nazionale e comunitaria.

Il Concessionario si impegna a comunicare al DEC, su richiesta, l'elenco dei fornitori utilizzati per la fornitura delle derrate alimentari e a mettere a disposizione per i controlli le bolle di accompagnamento e le fatture relative a tutti i prodotti alimentari utilizzati per l'erogazione del servizio.

Sono ammesse attività complementari di rivendita, se consentite dalle relative licenze, per i seguenti prodotti:

- tabacchi e valori bollati
- piccola cartoleria
- quotidiani e periodici

Tali attività possono essere ammesse, solo se esplicitamente richieste dal concessionario e espressamente autorizzate dall'Amministrazione.

Il Concessionario risponde direttamente della completa applicazione della normativa vigente e del rispetto degli obblighi connessi con l'appalto, con particolare riguardo:

- alla tipologia dei prodotti in vendita
- al programma di approvvigionamento dei prodotti
- al tipo e alla frequenza dei controlli effettuati sui prodotti;
- alla modalità di selezione dei fornitori

- alle preparazioni alimentari allestite all'interno del Bar/Caffetteria
- alle procedure relative alla conservazione, manipolazione e distribuzione dei prodotti alimentari all'interno del Bar/Caffetteria e dei distributori.

Le procedure di approvvigionamento, preparazione e distribuzione dei prodotti devono essere eseguite secondo la metodica di autocontrollo HACCP, al fine di valutare pericoli o rischi e prevenire l'insorgere di problemi igienici e sanitari.

Le confezioni eventualmente utilizzate per la conservazione e la distribuzione dei prodotti devono essere di materiale idoneo e conforme alla normativa vigente. In particolare, le confezioni devono riportare le indicazioni previste dalla legge, quali: il tipo di prodotto, gli ingredienti utilizzati, il peso, la ditta produttrice e/o confezionatrice, il luogo di provenienza, la data di scadenza, etc.

I contenitori metallici eventualmente utilizzati per la conservazione dei prodotti devono essere integri e senza difetti, quali ammaccature, punti di ruggine o corrosioni interne.

Il Concessionario è direttamente responsabile della vendita di generi avariati, scaduti, adulterati, contenenti sostanze nocive, o comunque non correttamente conservati e potenzialmente dannosi.

L'Amministrazione è esclusa da qualsiasi responsabilità per eventuali danni e/o malattie derivanti dall'ingestione di alimenti distribuiti presso il Bar/Caffetteria e vending.

L'Amministrazione, nella persona del Direttore dell'Esecuzione, si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, di propria iniziativa e senza alcun preavviso, inerenti ai prodotti distribuiti, le loro qualità e caratteristiche, nonché l'osservanza delle norme igienico sanitarie e di tutte le prescrizioni di contratto e di capitolato riguardanti il servizio.

Per l'esecuzione di tali verifiche l'Amministrazione può avvalersi, se necessario, dell'intervento tecnico e specialistico delle Autorità sanitarie competenti.

Nel caso sia riscontrata la distribuzione di prodotti avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive, o comunque non conformi alle norme in materia di igiene e sanità, l'Amministrazione addebita al Concessionario le spese eventualmente sostenute per le analisi e verifiche tecniche e procede a dichiarare la decadenza del contratto, ferme restando le conseguenze di natura penale e civile a carico del Concessionario.

ART. 9

LISTINO PRODOTTI E PREZZI

Il Concessionario è obbligato a praticare per la vendita presso il Bar/Caffetteria e tramite i distributori i prezzi massimi calcolati applicando il ribasso offerto sul listino posto a base di Gara.

Entro la data di avvio del servizio, Il Concessionario deve predisporre il Listino ufficiale del Bar/Caffetteria e dei distributori, di seguito indicato semplicemente come "Listino", nel quale sono elencati i prodotti distribuiti e i relativi prezzi unitari.

Tali prezzi unitari non possono superare quelli massimi calcolati con le suddette modalità.

Il Listino comprende tutti i prodotti del listino posti a base di gara, ma può essere integrato, su iniziativa del Concessionario, con l'inserimento in Listino di prodotti non compresi fra quelli a base di gara.

Il Listino deve essere costantemente esposto, ben visibile e leggibile all'interno del Bar/Caffetteria, per tutta la durata dell'appalto.

Il Concessionario non è autorizzato a distribuire prodotti che non siano inseriti nel Listino o a praticare prezzi diversi da quelli indicati nel Listino.

I prezzi del Listino restano fissi ed invariabili per il primo anno di appalto.

A partire dal secondo anno, il Concessionario può richiedere la revisione dei prezzi secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara.

Il rispetto del Listino nella distribuzione dei prodotti e nell'applicazione dei prezzi è oggetto di verifiche da parte dell'Amministrazione eseguite a campione o a seguito di segnalazioni degli utenti. Alla quarta infrazione l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Il Concessionario è obbligato a rilasciare lo scontrino fiscale.

ART. 10

STRUMENTI DI PAGAMENTO DELLE CONSUMAZIONI

Presso tutti i bar oggetto della Concessione dovranno essere accettati i seguenti sistemi di pagamento:

- contanti in moneta e in banconota;
- buoni pasto in uso presso l'Università in formato elettronico (attualmente buoni pasto Edenred);
- strumenti di pagamento elettronico quali bancomat e carta di credito.

ART. 11
ONERI ED OBBLIGHI A CARICO DEL GESTORE

Il Concessionario si obbliga ad osservare le leggi e i regolamenti che disciplinano l'esercizio di attività commerciali, nonché le disposizioni generali dell'Amministrazione che regolano le attività delle sedi e della comunità universitaria.

Il Concessionario deve possedere o acquisire tutto quanto legalmente e amministrativamente necessario, in virtù di norme e regolamenti specifici, per la gestione del Bar/Caffetteria, l'esercizio delle attività connesse: autorizzazioni sanitarie e per il servizio di vending, abilitazioni, licenze, etc.

Sono a totale carico del Concessionario tutti gli oneri relativi al rilascio e all'eventuale rinnovo dei relativi provvedimenti autorizzativi e abilitativi o derivanti da adeguamenti normativi.

Il Concessionario deve essere dotato di manuale di autocontrollo, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP, da produrre alla data del verbale di avvio del servizio; l'Amministrazione, in qualsiasi momento nel periodo di durata del contratto, può richiedere la documentazione relativa alle suddette autorizzazioni e/o abilitazioni e al manuale di autocontrollo HACCP.

La mancanza delle suddette autorizzazioni o abilitazioni amministrative e/o del manuale HACCP e/o la mancata produzione della relativa documentazione comporta la decadenza del contratto.

Il Concessionario è altresì obbligato a:

- comunicare all'Amministrazione, all'inizio del contratto, i riferimenti (numeri telefonici e indirizzi e-mail), utilizzabili per le attività di coordinamento e verifica;
- far osservare al proprio personale le norme di legge e/o amministrative che disciplinano le attività del contratto, nonché tutte le disposizioni contenute nel Capitolato e negli Allegati;
- accettare i buoni pasto emessi dall'Amministrazione come forma di pagamento delle consumazioni effettuate dal personale dell'Università degli Studi della Tuscia. A tal fine, si impegna a stipulare, entro e non oltre 15 giorni dall'attivazione del servizio, apposita convenzione con la società fornitrice dei buoni pasto per i dipendenti

dell'Ateneo;

- fornire il Bar di tutte le attrezzature e i macchinari, comprese le stoviglie, necessari alla produzione, somministrazione, conservazione e gestione dei prodotti alimentari e di bevande; tutta l'attrezzatura dovrà essere conforme alle vigenti normative e ottemperare ai requisiti di igiene e prevenzione;
- fornire e stoccare le derrate alimentari rispettando scrupolosamente le disposizioni vigenti in materia;
- fornire tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio;
- fornire il vestiario adeguato per tutto il personale addetto al servizio;
- effettuare la pulizia, sanificazione e disinfestazione dei locali bar, dei locali adiacenti e le pertinenze utilizzate dal gestore, nonché tutti gli impianti, apparecchiature, compresi i distributori installati, gli arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili;
- effettuare la manutenzione ordinaria dei locali e dei distributori;
- effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;
- provvedere alla raccolta dei rifiuti e/o involucri all'interno del locale, nel rispetto della vigente normativa in materia, derivanti dall'attività espletata;
- condurre l'esercizio nel rispetto del decoro dell'Amministrazione universitaria, attenendosi alle prescrizioni che al riguardo questa potrà, eventualmente, impartire;
- richiedere a propria cura e spese (entro dieci giorni dalla stipula della concessione) le prescritte autorizzazioni necessarie per l'apertura degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, pena la revoca della concessione;
- sostenere le spese per le autorizzazioni amministrative e sanitarie per l'attivazione del Bar;
- redigere il D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali).

È fatto divieto al Concessionario di:

- installare nei locali concessi qualsiasi macchina o apparecchiatura estranea alla funzionalità del Bar/Caffetteria e alle connesse attività operative (quali, ad esempio:

fotocopiatrici, proiettori, slot machine etc.), salvo eventuale specifica autorizzazione da parte dell'Amministrazione;

- esercitare all'interno del Bar/Caffetteria la vendita di superalcolici con gradazione oltre i 21°;
- cedere il contratto di concessione e/o subconcedere il servizio, anche in via parziale o temporanea, con o senza corrispettivo.

ART. 12

PRODOTTI PER LE PULIZIE DA UTILIZZARE PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Con particolare riferimento ai Criteri Ambientali Minimi per l' "*Affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti*", approvati con DM 51 del 29 gennaio 2021, (G.U. Serie Generale n. 42 del 19 febbraio 2021) e successivo decreto correttivo (DM 24 settembre 2021, in G.U. n. 236 del 2 ottobre 2021), il Gestore dovrà rispettare i seguenti criteri minimi:

- i detergenti utilizzati nelle pulizie ordinarie (detergenti multiuso, detergenti per cucine, detergenti per finestre e detergenti per servizi sanitari) dovranno essere conformi a quanto definito nel sub C, lett. B), punto 1. I detergenti devono essere usati solo con sistemi di dosaggio o apparecchiature (per esempio, bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici) che evitino che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio;
- per le pulizie periodiche e straordinarie, i detergenti per gli impieghi specifici (ceranti, agenti impregnanti e protettivi, deceranti, decappanti, i prodotti per moquette e tappeti, i detergenti acidi forti, detergenti sgrassanti forti; i prodotti per la manutenzione dei mobili; i prodotti per la manutenzione del cuoio e della pelle, i prodotti per la manutenzione dell'acciaio inox, i disincrostanti per la cucina e le lavastoviglie, i detersolventi, gli smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti) dovranno essere conformi a quanto definito nel sub C, lett. B), punto 2;
- i prodotti ausiliari per l'igiene dovranno essere conformi a quanto definito nel sub C, lett. C), punto 3;
- i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi a quanto definito nel sub C,

lett. C), punto 4;

- i materiali igienici (es. prodotti di carta tessuto) e i detergenti per l'igiene delle mani dovranno essere conformi a quanto definito nel sub C, lett. C), punto 5.

Inoltre, con riferimento ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 relativo a "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (G.U. n.90 del 4 aprile 2020)", le pulizie dei locali e delle superfici dure e il lavaggio delle stoviglie dovranno essere conformi a quanto definito nel sub D, lett. b), punto 7.

I prodotti devono, inoltre, essere compatibili nella destinazione d'uso con le superfici, gli arredi e le attrezzature dell'Università. I prodotti chimici utilizzati per la protezione dei pavimenti devono essere antiscivolo e non sono ammessi prodotti con funzione esclusivamente deodorante/profumante.

Al fine di evitare contaminazioni, tutti i prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi non accessibili a dipendenti e visitatori.

È assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope, strofinacci ecc...

Tutto il materiale necessario per la pulizia dei locali è a carico del Gestore.

L'Amministrazione Contraente si riserva inoltre la possibilità di valutare, in accordo con il Concessionario, anche dopo l'aggiudicazione e per tutta la durata della Concessione, la sostituzione di eventuali prodotti utilizzati in ordine a esigenze dovute a intolleranza o allergie.

ART. 13

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA

Nella gestione del Bar/Caffetteria il Concessionario è tenuto ad osservare tutte le norme vigenti in materia di sicurezza e igiene del lavoro, in particolare le norme contenute nel D.Lgs. n. 81/2008.

Il Concessionario è obbligato in particolare a:

- fornire ogni certificazione e documentazione prevista dalle norme di sicurezza in argomento;
- farsi carico degli eventuali adeguamenti derivanti da innovazioni della stessa normativa o da prescrizioni delle autorità competenti;

- formare e informare il proprio personale addetto in materia di sicurezza ed igiene, prevenzione degli infortuni e pronto soccorso;
- dotare il personale addetto, a proprie cura e spese, di indumenti appositi e di eventuali dispositivi di protezione, atti a garantire la massima sicurezza ed igiene, in relazione alle specifiche attività svolte;
- garantire, per l'esecuzione delle attività operative presso il Bar/Caffetteria e i distributori, l'uso di attrezzature e macchine conformi alle norme di sicurezza e fornite di certificazione e marcatura CE;
- prevedere, nell'allestimento del Bar/Caffetteria, una segnaletica di sicurezza a beneficio degli utenti e un'uscita di sicurezza e/o percorso tale da agevolare l'eventuale esodo in caso di emergenze, secondo la normativa vigente e le indicazioni contenute nel DUVRI;
- mantenere in efficienza gli impianti e le attrezzature con specifici controlli tecnici, da eseguire con le modalità e la periodicità previste dalla normativa vigente e/o secondo le istruzioni degli Uffici Tecnici;
- documentare, se richiesto dal Servizio S.P.P., l'esecuzione delle attività di controllo suindicate.

Il Concessionario è direttamente responsabile dei danni agli impianti o ai locali o alle persone derivanti da inosservanza delle norme di sicurezza.

Per i rischi e gli adempimenti relativi alle interferenze fra le attività del Concessionario e quelle dell'Amministrazione o di altri soggetti che operano presso la sede del Bar/Caffetteria, si rimanda al DUVRI, che può essere aggiornato nel corso della fase esecutiva del contratto su richiesta di una delle parti.

La conformità alle norme di sicurezza e alle disposizioni contenute nel DUVRI può essere oggetto di verifiche dei competenti uffici dell'Amministrazione, sia preliminarmente, ossia prima dell'avvio del servizio che periodicamente, nel corso del contratto. A seguito di tali verifiche l'Amministrazione può richiedere eventuali modifiche ritenute necessarie per adeguare l'allestimento e/o gli impianti e/o le attrezzature alle prescrizioni delle norme di sicurezza e/o del DUVRI.

Il Concessionario ha l'obbligo di provvedere alle modifiche richieste, facendosi carico delle relative spese.

Nel caso siano accertate inadempienze insanabili alle norme in materia di sicurezza e/o al DUVRI, ovvero nel caso in cui il Concessionario non esegua le modifiche richieste a seguito delle verifiche, l'Amministrazione procede a risolvere il contratto, ferme restando le eventuali responsabilità civili e penali del Concessionario.

ART. 14 PERSONALE ADDETTO

Il Concessionario deve disporre, per l'espletamento delle attività operative presso il Bar/Caffetteria, di personale provvisto di adeguata qualificazione, regolarmente inquadrato nei rispettivi livelli professionali del CCNL (Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro) Turismo, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale, Alberghi, nonché in possesso delle autorizzazioni sanitarie e dei requisiti previsti dalla normativa vigente per le specifiche mansioni da svolgere.

L'operatore economico che adotta un CCNL diverso, è tenuto a inserire in offerta la dichiarazione di equivalenza delle tutele e l'eventuale documentazione probatoria sulla equivalenza del proprio CCNL.

Il Concessionario deve impiegare un numero di addetti sufficiente a garantire la continuità, l'efficienza e la regolarità del servizio in ogni periodo dell'anno, nei giorni e orari di apertura previsti, organizzando opportunamente le turnazioni e le sostituzioni del personale assente per malattie o ferie.

Durante le attività operative all'interno dei locali del Bar/Caffetteria gli addetti sono obbligati a:

- a) indossare una tenuta o divisa di lavoro appropriata ed omogenea, tale da renderli chiaramente riconoscibili, che deve essere sempre mantenuta in perfetto stato di pulizia e decoro;
- b) recare esposto e ben visibile un apposito cartellino personale di riconoscimento, riportante la denominazione del Concessionario e il nominativo del dipendente;
- c) mantenere un comportamento irreprensibile, consono all'ambiente universitario, improntato alla massima educazione e correttezza nei confronti degli utenti del Bar/Caffetteria.

Con riferimento ai sopra elencati punti a) e b), la divisa di lavoro e il cartellino di riconoscimento sono forniti a cura e spese del Concessionario.

Il Concessionario deve informare e formare il personale addetto in merito alle procedure di acquisizione, conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, nonché di igiene e sanificazione delle attrezzature ed utensili, previste in applicazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e del Manuale HACCP.

L'Amministrazione rimane estranea al rapporto tra gli addetti del Bar/Caffetteria e il Concessionario, che è integralmente responsabile degli adempimenti previsti a carico proprio e del proprio personale.

ART. 15 GARANZIA DEFINITIVA

Prima della stipula del contratto la Ditta aggiudicataria è tenuta a sottoscrivere una garanzia definitiva, sotto forma di cauzione o fideiussione, ai sensi dell'art. 117 del D.lgs 36/2023.

La cauzione è svincolata dopo la riconsegna dei locali e degli spazi da parte del Concessionario.

L'Amministrazione autorizza lo svincolo e la restituzione del documento di cauzione all'avente diritto solo quando tra l'Amministrazione stessa e il Concessionario siano stati pienamente regolarizzati e liquidati i rapporti di qualsiasi specie e non risultino danni imputabili al Concessionario stesso, ai suoi dipendenti o ad eventuali terzi per il fatto dei quali il Concessionario stesso debba rispondere.

ART. 16 RESPONSABILITA' CIVILE E COPERTURA ASSICURATIVA

Il Concessionario deve adottare ogni precauzione ed ogni mezzo per evitare danni ai locali concessi, al proprio personale addetto e agli utenti del Bar/Caffetteria, ed è tenuto al risarcimento degli eventuali danni arrecati, nell'ambito delle attività previste nel contratto, agli stessi soggetti e/o a terzi, mantenendo l'Amministrazione esente da qualsiasi responsabilità in merito.

Il Concessionario è responsabile dell'operato dei propri dipendenti in caso di eventuali infortuni e/o danni arrecati alle persone e alle cose, in dipendenza di

manchevolezze o trascuratezze nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del Contratto.

A garanzia dell'obbligo di risarcimento, all'atto della stipula del Contratto o, se precedente, alla data del verbale di consegna dei locali, il Concessionario deve produrre, in originale o in copia resa conforme, la seguente polizza assicurativa:

- polizza per responsabilità civile (RC), stipulata con primaria compagnia di assicurazione, comprensiva della responsabilità civile terzi (RCT) e della Responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO), con esclusivo riferimento al Contratto da stipulare con l'Amministrazione universitaria, con massimali non inferiori, rispettivamente, ad Euro 2.000.000,00 per sinistro per la copertura RCO e ad Euro 5.000.000,00 per sinistro per la copertura RCT; la copertura assicurativa deve riguardare anche i casi di intossicazione derivante da cibi e bevande in distribuzione presso il Bar/Caffetteria e presso i distributori automatici di bevande e comprendere eventi connessi a malori, vertigini, stati di incoscienza, che comportino invalidità o morte del fruitore del servizio.

La polizza non libera il Concessionario dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

In particolare, ogni responsabilità civile e penale connessa con gli adempimenti previsti dal Capitolato è a carico del Concessionario, restando totalmente sollevata l'Amministrazione. Sono a esclusivo carico del Concessionario eventuali rischi, scoperti, maggiori danni eccedenti i massimali assicurati o franchigie che dovessero esistere e non risultare coperti dalla polizza e che l'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per danni a terzi, provocati dall'uso delle macchine e/o degli impianti, per eventuale interruzione o mancanza di energia elettrica, per eventuali furti, manomissioni, danni e guasti arrecati da terzi alle macchine e agli impianti, per incendi.

La polizza deve avere una durata non inferiore a quella del Contratto e coprire tutti i rischi connessi alla gestione del Bar/Caffetteria e allo svolgimento delle attività connesse, per qualsiasi causa.

La mancata costituzione della garanzia assicurativa e/o la sua difformità rispetto a quanto richiesto determinerà la decadenza dall'aggiudicazione e una nuova aggiudicazione della concessione, da parte dell'Amministrazione, al concorrente che segue nella graduatoria, previa acquisizione e verifica della documentazione a comprova delle dichiarazioni rese e dei requisiti attestati in sede di gara e costituzione della garanzia definitiva.

ART. 17 STIPULA DEL CONTRATTO E ONERI FISCALI

Il Disciplinare di gara unitamente al presente Capitolato tecnico, al pari dell'offerta tecnica e di quella economica, saranno considerati parte integrante del contratto.

La stipula del contratto e l'esecuzione del medesimo sono, comunque, sottoposti alle condizioni di cui all'art. 17, comma 5 del Codice dei Contratti Pubblici.

La stipulazione del contratto avverrà entro giorni 30 (trenta) dall'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 55 del Codice dei Contratti Pubblici.

Sono a carico del Concessionario tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse, ivi comprese quelle di registro ove dovute, relative alla stipulazione del contratto.

ART. 18 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Il Concessionario dovrà garantire la continuità del servizio.

Saranno consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione del servizio nei seguenti casi:

- sciopero del personale del Concessionario: in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario dovrà darne notizia all'Amministrazione con un anticipo di almeno cinque giorni o, comunque, non appena egli ne abbia conoscenza in modo da poter concordare le modalità di erogazione del servizio secondo modalità anche minime;
- in caso di guasto di apparecchiature o attrezzature: dovranno comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività;
- interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore non riconducibili a

responsabilità del Concessionario. Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

In tali casi l'Amministrazione si riserva la facoltà di sospendere il servizio e di computare l'intervenuto periodo di sospensione quale tempo supplementare rispetto alla durata originariamente prevista dal contratto, da computarsi alla ripresa del servizio stesso.

Il Concessionario, nel caso in cui si trovi, per circostanze a lui non imputabili, nell'impossibilità assoluta di erogare il servizio, dovrà inviare all'Amministrazione, entro cinque giorni dall'inizio dell'evento, giusta comunicazione, affinché quest'ultima possa adottare le opportune misure.

Nel caso d'interruzione del servizio per motivi diversi da quelli sopra indicati, l'Amministrazione si riserva il diritto di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario e applicare le sanzioni previste.

ART. 19 RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto è previsto dall'art. 1453 del cod. civ. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del cod. civ. e dalle seguenti fattispecie:

- mancato rispetto dei termini previsti per l'inizio dell'attività di oltre 45 giorni solari;
- applicazione di n. 5 (cinque) penali;
- mancato rispetto delle condizioni di esecuzione contrattuale associate ai punteggi riconosciuti in base all'offerta tecnica, accertata e contestata dall'Amministrazione, per più di tre volte nel corso del periodo contrattuale;
- gravi ed accertate violazioni degli obblighi assicurativi, previdenziali e relativi al pagamento delle retribuzioni ai dipendenti impiegati e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- impiego di personale non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria;
- mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;

- sopravvenuta perdita dei requisiti di cui agli artt. 94 e 95 del d.lgs. 36/2023;
- mancata osservanza dei divieti di cui al presente Capitolato;
- mancato rispetto delle norme H.A.C.C.P. ed in genere di quelle in materia dei servizi concessi;
- reiterati episodi (almeno 3) di smercio/somministrazione di generi alimentari scaduti o avariati;
- aver commesso, nel corso del periodo di validità del contratto, una serie di inadempienze ripetute nel tempo, che comportino l'applicazione delle penalità indicate al successivo articolo 20 o tali da rendere insoddisfacente il servizio, formalmente contestate ai sensi del presente Capitolato, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio; o per prestazione professionale irregolare, o giudicata scarsamente produttiva, o insufficiente in relazione alle condizioni stabilite dal presente Capitolato, dall'offerta tecnica e dal contratto di concessione;
- reiterati ritardi (almeno 2) nel pagamento del canone di concessione del *vending* e/o dei rimborsi delle spese per le utenze, anche inferiori ai 60 (sessanta) giorni dalla data di ricevimento della fattura, che manifestano quindi un grave inadempimento;
- permesso del gioco d'azzardo nei locali/spazi concessi in uso;
- impiego di personale non adeguatamente qualificato per l'espletamento del servizio oggetto della concessione;
- mancato rispetto delle disposizioni di legge circa la prevenzione degli infortuni;
- mancato rispetto dei trattamenti salariali, assicurativi, previdenziali e della normativa sul lavoro in generale.
- contegno abitualmente scorretto verso il pubblico da parte della Ditta o del personale adibito al servizio;
- ripetuti episodi (almeno 2) di utilizzo dello spazio concesso per finalità non conformi alla specifica funzione della concessione stessa;

In tali ipotesi, il contratto potrà essere risolto di diritto, senza obbligo di costituzione in mora, con effetto immediato a seguito di comunicazione formale dell'Amministrazione di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa. Qualora si verifichi la risoluzione contrattuale per i motivi sopra indicati o per altri gravi motivi da imputarsi al Concessionario o il recesso anticipato rispetto alla durata del contratto, l'Amministrazione provvederà all'incameramento della cauzione, e fatto comunque salvo il diritto al risarcimento dei danni subiti per effetto della risoluzione o del recesso dall'Amministrazione.

La risoluzione del contratto viene disposta con provvedimento dell'Amministrazione aggiudicatrice, notificato al Concessionario in via amministrativa. L'Amministrazione si riserva ogni diritto al risarcimento dei danni subiti e delle spese sostenute in più a causa del mancato adempimento contrattuale;

Con la risoluzione sorgerà il diritto per l'Università di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento della concessione per il periodo rimanente della sua durata.

ART. 20 PENALI

È prevista l'applicazione di penali nel caso in cui emergano difformità nel servizio imputabili alla responsabilità del Concessionario. L'applicazione delle penali potrà essere fatta dall'Università anche a seguito di segnalazioni dell'utenza o come conseguenza di verifiche ispettive.

In caso di ritardo nell'avvio del servizio o di sospensione dello stesso in periodi non autorizzati, l'Università si riserva di applicare una penale giornaliera pari al 0,2% del canone annuale. Ove il predetto ritardo o sospensione superi i 20 giorni, è facoltà dell'Università procedere alla risoluzione del contratto.

Fatti salvi i casi di risoluzione e gli altri casi di inadempimento contrattuale previsti dalle norme di legge e dal presente capitolato, costituiscono sicuramente casi di inadempimento, soggetti alla procedura di applicazione delle penali, le seguenti fattispecie:

- euro 250,00 (duecentocinquanta) per ogni incremento dei prezzi non autorizzato dall'Università + Euro 10,00 per ogni giorno di permanenza in vigore del prezzario non autorizzato;

- euro 50,00 (cinquanta) per ogni giorno di ritardo ulteriore rispetto ai termini previsti per l'esecuzione degli interventi di manutenzione straordinaria;
- euro 50,00 (cinquanta) per ogni variazione in aumento ai limiti massimi di prezzo, senza aver ottenuto l'insindacabile autorizzazione dall'Amministrazione;
- Euro 100,00 (cento) in caso di mancato rispetto della grammatura/quantità e della qualità dei prodotti offerti;
- euro 100,00 per accertata mancanza di pulizia e sanificazione dei locali adibiti a bar/caffetteria e della relativa strumentazione, nonché dei distributori;
- Euro 250,00 (duecentocinquanta) nel caso di mancato rispetto delle condizioni igienico sanitarie, relative alla lavorazione, conservazione, distribuzione e somministrazione, ovvero per la presenza di corpi estranei;
- Euro 500,00 (cinquecento) per mancato rispetto di una qualunque normativa attinente alla sicurezza sul lavoro, in caso di presenza di prodotti scaduti o indicati come pericolosi o rischiosi per la salute dei consumatori e in caso di mancato rispetto delle condizioni igieniche dei distributori;
- Euro 500,00 (cinquecento) utilizzo e/o somministrazione di alimenti, prodotti, bevande con contaminazione batteriologica o parassitologica, fatte salve le conseguenze di carattere amministrativo e/o penale derivanti dall'applicazione delle leggi vigenti;
- Euro 50,00 (cinquanta) per ogni violazione riguardante la chiusura anticipata o l'apertura ritardata del servizio bar/caffetteria/tavola calda/fredda;
- euro 50,00 (cinquanta) per ogni violazione relativa al mancato rispetto delle norme sul personale, fatte salve le ulteriori responsabilità sancite dalle leggi vigenti;
- euro 100,00 (cento/00) per ogni violazione accertata, per motivi diversi da quelli su esposti, conseguente all'inadempimento delle prestazioni indicate nella lettera d'invito, nel Capitolato Tecnico e relativi allegati, fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di procedere alla risoluzione contrattuale
- Euro 50,00 (cinquanta) per ogni giorno di ritardo nell'installazione dei distributori;

- Euro 50 al giorno, in caso di mancata esposizione e aggiornamento del prezzario applicato;
- Euro 200 per ogni giorno di ritardo nella presa in consegna dei locali;
- Euro 300 per ogni giorno di ritardo nell'avvio del servizio;
- Euro 450 per ogni infrazione in caso di non conformità nella raccolta dei rifiuti;
- Euro 350 per ogni giorno di ritardo nella riconsegna dei locali;
- Euro 350 per ogni giorno in caso di negligenze e ritardi e imperizie tecniche negli interventi di manutenzione ordinaria, dal giorno di accertamento della violazione e sino al ripristino della regolarità.

Il Responsabile Unico del Progetto invierà al Concessionario, formale contestazione scritta assegnandogli un congruo tempo, non inferiore a 10 giorni, per poter presentare le proprie controdeduzioni. L'Università, a suo insindacabile giudizio, addebiterà le penali sulla prima fattura utile o farà ricorso all'escussione della cauzione rilasciata dal Concessionario.

L'applicazione delle penalità non esclude la richiesta del maggior danno subito a causa del disservizio verificatosi. Tuttavia, in caso di applicazione di 5 penali in un anno, l'Università si riserva di procedere alla risoluzione del contratto indipendentemente dalla gravità delle contestazioni.

ART. 21 VERIFICHE DI CONFORMITA' E ISPEZIONI

L'Università, nella persona del Direttore dell'Esecuzione, eventualmente anche mediante soggetti terzi allo scopo incaricati, procederà a verificare la conformità delle prestazioni dei servizi concessi. Fatti salvi i controlli igienico-sanitari e nutrizionali esercitati nei modi previsti dalla vigente normativa dagli enti preposti, la verifica della conformità dei servizi resi verrà effettuata normalmente a campione, in base ai seguenti aspetti:

- correttezza dei prezzi offerti in sede di gara;
- verifica della qualità e quantità dei cibi e delle bevande somministrate;
- corrispondenza e presenza dei cibi e delle bevande previsti nell'offerta presentata in sede di gara e dei relativi prezzi applicati;
- verifica della pulizia dei locali e delle apparecchiature, compresi i distributori;
- verifica dell'abbigliamento, della cortesia e della disponibilità del personale preposto alla somministrazione dei cibi e delle bevande;

- raccolta di segnalazioni, reclami e suggerimenti inerenti alla gestione dei punti di ristoro.

A tal fine il Concessionario riconosce il diritto di accesso e di verifica in qualunque momento ai dipendenti dell'Università a ciò preposti o 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.

A) CONTROLLI A VISTA DEL SERVIZIO

A titolo esemplificativo e non esaustivo:

- modalità e tempi di conservazione degli alimenti;
- modalità di lavorazione e distribuzione degli alimenti;
- qualità e quantità delle singole porzioni;
- presentazione degli alimenti;
- rispetto dei prezzi offerti in sede di gara e del listino prezzi;
- etichettatura di alimenti e prodotti detergenti;
- modalità di impiego dei sanificanti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- stato igienico degli impianti, attrezzature locali e del personale addetto;
- interventi di manutenzione a carico del gestore;
- organizzazione del personale e organigramma;
- professionalità, cortesia, abbigliamento degli addetti;
- tempi di attesa;
- ordine e pulizia dei locali.

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

Detti controlli riguarderanno la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano HACCP, di cui il Concessionario è tenuto a fornire copia, prima dell'avvio del servizio,

al Direttore dell'Esecuzione del Contratto coadiuvato dal Responsabile del Servizio di Prevenzione e protezione e al manuale specificamente adottato sulla base delle normative vigenti.

Riguardo i sopra indicati controlli il Direttore dell'Esecuzione del Contratto, sulla base delle osservazioni proprie, in accordo con il RUP e sentito il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione , farà pervenire al Concessionario eventuali prescrizioni alle quali dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni con possibilità, entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Il Concessionario sarà tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse. Se entro il termine temporale sopra richiamato il Concessionario non fornirà alcuna controdeduzione e se, contestualmente, non saranno rispettate le prescrizioni richieste, l'Università procederà ai sensi dell'art. 19 del presente Capitolato.

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

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

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

Al fine di migliorare il servizio all'utenza universitaria nel pubblico interesse, l'Università si riserva di richiedere eventuali miglioramenti del servizio in oggetto.

Verifiche ispettive potranno essere attivate in qualsiasi momento e senza necessità di preavviso, da parte del personale appositamente incaricato. In esito alle verifiche positive, a fine concessione l'Università produrrà l'attestato di conformità dei servizi resi.

ART. 22
ULTERIORI INFORMAZIONI

Per quanto non previsto specificatamente previsto dal presente Capitolato e dalla documentazione di gara, si rinvia al D.lgs. n. 36/2023 e s.m.i.

Si applicano, in quanto compatibili, le disposizioni del Codice civile.