



UNIVERSITÀ degli STUDI "MAGNA GRÆCIA"
di CATANZARO

PROCEDURA APERTA
PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E
CAFFETTERIA PRESSO IL CAMPUS UNIVERSITARIO "S. VENUTA"
DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI "MAGNA GRÆCIA" DI
CATANZARO

CAPITOLATO TECNICO



CAPITOLATO TECNICO

*Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria
presso il Campus Universitario “S. Venuta”*

Sommario

ARTICOLO 1– PREMESSA.....	4
ARTICOLO 2 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE.....	4
ARTICOLO 3 – VALORE DELLA CONCESSIONE	8
ARTICOLO 4 - CANONE DI CONCESSIONE ANNUO E ROYALTY A BASE D’ASTA	8
ARTICOLO 5 - DURATA DEL RAPPORTO CONTRATTUALE.....	12
ARTICOLO 6 – LUOGO DI ESECUZIONE, ARREDI ED ATTREZZATURE.....	12
ARTICOLO 7 – SERVIZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE.....	13
ARTICOLO 8 – OFFERTA GASTRONOMICA	14
ARTICOLO 9 – MODALITÀ DI EROGAZIONE DEI SERVIZI	16
ARTICOLO 10 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI.....	16
ARTICOLO 11 – PULIZIA, MANUTENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI	17
ARTICOLO 12 – MANUALE DI AUTOCONTROLLO E SISTEMA HACCP.....	18
ARTICOLO 13 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)	19
ARTICOLO 14 – RIMBORSO UTENZE.....	19
ARTICOLO 15 - PERSONALE	19
ARTICOLO 16 – ORARIO DEL SERVIZIO.....	21
ARTICOLO 17 – PREZZI DEL SERVIZIO	22
ARTICOLO 18 – VERBALE DI PRESA IN CONSEGNA E VERBALE AVVIO DELLE ATTIVITÀ.....	23
ARTICOLO 19 – ALLESTIMENTO DEI LOCALI	24
ARTICOLO 20 – RICONSEGNA DEI LOCALI E VERBALE DI RICONSEGNA.....	25
ARTICOLO 21 – CARATTERISTICHE TECNICO-ESTETICHE RICHIESTE.....	26
ARTICOLO 22 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO.....	26
ARTICOLO 23 – OBBLIGHI DEL CONCEDENTE	29
ARTICOLO 24 – VERIFICHE E CONTROLLI.....	30
ARTICOLO 25 - PENALI.....	31
ARTICOLO 26 - REPORTISTICA.....	33
ARTICOLO 27 - INFORMAZIONE E FORMAZIONE DEI LAVORATORI E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE.....	33
ARTICOLO 28 - INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI	34
ARTICOLO 29 - PIANO DI SICUREZZA LAVORO	34
ARTICOLO 30 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D’USO DEI LOCALI IN CONCESSIONE, DI CESSIONE DEL CONTRATTO.....	34
ARTICOLO 31 - INTERRUZIONE NELL’ESECUZIONE DEL SERVIZIO	34
ARTICOLO 32 – DIVIETO DI SUB-CONCESSIONE/SUB-UTILIZZO.....	35
ARTICOLO 33 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO	35
ARTICOLO 34 - SPESE CONNESSE AL SERVIZIO E CONTRATTUALI	35
ARTICOLO 35 - RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE.....	36
ARTICOLO 36 - FORO COMPETENTE E ESCLUSIONE DELLA CLAUSOLA COMPROMISSORIA	36
ARTICOLO 37 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	36
ARTICOLO 38 - RECESSO	37
ARTICOLO 39 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	37
ARTICOLO 40 - NORME APPLICABILI.....	40



UNIVERSITÀ degli STUDI "MAGNA GRÆCIA" di CATANZARO

CAPITOLATO TECNICO

*Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria
presso il Campus Universitario "S. Venuta"*



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

ARTICOLO 1- PREMESSA

- 1.1 Il presente Capitolato tecnico disciplina, per gli aspetti tecnici, l'affidamento in concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario, suddiviso in due (2) Lotti, aggiudicabili separatamente.

ARTICOLO 2 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

- 2.1 La concessione, suddivisa in due (2) Lotti, ha ad oggetto il diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente il servizio Bar e Caffetteria nei locali situati presso il Campus Universitario “S. Venuta” dell'Università degli Studi “Magna Græcia” di Catanzaro, a fronte del pagamento, da parte del Concessionario, del canone e della royalty in favore dell'Università.
- 2.2 L'obiettivo primario è garantire i servizi di ospitalità per tutti gli utenti, cittadini, studenti, personale dipendente e visitatori in genere del Campus Universitario e dell'annesso Policlinico Universitario.
- 2.3 Fatte salve le prescrizioni contenute nel presente Capitolato Tecnico, nello Schema di Contratto di concessione e in rispetto di quanto indicato in offerta tecnica, il Concessionario gode di autonomia organizzativa dei servizi. La loro esecuzione deve comunque avvenire con modalità e termini tali da non arrecare alcun pregiudizio all'utilizzazione dei locali dell'Università.
- 2.4 La concessione prevede l'esecuzione delle seguenti prestazioni da parte del Concessionario:

2.4.1 Per il Lotto 1:

il servizio di Bar e Caffetteria presso l'Edificio delle Bioscienze Corpo G, livello – 1 e presso l'Edificio Aule dell'Area Giuridica, livello 0, previo:

- censimento degli arredi e delle attrezzature esistenti e verifica della loro funzionalità ed efficienza nonché, con riferimento agli arredi, della loro qualità estetica;
- rinnovo del complesso degli arredi e delle attrezzature esistenti mediante sostituzione degli elementi non funzionanti o tali da non garantire una adeguata efficienza e/o qualità estetica e l'integrazione degli articoli mancanti e indispensabili per garantire un livello elevato del servizio. I nuovi elementi di arredo che saranno introdotti nei locali dovranno integrarsi dal punto di vista estetico e funzionale con quelli già esistenti, secondo una progettazione unitaria dei locali a cura del Concessionario;

2.4.2 Per il Lotto 2:

il servizio di Bar e Caffetteria presso l'Edificio Clinico, Corpo A, livello 3, previo:

- censimento degli arredi e delle attrezzature esistenti e verifica della loro funzionalità ed efficienza nonché, con riferimento agli arredi, della loro qualità estetica;
- rinnovo del complesso degli arredi e delle attrezzature esistenti mediante sostituzione degli elementi non funzionanti o tali da non garantire una adeguata efficienza e/o qualità estetica e l'integrazione degli articoli mancanti e indispensabili per garantire un livello elevato del servizio. I nuovi elementi di arredo che saranno introdotti nei locali dovranno integrarsi dal punto di vista estetico e funzionale con quelli già esistenti, secondo una progettazione unitaria dei locali a cura del Concessionario;

il servizio di Bar e Caffetteria - di nuova apertura - presso l'Edificio Clinico, Corpo D, livello 1:



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

- progettazione e realizzazione delle opere edili ed impiantistiche necessarie all'allestimento del bar e caffetteria, sulla base delle linee guida fornite dall'Ateneo e allegate alla presente procedura di gara;
- fornitura e installazione degli arredi e delle attrezzature per lo svolgimento dell'attività commerciale;

2.4.3 Relativamente a tutti i Lotti per i servizi Bar e Caffetteria oggetto della presente concessione:

- riconoscimento all'Università, qualora per motivi tecnici non sia possibile alimentare autonomamente gli spazi dati in concessione, delle spese sostenute per le utenze elettriche, termiche, idriche, gas, ecc. messe a disposizione del Concessionario. L'installazione di idonei contatori di tali utenze deve avvenire a cura e spese del gestore;
- acquisizione dei necessari pareri propedeutici sia all'avvio dell'attività, quali ad esempio il parere igienico-sanitario ed il parere relativo all'igiene degli ambienti di allestimento che alla successiva attivazione di somministrazione;
- implementazione di un sistema HACCP ed elaborazione del relativo piano di autocontrollo. Nel piano di autocontrollo dovrà essere indicata la persona responsabile dell'attuazione del piano stesso;
- presentazione della SCIA (Segnalazione Certificata d'Inizio Attività) presso gli uffici del settore attività economiche SUAP del Comune di Catanzaro, per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico all'Ente competente, corredata dalla documentazione di legge;
- pulizia e sanificazione iniziale e periodica dei locali, degli arredi, dei macchinari e delle attrezzature, nel rispetto delle misure previste dal piano di autocontrollo HACCP;
- manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti fissi ivi presenti;
- manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi, dei macchinari, delle attrezzature e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;
- elaborazione ed esposizione del listino prezzi dei prodotti offerti e del menù giornaliero. Entrambi i documenti devono essere in lingua italiana e devono riportare i singoli ingredienti e le relative quantità utilizzate per la preparazione dei prodotti;
- gestione integrale del ciclo dei rifiuti prodotti in conformità alle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia;
- differenziazione dei rifiuti, secondo gli indirizzi operativi forniti dal Comune di Catanzaro, e smaltimento degli stessi attraverso la società individuata dal Comune di Catanzaro per lo smaltimento dei rifiuti differenziati in ambito comunale. È fatto obbligo ad ogni gestore del servizio, prima dell'attivazione dello stesso, di presentare presso gli uffici addetti del Comune di Catanzaro la dichiarazione ai sensi dell'art. 27 del Regolamento per l'applicazione della tassa comunale sui rifiuti



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

- (TARI) del Comune di Catanzaro. L'onere del pagamento della stessa è di competenza esclusiva del gestore del servizio;
- esecuzione di qualunque operazione, non esplicitamente indicata nel presente documento, utile a fornire un servizio puntuale ed efficiente e ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione dei servizi in concessione;
 - rifornimento, conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, nonché lo svolgimento di tutte le attività necessarie per l'esercizio dei servizi in concessione, nel rispetto delle norme sull'igiene degli alimenti;
 - ripristino, a fine concessione, dei locali nella situazione in cui gli stessi sono stati consegnati dall'Università al momento della sottoscrizione del verbale di presa in consegna.
- 2.3.4 Il servizio richiesto prevede la somministrazione di bevande fredde e calde ed alimenti tramite servizio al banco e/o ai tavoli posti all'interno dei locali o nel *débors*.
- 2.3.5 Sono vietati l'installazione di cappe di aspirazione dei fumi di combustione, l'utilizzo di piani cottura a gas e l'utilizzo di fiamme vive.
- 2.3.6 Viste le limitate possibilità operative riguardanti la preparazione di cibi in loco, sarà consentito al Concessionario di avvalersi della preparazione esterna dei cibi da somministrare presso i locali.
- 2.3.7 Più in particolare il servizio di caffetteria dovrà prevedere un'offerta modulata in funzione dei diversi momenti della giornata, che dovrà essere in linea con le varie esigenze della clientela che s'intende intercettare.
- 2.3.8 Sarà cura del Concessionario definire l'offerta gastronomica da proporre durante le differenti fasce orarie. Questa deve comunque rispettare le prescrizioni riportate nel successivo articolo 8 del presente Capitolato.
- 2.3.9 È richiesta al Concessionario una cura particolare nello svolgimento delle attività previste, che dovranno essere eseguite con un livello qualitativo di eccellenza e con personale altamente qualificato e nel generale rispetto della dignità dei luoghi e delle attività istituzionalmente ivi svolte.
- 2.3.10 Sono esclusi dall'affidamento della presente Concessione, poiché a carico della Concedente la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti (es. riscaldamento, raffreddamento ecc.).
- 2.5 Il presente Capitolato definisce le modalità di espletamento del servizio bar e caffetteria. Con la sottoscrizione del contratto di concessione, l'operatore economico aggiudicatario del singolo Lotto si impegna ad assumere i servizi appaltati ai sensi del presente Capitolato, tenuto conto dell'offerta tecnica presentata, finalizzata ad una migliore configurazione del servizio, entro il periodo di vigenza del contratto.
- 2.6 È assolutamente vietata la somministrazione di bevande superalcoliche.
- 2.7 Il servizio dovrà essere effettuato nel rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato, nonché dai regolamenti, dalle normative e dalle direttive vigenti ed applicabili.
- 2.8 L'Università si riserva la facoltà di risolvere il contratto anticipatamente, senza ulteriori oneri, in qualunque momento, qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte. Analogamente



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

L'Università procederà alla risoluzione in danno del contratto in caso di ripetuti e gravi inadempimenti del Concessionario rispetto agli oneri posti a carico dello stesso, come previsti dal presente Capitolato nonché dalla documentazione di gara e dal contratto.

2.9 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, durante l'esecuzione del controllo, eventuali miglioramenti del servizio *de quo*.

2.10 Il Concessionario potrà organizzare eventi all'interno del locale per soggetti terzi (quali a titolo esemplificativo e non esaustivo studenti, specializzandi, assegnisti, dottoranti, personale docente e tecnico/amministrativo/bibliotecario ect. e comunque facenti parte della comunità accademica) e potrà essere chiamato a presentare un'offerta di catering in occasione di eventi organizzati dall'Università o ospitati dalla medesima all'interno del Campus quali ad es. conferenze, presentazioni a carattere istituzionale, ect. Con riferimento a quanto riportato nel successivo articolo 16 del presente capitolato tecnico il Concessionario potrà organizzare per terzi eventi all'interno dei locali durante gli orari di apertura assicurando che la relativa organizzazione non infici il normale utilizzo dei servizi messi a disposizione dall'Università agli utenti. Pertanto, il Concessionario dovrà dedicare all'evento aree del locale che possono essere facilmente isolate.

Resta inteso che tutti gli eventi organizzati dal Concessionario dovranno essere in linea con la valenza culturale dell'Università e saranno sempre soggetti a preventiva autorizzazione da parte dell'Università, con la quale dovranno essere concordate e condivise le modalità di svolgimento. Il Concessionario dovrà provvedere a inviare all'Università apposita richiesta di autorizzazione con un anticipo di almeno 7 giorni. Nella richiesta, dovranno essere necessariamente indicati i seguenti elementi:

- natura dell'evento;
- numero atteso di partecipanti;
- spazi del Locale che si intendono utilizzare;
- modalità di svolgimento dei medesimi.

L'autorizzazione dovrà essere rilasciata entro i 2 giorni solari successivi alla ricezione della richiesta da parte del Concessionario, previa valutazione dell'oggetto della stessa che dovrà in ogni caso avere caratteristiche e/o elementi tali da non ledere l'immagine dell'Università; in caso contrario, l'autorizzazione verrà negata. Le ulteriori autorizzazioni amministrative, eventualmente necessarie per lo svolgimento dell'evento, saranno ad esclusivo carico del Concessionario, il quale avrà, pertanto, l'onere di provvedere alla loro acquisizione. L'assenza delle necessarie autorizzazioni amministrative sarà imputabile, in termini di responsabilità, al solo Concessionario e nulla potrà e dovrà essere richiesto all'Università.

Con riferimento ad eventi organizzati dall'Università il Concessionario trasmetterà un preventivo per l'erogazione dello specifico servizio richiesto entro due (2) giorni dalla ricezione della richiesta dell'Università. A seguito dell'accettazione del preventivo da parte dell'Università, la stessa procederà al pagamento del servizio secondo modalità che verranno concordate tra le parti e, comunque, nel rispetto di quanto stabilito dal D.lgs. n. 231/2002. A titolo esemplificativo l'Università potrà richiedere al Concessionario un servizio di catering per eventi quali welcome coffee, coffee break, brunch, aperitivi/cocktail, etc. Si specifica inoltre che, per eventi svolti all'interno del Locale negli orari di apertura del Campus, al fine di non provocare l'interruzione dell'erogazione dei servizi per gli utenti del



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

Campus, il Concessionario e l'Università concorderanno gli ambienti che, all'interno del locale, saranno esclusivamente dedicati all'evento in funzione del numero di partecipanti previsti. I proventi derivante dalla prestazione di catering dovranno confluire nei ricavi di cui alla royalty.

- 2.11 L'Università con riguardo alla presenza dei rischi da interferenze, come previsti dall'art. 26, comma 3bis, del D.Lgs.n. 81/2008 ha predisposto il D.U.V.R.I.

ARTICOLO 3 – VALORE DELLA CONCESSIONE

- 3.1 Il valore complessivo massimo stimato della concessione, per tutti i Lotti, **presunto e non garantito**, viene riportato solo ed esclusivamente ai fini dell'individuazione della soglia di cui all'articolo 35 del D.Lgs. n. 50/2016 (di seguito anche solo Codice) ed in conformità a quanto previsto dall'articolo 167 del Codice risulta pari ad euro **7.735.000,00**.

Il valore massimo stimato della Concessione per singolo Lotto è così determinato:

LOTTO	VALORE MEDIO ANNUO FATTURATO	VALORE DELLA CONCESSIONE PER LA DURATA DI 7 ANNI
1) Edificio delle Bioscienze Corpo G – Edificio Aule Area Giuridica	Euro 401.000	Euro 2.807.000,00
2) Edificio Clinico Corpo A – Edificio Clinico Corpo D	Euro 704.000	Euro 4.928.000,00
TOTALE		7.735.000,00

Ai sensi dell'art. 165 del Codice il corrispettivo per il Concessionario del singolo Lotto sarà costituito unicamente dalla vendita dei servizi all'utenza, per mezzo del trasferimento al Concessionario del rischio operativo. La concessione non comporta nessun onere economico a carico dell'Università.

Sono a carico del Concessionario tutti gli oneri e i rischi relativi alle attività e agli adempimenti occorrenti all'integrale espletamento del servizio. Con il piano economico-finanziario di investimento e gestione presentato in sede di gara, il Concessionario ritiene compensati tutti i rischi di gestione, tutti gli oneri e tutto quanto occorra per fornire il servizio in ogni sua parte.

Si precisa che la stima del valore della concessione per singolo Lotto ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Università e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti e spese per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione dei servizi in concessione.

Il Concessionario sarà chiamato, in sede di offerta economica (rif. articolo 17 del disciplinare) a presentare il proprio piano economico finanziario che dovrà essere finanziariamente sostenibile ed economicamente conveniente.

ARTICOLO 4 - CANONE DI CONCESSIONE ANNUO E ROYALTY A BASE D'ASTA

4.1 CANONE DI CONCESSIONE ANNUO (SOGGETTO A RIALZO IN SEDE DI OFFERTA)

Il Concessionario, in conformità all'offerta economica presentata in sede di gara, si impegnerà a versare all'Università un canone di concessione annuo **come risultante dal rialzo offerto in sede di offerta economica**, secondo le modalità di seguito indicate.

**CAPITOLATO TECNICO***Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”*

LOTTO	CANONE CONCESSIONE FISSO ANNUO A BASE D'ASTA
Lotto 1 Edificio delle Bioscienze Corpo G – Edificio Aule Area Giuridica	Euro 35.729,10 (euro 20.760,30 Ed. Corpo G – euro 14.968,80 Ed. Aule Area Giuridica)
Lotto 2 Edificio Clinico Corpo A – Edificio Clinico Corpo D	Euro 62.726,40 (euro 31.363,20 Ed. Clinico Corpo A – euro 31.363,20 Ed. Clinico Corpo D)

4.2 ROYALTY PERCENTUALE ANNUA (SOGGETTA A RIALZO IN SEDE DI OFFERTA)

Il Concessionario, in conformità all'offerta economica presentata in sede di gara, si impegnerà a versare all'Università una quota variabile a titolo di royalty pari ad almeno il 9% o di maggiore valore come risultante dal rialzo offerto in sede di offerta economica, del fatturato lordo registrato annualmente al netto della franchigia rappresentata dai valori - Iva esclusa – indicati in tabella.

LOTTO	LIMITE DI FATTURATO AL DI SOPRA DEL QUALE SI APPLICA LA ROYALTY	ROYALTY DA PORRE A BASE D'ASTA PER VALORI DI FATTURATO CHE SUPERANO QUELLI LIMITE STIMATI
Lotto 1 Edificio delle Bioscienze Corpo G – Edificio Aule Area Giuridica	Euro 401.000	9% dei ricavi annui delle vendite
Lotto 2 Edificio Clinico Corpo A – Edificio Clinico Corpo D	Euro 704.000	9% dei ricavi annui delle vendite

La percentuale di royalty sopra indicata si applica, al superamento dei limiti di fatturato indicati nella tabella, al maggiore fatturato registrato rispetto agli stessi valori limite. Ad esempio, se il gestore registra a fine anno un fatturato pari ad euro 450.000, per il lotto 1, la royalty si applica sulla differenza tra il fatturato registrato e il limite indicato, quindi su: $450.000 - 401.000 = 49.000,00$ euro.

4.2.1 RIEPILOGO BASE D'ASTA

Gli importi unitari a base d'asta, soggetti a rialzo in sede di offerta economica, sono, pertanto, i seguenti:

LOTTO	CANONE CONCESSIONE FISSO ANNUO A BASE D'ASTA	ROYALTY A BASE D'ASTA PER VALORI DI FATTURATO CHE SUPERANO QUELLI LIMITE STIMATI
Lotto 1 Edificio delle Bioscienze Corpo G – Edificio Aule Area Giuridica	Euro 35.729,10	9% dei ricavi annui delle vendite
Lotto 2 Edificio Clinico Corpo A – Edificio Clinico Corpo D	Euro 62.726,40	9% dei ricavi annui delle vendite



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

Il Canone concessorio annuo quale base d'asta - per singolo Lotto - è da intendersi al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

4.3 ONERI PER LA SICUREZZA DERIVANTI DA RISCHI DI INTERFERENZA

Ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. gli oneri per la sicurezza derivanti da rischi di interferenza, non soggetti a rialzo in sede di offerta economica, stimati e a carico del Concessionario sono i seguenti:

LOTTO	Oneri per la sicurezza non soggetti a rialzo
Lotto 1 Edificio delle Bioscienze Corpo G – Edificio Aule Area Giuridica	Euro 360,90
Lotto 2 Edificio Clinico Corpo A – Edificio Clinico Corpo D	Euro 633,60

4.4 MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL CANONE E DELLA ROYALTY

Al fine di agevolare l'avviamento delle attività, il canone concessorio annuo offerto in sede di gara potrà essere ridotto del 30% per il primo anno di concessione, qualora l'attuale situazione di emergenza sanitaria correlata alla pandemia da SARS-CoV-2 dovesse prolungarsi per oltre sei mesi del 1° anno di esercizio, con una conseguente riduzione significativa (oltre il 50%) degli utenti in presenza (studenti, personale docente e personale tecnico – amministrativo ecc.).

A tal fine fanno fede le disposizioni impartite dal governo a livello nazionale e/o regionale e dal Rettore dell'Università.

In nessun altro caso il Concessionario potrà pretendere riduzioni del canone o della royalty, o rimborsi o indennizzi di alcun genere, per le eventuali minori entrate dovute a chiusure dell'Università e/o per le eventuali riduzioni dei giorni e degli orari di apertura di cui al successivo articolo 16 del presente Capitolato, fatte solo salve le cause di forza maggiore, ai sensi dell'art.1218 del Codice Civile qualora la prestazione non si dovesse rendere possibile per cause non imputabili al gestore del servizio.

Nessun indennizzo, a nessun titolo, potrà essere riconosciuto al Concessionario in caso di scioperi o analoghe manifestazioni poste in essere dai dipendenti/studenti dell'Università, per le eventuali minori entrate e/o per le eventuali riduzioni dei giorni e degli orari di apertura di cui al successivo articolo 16 del presente Capitolato.

Il canone di concessione - per singolo Lotto - è soggetto ad aggiornamento annuale, a decorrere dal secondo anno di concessione, sulla base del 100% della variazione dell'indice Istat dei prezzi al consumo delle famiglie di operai ed impiegati (indice F.O.I. calcolato al netto dei consumi di tabacchi). L'aggiornamento annuo diverrà operante senza necessità di comunicazione alcuna, assumendo a riferimento il secondo mese antecedente a quello di scadenza di ciascuna annata contrattuale.

Il pagamento del canone annuo di concessione e della royalty – come risultanti dal rialzo offerto in sede di gara – è previsto in quattro rate trimestrali posticipate, nei termini di seguito indicati:

- 25% del canone annuo offerto per ogni rata;



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

- a partire dal trimestre successivo al raggiungimento del valore limite di fatturato riportato nella tabella 4.2, intero importo della royalty, applicata sull'incasso progressivo conseguito nel trimestre di riferimento, al netto di IVA risultante dalla sommatoria degli scontrini e delle fatture emesse nel medesimo trimestre. A fine anno sarà effettuato il calcolo definitivo della royalty sulla base del fatturato annuo registrato e, in funzione di questo, saranno operati i relativi conguagli

Entro il giorno 15 (quindici) del mese successivo al trimestre di riferimento, pena l'applicazione delle penali di cui all'articolo 25 del Capitolato Tecnico, il Concessionario dovrà inviare al Direttore dell'esecuzione il “resoconto trimestrale” di cui all'articolo 26 del Capitolato Tecnico.

In assenza di diverse indicazioni da parte del Direttore dell'esecuzione, nei 15 giorni successivi alla data di invio del resoconto trimestrale, di cui al comma precedente, il Concessionario dovrà provvedere al pagamento. Dell'avvenuto pagamento del canone e della royalty, sarà rilasciata apposita quietanza dall'Università. In caso di ritardo nel pagamento del canone e della royalty dovuta, oltre agli interessi, troveranno applicazione le penali di cui all'articolo 25 del Capitolato Tecnico.

4.5 COSTI DELLA MANODOPERA

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice i costi della manodopera per la presente concessione – per tutti i Lotti - sono stati stimati in **euro 2.759.862,00** e per singolo Lotto come segue:

LOTTO	COSTI DELLA MANODOPERA
Lotto 1 Edificio delle Bioscienze Corpo G – Edificio Aule Area Giuridica	Euro 954.044,78
Lotto 2 Edificio Clinico Copro A – Edificio Clinico Corpo D	Euro 1.805.817,21



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

ARTICOLO 5 - DURATA DEL RAPPORTO CONTRATTUALE

- 5.1** La concessione – relativamente a ciascun Lotto - avrà la durata di sette (7) anni decorrenti dalla data di avvio dell'attività, giusto verbale del Direttore dell'esecuzione del contratto di cui al successivo art. 18. L'esecuzione del contratto avrà, invece, luogo con la sottoscrizione del verbale di presa in consegna dei locali di cui al successivo art. 18 o, nel caso di consegna anticipata del servizio, nelle more del perfezionamento del contratto, dalla data di avvio dell'esecuzione anticipata del contratto. La consegna del Bar e Caffetteria sito al Corpo G (livello -1) e di quello sito presso l'Edificio Clinico (livello 3) sono subordinati al rilascio dei locali da parte dei soggetti gestori uscenti. Pertanto, la consegna stessa avrà luogo non appena i locali saranno disponibili. La consegna del Bar e Caffetteria sito presso l'Edificio Aule dell'Area Giuridica potrà essere effettuata immediatamente dopo la stipula del contratto, in quanto i locali si presentano liberi da cose e persone e, pertanto, immediatamente disponibili. La consegna avverrà previa verbalizzazione da parte del Direttore dell'esecuzione e da tale data decorrerà il termine di 60 gg, naturali e consecutivi, per l'allestimento dei locali e l'acquisizione delle necessarie autorizzazioni propedeutiche all'avvio dell'attività. Allo scadere del termine dei 60 gg, o prima su richiesta del concessionario, il direttore dell'esecuzione verbalizzerà in merito allo stato dei locali e delle autorizzazioni e, solo se il concessionario avrà correttamente adempiuto, a tutte le incombenze e procedure preliminari all'inizio del servizio, potrà autorizzare l'avvio. Da tale data decorrerà la durata della concessione. Qualora invece il Direttore dell'esecuzione riscontrasse il mancato adempimento a uno o più obblighi in capo al concessionario che, di fatto, rendono impossibile l'avvio del servizio, verbalizzerà quanto sopra ai fini dell'applicazione delle penali di cui all'art. 25 del presente Capitolato.
- 5.2** Per il **Lotto 2** considerato che i locali destinati alla realizzazione del Bar Caffetteria presso l'Edificio Corpo D, liv 1, risultano liberi da cose e persone, la consegna potrà avvenire immediatamente dopo la stipula del contratto. Tenuto, altresì, conto che il tempo disponibile per l'allestimento di tale bar, come riportato nel successivo art. 18, è doppio rispetto a quello del 3 livello dell'Edificio Clinico (120gg contro 60gg) l'avvio dell'attività potrà avvenire in data successiva rispetto al bar del 3 livello. Ai fini della corresponsione del canone si applica la suddivisione riportata nella tabella 4.1

ARTICOLO 6 – LUOGO DI ESECUZIONE, ARREDI ED ATTREZZATURE

- 6.1** Il servizio Bar e Caffetteria, oggetto della presente concessione, verrà espletato nei seguenti spazi, messi a disposizioni dall'Università:
- **Lotto 1**–Edificio delle Bioscienze Corpo G, livello -1 – mq 279,56 di cui mq 100,00 area esterna - Edificio Aule – Area Giuridica, livello 0 – mq 192,20
 - **Lotto 2** – Edificio Clinico Corpo A, livello 3 – mq 152,40 - Edificio Clinico Corpo D, livello 1 – mq 102,30

Tutti i sopraindicati spazi si trovano presso il Campus Universitario “S. Venuta”, Viale Europa, Località Germaneto, Catanzaro.



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

I locali da affidare in concessione sono meglio individuati nelle planimetrie allegate al presente Capitolato.

- 6.2 I locali dell'Edificio delle Bioscienze Corpo G e dell'Edificio Aule Area Giuridica, facenti parte del Lotto 1, presentano accessi indipendenti su strada ed un collegamento interno con il piano terra dei rispettivi Edifici. I locali dell'Edificio Clinico Corpo A e Corpo D, facenti parte del Lotto 2, presentano accessi di servizio in comune con i percorsi delle merci dell'Edificio Clinico e accessi utenti mediante corridoi di piano, ascensori e scale.
- 6.3 Una descrizione tecnica dei locali, comprensiva delle dotazioni infrastrutturali e impiantistiche, viene dettagliata negli elaborati grafici allegati al presente Capitolato. I locali, come sopra individuati, sono destinati all'esecuzione dei servizi in concessione nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano all'atto dell'affidamento e del quale il Concessionario è edotto al momento del sopralluogo.
- 6.4 La concessione dei predetti spazi è strettamente finalizzata all'espletamento del servizio di Bar e Caffetteria. Eventuali utilizzi diversi da quelli previsti nel presente Capitolato, se ritenuti gravemente difformi dall'utilizzo sopraindicato o comunque non preventivamente autorizzati dall'Università, saranno sanzionati con la revoca della concessione.
- 6.5 I locali siti presso l'Edificio delle Bioscienze Corpo G, presso l'Edificio Aule dell'Area Giuridica di cui al Lotto 1 e presso l'Edificio Clinico Corpo A di cui al Lotto 2, sono dotati di arredi/attrezzature di proprietà dell'Università, secondo l'elenco riportato negli elaborati grafici allegati al presente Capitolato Speciale.
- 6.6 Qualsiasi integrazione degli arredi e delle attrezzature dovrà essere conforme ai criteri di sicurezza e adatti, per caratteristiche morfologiche e di decoro, ai locali nel rispetto della specifica destinazione d'uso e delle attività lavorative svolte. Arredi e attrezzature dovranno essere realizzati in conformità alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche. Al termine della concessione l'Università si riserva di acquisire nel proprio patrimonio gli arredi e le attrezzature forniti dal Concessionario, previa stima e riconoscimento del loro valore nell'attuale stato d'uso alla data della riconsegna, ovvero di richiedere al medesimo Concessionario, a proprie spese, la loro rimozione e il ripristino dello stato dei luoghi ex ante.
- 6.7 Il Concessionario dovrà fare uso degli spazi, dei locali e di tutti gli impianti con la massima attenzione e cura; eventuali danni arrecati per incuria o mancanze di varia natura dovranno essere risarciti all'Università.
- 6.8 Gli impianti di riscaldamento, idrico, elettrico e di climatizzazione dei locali destinati al servizio Bar e Caffetteria dovranno essere dotati, a cura e spese del Concessionario, di idonei contabilizzatori attraverso i quali saranno quantificati i consumi ai fini del rimborso di cui al successivo art. 14.

ARTICOLO 7 – SERVIZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

- 7.1 La concessione del servizio di caffetteria presso il Campus Universitario prevede l'esecuzione delle prestazioni di cui al precedente art. 2 del presente Capitolato.



ARTICOLO 8 – OFFERTA GASTRONOMICA

- 8.1** Al Concorrente è richiesta, a titolo di requisito minimo, la somministrazione di:
- Panini;
 - Sandwich;
 - Toast;
 - Pizze;
 - Insalate;
 - Dolci;
 - Bevande;
 - Gelati.
- 8.2** Nell'ipotesi del servizio di catering il Concessionario dovrà garantire:
- Welcome coffee;
 - Coffee break;
 - Open coffee;
 - Aperitivi/Cocktail;
 - Cocktail rinforzato;
 - Brunch;
 - Light lunch;
 - Tea break;
 - Light dinner;
 - Dinner buffet;
- 8.3** Le modalità di presentazione e somministrazione, oltre a garantire il rispetto delle norme di legge sulla presentazione, igiene e sicurezza dei prodotti, dovranno rendere evidente al visitatore che il modello di caffetteria proposta si collega fortemente al contesto di riferimento.
- 8.4** L'etichettatura dei singoli prodotti (e/o i cartelli/menù) dovrà riportare, almeno in lingua italiana ed inglese, l'elenco di tutti gli ingredienti presenti, a partire dall'ingrediente più rappresentativo e via via di quelli presenti in minori quantità, preferibilmente, e laddove possibile, indicando anche le percentuali relative dei principali ingredienti. In particolare, dovranno essere indicate le preparazioni contenenti glutine, latte e suoi derivati e ingredienti di origine animale e derivati.
- 8.5** L'offerta gastronomica deve essere formulata secondo quanto proposto in sede di offerta dal Concessionario, considerando l'utilizzo di materie prime di alta qualità e di stagione per gli alimenti di origine vegetale, nonché l'offerta di prodotti biologici e prodotti in possesso di marchi di qualità (DOP, IGP, STG) “Menu della caffetteria (proposta gastronomica)”, “Menu per clientela gluten free”, “Menu per clientela vegana”, “Menu per clientela vegetariana”, “Sostenibilità ambientale e qualità dei prodotti”. (cfr. par. 18.1 del Disciplinare, criteri dal 2.1; 2.2 e 2.3)
- 8.6** Il servizio, dovrà rispettare, pena l'applicazione della Penale n. 10 di cui all'articolo 25, i seguenti requisiti:



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

- impiego prevalente di ingredienti freschi e di ortaggi di stagione (Il calendario di stagionalità cui fare riferimento è il calendario di stagionalità presente all'interno dell'opuscolo “Ortaggi” redatto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, nell'ambito della campagna "Sai quel che mangi, qualità e benessere a tavola" e consultabile all'interno del sito www.politicheagricole.it);
- utilizzo di sola frutta fresca e di stagione (Il calendario di stagionalità cui fare riferimento è il calendario di stagionalità presente all'interno dell'opuscolo “Frutta” redatto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, nell'ambito della campagna "Sai quel che mangi, qualità e benessere a tavola" e consultabile all'interno del sito www.politicheagricole.it);
- limitato utilizzo di prodotti congelati/surgelati. L'utilizzo deve essere evidenziato nell'elenco degli ingredienti. Per questi prodotti deve essere rispettata la c.d. “catena del freddo”;
- limitato utilizzo di prodotti industriali e a lunga conservazione;
- **Pacqua in bottiglia in confezione da litri 0,5 deve avere un prezzo massimo praticato alla clientela di € 0,50;**
- utilizzo prevalente di prodotti a KM 0, provenienti dai produttori agricoli della Calabria che adottano sistemi di produzione sostenibili sia dal punto di vista ambientale che sociale.

8.7 Relativamente agli ingredienti e ai prodotti offerti dovrà essere rispettato quanto di seguito riportato:

Pane e prodotti da forno

Il pane e i prodotti da forno impiegati per la preparazione di panini, tramezzini, sandwich, toast, etc. dovranno essere freschi, escludendo l'uso di prodotti congelati. I prodotti da forno salati (pizzette, rustici, panini, etc.) dovranno essere prodotti giornalmente.

In caso di offerta di “menù per clientela *gluten free*”, quale **requisito migliorativo**, dovrà essere assicurata e adeguatamente comunicata la presenza nel menù di prodotti “*gluten free*”, in conformità a quanto disciplinato dal Regolamento europeo 828/2014. In particolare, i prodotti pronti adatti al consumo per celiaci dovranno essere proposti alla vendita confezionati in buste termosaldate o altri contenitori, anche di carta, chiusi, onde evitare il possibile inquinamento a contatto con farina di frumento.

Latte

Nella preparazione di bevande calde o fredde a base di latte (cappuccino, latte macchiato, etc.) dovrà essere impiegato esclusivamente latte fresco pastorizzato (intero e/o parzialmente scremato) e latte fresco pastorizzato di alta qualità, anche nelle specifiche confezioni ‘da bar’, avendo cura di rispettare la catena del freddo in ogni momento della gestione delle scorte e la data di preferibile consumo.

Bevande e vini

Relativamente alle bevande offerte, dovrà essere rispettato quanto di seguito riportato.



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

Relativamente al caffè, bevanda principe di una caffetteria, dovrà essere assicurata la qualità, l'aroma, la composizione della miscela e le modalità di tostatura, che dovrà garantire la freschezza ed aromaticità del prodotto.

Relativamente alle altre bevande (vini, birre, succhi di frutta, spremute, liquori) si dovrà garantire l'offerta di specialità e prodotti in linea con il contesto di riferimento, anche al fine di limitare il consumo di bevande gassate di largo consumo, privilegiando la comunicazione visiva, la presentazione e le proposte dei prodotti offerti includendoli in specifici menù.

Gli aspetti salutistici potranno essere resi evidenti segnalando al consumatore bevande a ridotto contenuto di sodio o di zuccheri semplici. In tal modo, un'opportuna comunicazione potrà contribuire a far percepire al cliente la cura del particolare e la qualità che il Bar e Caffetteria del Campus si propone di realizzare e comunicare.

ARTICOLO 9 – MODALITÀ DI EROGAZIONE DEI SERVIZI

9.1 Nell'esecuzione dei servizi il Concessionario deve osservare scrupolosamente le buone regole dell'arte ed è tenuto a impiegare materie e materiali di ottima qualità e appropriati agli impieghi.

Fatte salve le prescrizioni contenute nel presente Capitolato Tecnico, nello Schema di contratto di concessione e quanto indicato in Offerta Tecnica, l'esecuzione dei servizi deve comunque avvenire con modalità e termini tali da non arrecare alcun pregiudizio all'utilizzazione dei locali da parte della Concedente.

9.2 Il Concessionario applicherà uno sconto minimo pari al 10% rispetto ai prezzi di listino di tutte le referenze in favore del personale Tecnico Amministrativo e bibliotecario, Docenti, ricercatori, specializzandi dell'Università e dipendenti della Fondazione UMG, ovvero uno sconto superiore pari a quello offerto in sede di gara (cfr. criterio n. 3.2 della tabella al par. 18.1 del Disciplinare di gara).

ARTICOLO 10 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI

10.1 Il carico e lo scarico della merce, e comunque di ogni materiale riguardante l'esercizio del bar/Caffetteria, dovranno avvenire durante gli orari che verranno concordati con la Concedente.

10.2 Il Concessionario si obbliga:

- all'acquisto, al trasporto e allo stoccaggio dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare presso il deposito eccessive quantità di derrate), dei prodotti necessari alla pulizia dei locali, delle attrezzature e degli arredi e al lavaggio delle stoviglie, del vasellame, della posateria, etc.;
- nel caso in cui il Concessionario si avvalga di un laboratorio esterno per la preparazione dei cibi, il confezionamento delle stesse, il relativo trasporto e le modalità di gestione delle stesse devono essere effettuati in accordo alla normativa vigente;
- adottare tutte le misure atte a non danneggiare i pavimenti, le vernici, i mobili e ogni altro bene all'interno del Campus Universitario. Il Concessionario in ogni caso dovrà provvedere senza indugio a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

delle parti o degli oggetti danneggiati per colpa propria o dei suoi dipendenti e, in difetto, al risarcimento del danno;

- rimuovere dai locali scatole, imballaggi, nastri adesivi e ogni altro materiale connesso al trasporto dei prodotti alimentari e delle bevande;

ARTICOLO 11 – PULIZIA, MANUTENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

11.1 Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine e in perfetta pulizia i locali e gli spazi messi a disposizione dalla Concedente e i relativi impianti, macchinari, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate, nonché le stoviglie, il vasellame, la posateria e la biancheria, e tutto quanto necessario all'espletamento del servizio, nel rispetto delle vigenti norme igienico - sanitarie e delle procedure di autocontrollo, secondo il sistema HACCP.

Al riguardo, dovrà eseguire, a proprie cura e spese, anche mediante l'utilizzo di personale specializzato nel campo delle pulizie e delle sanificazioni ambientali, le pulizie giornaliere e periodiche, nonché quelle straordinarie da effettuarsi in occasione di eventi imprevedibili (es. lavori di imbiancatura, raccolta acque per allagamenti, ecc.) o a seguito di interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria.

11.2 In particolare, il Concessionario dovrà provvedere:

- alla pulizia delle sale, del *déhors*, degli arredi, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie e accessori. Particolare cura dovrà essere rivolta alla pulizia delle stoviglie: dovranno essere utilizzati gli appositi impianti e impiegati idonei prodotti detergenti, al fine di ottenere una razionale pulizia e disinfezione del materiale;
- al lavaggio e sanificazione: delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali; dei pavimenti delle sale, del bancone e delle zone di servizio, dei rivestimenti, dei macchinari, delle superfici di lavoro, dei corpi illuminanti, degli infissi, ecc.;
- alla pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e a immagazzinamento delle provviste;
- alla pulizia dei servizi igienici, da tenere costantemente provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie;
- allo spurgo e alla pulizia periodica degli scarichi, compresi i pozzetti degrassatori e fosse biologiche, a servizio del bancone e dei relativi servizi igienici, compresi gli interventi di prevenzione degli infestanti nelle caditoie e nei pozzetti;
- alla disinfestazione, derattizzazione e sanificazione periodica di tutti i locali oggetto della Concessione, comprese le aree esterne di pertinenza, attraverso idonea impresa provvista delle necessarie autorizzazioni di legge in materia;
- alla manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti tecnici (elettrici, di sicurezza, condizionamento, antincendio ecc.), secondo il piano di manutenzione e i manuali d'uso. Si precisa inoltre che tutti gli interventi manutentivi da effettuarsi su impianti rientranti nelle previsioni di cui al D.lgs. 37/2008 e s.m.i. devono essere eseguiti da impresa a ciò abilitata, la quale è tenuta anche a rilasciare, a cura di personale



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario "S. Venuta"

abilitato ai sensi di legge, le prescritte certificazioni di conformità, ogni qualvolta si rendessero necessarie.

- 11.3** Durante le operazioni di preparazione, riscaldamento e distribuzione degli alimenti, in generale, sarà assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi e ausili per le pulizie di qualsiasi genere e tipo.
- 11.4** Il Concessionario si impegna a rispettare le disposizioni vigenti in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti. L'intero ciclo della raccolta differenziata allo smaltimento è ad esclusivo onere ed obbligo del concessionario. L'Università rimane estranea a tale ciclo, fatto salvo l'obbligo di verificare che tutte le operazioni di raccolta e smaltimento avvengano nel rispetto delle norme e dei regolamenti vigenti e nella piena tutela del decoro degli spazi e della sicurezza degli utenti. L'Università assegnerà ad ogni Concessionario una postazione dove collocare i cassonetti, di proprietà del concessionario o della società incaricata dal Comune di Catanzaro per lo smaltimento dei rifiuti. È fatto obbligo ad ogni concessionario di presentare al Comune di Catanzaro prima dell'attivazione del servizio la dichiarazione ai sensi dell'art. 17 del regolamento per l'applicazione della tassa comunale sui rifiuti (TARI). Il pagamento della tassa è ad esclusivo carico del concessionario. Nessun sacchetto contenente rifiuti dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali. Sarà tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al Concessionario, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario. I rifiuti speciali provenienti dai locali in concessione (oli e grassi alimentari esausti, residui alimentari di origine animale, ecc.) dovranno essere raccolti e smaltiti, a cura e spese del Concessionario, nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea. Le spese per il servizio di raccolta trasporto e smaltimento dei rifiuti saranno a totale carico del Concessionario, per cui l'Amministrazione sarà completamente sollevata da detti obblighi.

ARTICOLO 12 – MANUALE DI AUTOCONTROLLO E SISTEMA HACCP

- 12.1** Il Concessionario dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione e alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*), riferito a tutte le fasi in cui si articolerà il servizio oggetto della Concessione.

Egli dovrà adottare misure adeguate a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando e individuando i punti critici, mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema, compilando tutta la modulistica prevista dal sistema HACCP, atta a dare evidenza della corretta esecuzione delle attività regolamentate.

Le eventuali irregolarità, accertate dal Concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo e i provvedimenti adottati, dovranno essere segnalate al Concedente che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, potrà richiedere la modifica del programma di autocontrollo.



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

- 12.2** Il Concessionario, pertanto, dovrà presentare, in sede di sottoscrizione del Verbale di avvio dell'esecuzione, il proprio Manuale di Autocontrollo redatto in conformità al Reg. CE n. 852/2004. Lo stesso manuale dovrà essere esibito su richiesta, ogni volta che l'Università e/o le autorità competenti effettueranno un controllo per verificare il rispetto delle condizioni igieniche minime per lo svolgimento del servizio. Nel manuale di autocontrollo dovrà essere indicata la persona incaricata a verificare il rispetto delle misure previste dallo stesso piano.

ARTICOLO 13 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)

- 13.1** Il Concessionario ha l'obbligo di rispettare i “Criteri Ambientali Minimi” (CAM) per Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari, di cui al D.M. 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare. In particolare, deve essere assicurata la conformità alle specifiche tecniche e clausole contrattuali del suddetto decreto:

Specifiche tecniche

5.3.1 Produzione degli alimenti e delle bevande;

5.3.2 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto;

5.3.3 Trasporti;

5.3.4 Consumi energetici;

5.3.5 Pulizie dei locali (si rinvia al relativo CAM per la pulizia e i prodotti per l'igiene ovvero DM 24 maggio 2012);

5.3.6 Requisiti degli imballaggi;

5.3.7 Gestione dei rifiuti;

5.3.8 Informazione agli utenti.

Clausole contrattuali

5.5.1 Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari

5.5.2 Riduzione e gestione dei rifiuti

5.5.3 Formazione del personale.

ARTICOLO 14 – RIMBORSO UTENZE

- 14.1** Relativamente agli impianti di riscaldamento, idrico, elettrico e di climatizzazione il Concessionario del singolo Lotto dovrà rimborsare all'Università l'importo corrispondente ai consumi rilevati semestralmente a decorrere dalla data del verbale di verifica dei contatori attraverso i contabilizzatori di cui al precedente articolo 6. Sulla base di tali letture i consumi saranno addebitati dall'Università Concedente al Concessionario.

ARTICOLO 15 - PERSONALE

- 15.1** Il Concessionario del singolo Lotto dovrà indicare, entro 10 giorni dalla consegna dei locali e per tutta la durata della concessione, il nominativo ed i numeri di telefono (fisso e cellulare) di un referente (Responsabile del Servizio) e di un suo sostituto in caso di assenza, che dovrà essere sempre reperibile.
- 15.2** Il Responsabile del Servizio dovrà farsi carico di accogliere eventuali richieste e segnalazioni da parte dell'Università e di porre in essere tutte le misure atte alla rapida ed



CAPITOLATO TECNICO

*Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria
presso il Campus Universitario "S. Venuta"*

efficace soluzione di quanto segnalato. Dovrà garantire il corretto svolgimento di tutte le attività previste inclusa la gestione del personale dipendente del Concessionario, individuando e risolvendo i problemi emergenti nel corso dello svolgimento dei servizi.

- 15.3** Nell'espletamento delle attività oggetto del presente Capitolato, il Concessionario dovrà ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti e contrattuali in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e previdenza, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri, restando esclusa ogni e qualsiasi responsabilità da parte dell'Università.
- 15.4** Il Concessionario inoltre deve rispettare tutte le disposizioni previste dal D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori
- 15.5** Il Concessionario dovrà disporre, per l'espletamento delle attività operative, di personale provvisto di adeguata qualificazione, regolarmente inquadrato nei rispettivi livelli professionali del CCNL (Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro) del settore, nonché in possesso delle autorizzazioni sanitarie e dei requisiti previsti dalla normativa vigente per le specifiche mansioni da svolgere.
- 15.6** Il Concessionario dovrà 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, in coerenza con il progetto tecnico-gestionale presentato in sede di gara.
- 15.7** Il Concorrente dovrà altresì indicare in offerta tecnica come intende organizzare opportunamente le turnazioni e le sostituzioni del personale assente per malattie o ferie.
- 15.8** Nelle fasce orarie ritenute di massima attività del locale, deve essere contemporaneamente presente e operativo nell'esercizio il numero e la tipologia di dipendenti risultante dall'offerta tecnica del Concessionario.
- 15.9** Durante le attività operative all'interno del locale gli addetti sono obbligati a:
- a) indossare una tenuta o divisa di lavoro appropriata ed omogenea, tale da renderli immediatamente 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 il logo/nome dell'attività e il nominativo del dipendente;
 - c) mantenere un comportamento irreprensibile, consono all'ambiente improntato alla massima educazione e correttezza nei confronti degli utenti;
- 15.10** 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.
- 15.11** Riguardo al suddetto punto c), all'avvio della concessione, il Concessionario adotta un codice di comportamento per gli addetti al servizio.
- 15.12** A richiesta motivata e formulata per iscritto dall'Università relativa al decoro, all'igiene e alla professionalità nell'esecuzione del servizio, il Concessionario è tenuto ad assicurare la pronta sostituzione del personale oggetto del rilievo.



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

- 15.13** Entro 15 (quindici) giorni lavorativi dall'inizio del periodo di concessione, il Responsabile del servizio dovrà trasmettere al Direttore dell'esecuzione l'elenco del personale addetto, contenente:
- I nominativi e i dati anagrafici;
 - La relativa qualificazione professionale;
 - Gli estremi dei documenti di lavoro assicurativi e del libretto sanitario;
 - Copia del contratto sottoscritto con il personale addetto;
 - Idoneità sanitaria e professionale del personale addetto;
- 15.14** Il suddetto elenco deve essere aggiornato costantemente dal Concessionario con le eventuali variazioni intervenute, per qualsiasi motivo, nel corso di durata del Contratto.
- 15.15** All'aggiornamento dell'elenco provvede il Responsabile del Servizio con comunicazione scritta al Direttore dell'Esecuzione, tramite e-mail, entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla variazione.
- 15.16** L'Università non assume alcuna responsabilità per danni eventualmente cagionati agli addetti, per infortuni che potessero verificarsi in dipendenza, anche indiretta, della concessione.
- 15.17** Il mancato rispetto delle indicazioni riferite al personale potrà determinare l'applicazione di penali da parte dell'Università così come specificato all'articolo 25 del presente Capitolato.
- 15.18** Il Concessionario è obbligato a soddisfare tutti gli obblighi derivanti da legge vigente o disposizioni normative che dovessero intervenire durante la vita del rapporto, in materia di assicurazioni, previdenza e assistenza, nonché di rapporto di lavoro in genere e a provvedere a tutti gli obblighi derivanti dai contratti di lavoro, sollevando l'Università/Concedente da ogni responsabilità al riguardo. Il mancato rispetto di tali obblighi costituisce grave inadempimento contrattuale sanzionabile con la risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 37.

ARTICOLO 16 – ORARIO DEL SERVIZIO

- 16.1** Il Concessionario, per il servizio da espletare, dovrà garantire il seguente orario di apertura:

Lotto 1:

Edificio delle Bioscienze Corpo G, livello -1, dalle ore 07.30 alle ore 20.00 dal lunedì al venerdì, fatte salve le festività di calendario, e il sabato dalle ore 08.00 alle ore 14.00. Nel mese di agosto l'Università potrà concedere al Concessionario un'eventuale riduzione dell'organico e degli orari.

Edificio Aule Area Giuridica, livello 0, dalle ore 07.30 alle ore 20.00 dal lunedì al venerdì, fatte salve le festività di calendario, e il sabato dalle ore 08.00 alle ore 14.00. Nel mese di agosto l'Università potrà concedere al Concessionario un'eventuale riduzione dell'organico e degli orari.

Lotto 2:

Edificio Clinico, Corpo A, livello 3, dalle ore 07.00 alle ore 20.00 dal lunedì al sabato, fatte salve le festività di calendario. Nel mese di agosto l'Università potrà concedere al



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario "S. Venuta"

Concessionario un'eventuale riduzione dell'organico e degli orari.

Edificio Clinico Corpo D livello 1, dalle ore 07.00 alle ore 20.00 dal lunedì al venerdì, fatte salve le festività di calendario, e il sabato dalle ore 08.00 alle ore 14.00. Nel mese di agosto l'Università potrà concedere al Concessionario un'eventuale riduzione dell'organico e degli orari.

- 16.2 Fermo restando il rispetto delle condizioni minime sopraindicate, il Concorrente dovrà indicare in offerta tecnica gli orari di apertura e chiusura giornaliera.
- 16.3 L'Università si impegna a comunicare al Concessionario con un anticipo minimo di 48 ore tutte le informazioni sulle eventuali variazioni dell'orario ordinario di apertura e tutte le attività straordinarie dell'Università che possono avere riflessi sull'attività del Concessionario alle quali lo stesso Concessionario deve adeguarsi
- 16.4 Al Concessionario, in assenza di autorizzazione dell'Ateneo, sarà permesso di sospendere momentaneamente il servizio solo ed esclusivamente per cause di forza maggiore adeguatamente motivate, ivi compreso il diritto di sciopero del personale dipendente.

ARTICOLO 17 – PREZZI DEL SERVIZIO

- 17.1 Il Concessionario dovrà predisporre un listino prezzi di tutti gli alimenti e bevande proposti con indicazione degli ingredienti, della qualità e quantità e della provenienza. Dovrà inoltre evidenziare i prodotti che contengono materie prime congelate o surgelate. Dovrà infine indicare quali alimenti e bevande sono adatti a vegetariani, celiaci o a chi soffre di intolleranze alimentari. Il Concessionario potrà proporre solo prodotti privi di OGM.
- 17.2 Il Concessionario nel predisporre il listino prezzi dovrà avere a riferimento il listino prezzi medi utilizzato dagli esercizi commerciali che hanno svolto sino ad oggi il servizio all'interno del Campus ed allegato al presente Capitolato (Cfr. Allegato 6). Il listino prezzi predisposto dal Concessionario tenendo a riferimento i prezzi indicati dall'Università, corredato da una relazione giustificativa, dovrà essere sottoposto, preventivamente, alla valutazione ed approvazione dell'Università. Si precisa che in ogni caso i prezzi di tutti gli alimenti e bevande posti in vendita dovranno risultare inferiori a quelli degli analoghi prodotti venduti dagli esercizi pubblici presenti sul territorio.
- 17.3 Il Concessionario dovrà esporre al pubblico, in modo visibile e per tutto il periodo contrattuale, il listino prezzi delle bevande e degli alimenti proposti, vidimato dall'Università.
- 17.4 I prezzi relativi ai generi erogati non potranno essere modificati per un periodo di almeno dodici mesi dall'inizio della gestione del servizio. Successivamente essi, con cadenza annuale, potranno essere soggetti ad aggiornamenti sulla base degli aumenti degli indici ISTAT dei prezzi dei beni di consumo per le famiglie di impiegati e operai. Il Concessionario, in sede di comunicazione dell'aggiornamento dei prezzi, dovrà produrre all'Università il listino prezzi aggiornato con l'indice ISTAT. L'aggiornamento potrà essere applicato dal Concessionario solo dopo il consenso dell'Università.



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

ARTICOLO 18 – VERBALE DI PRESA IN CONSEGNA E VERBALE AVVIO DELLE ATTIVITÀ

- 18.1 Fatto salvo quanto previsto al paragrafo 5, i locali saranno consegnati al Concessionario entro 15 giorni dalla stipula del contratto di concessione. Contestualmente alla consegna dei locali sarà siglato un **verbale di presa in consegna**. Il verbale di presa in consegna è il documento con il quale il Concessionario prende formalmente in consegna i locali e le eventuali attrezzature ed arredi ivi collocate, per l'esecuzione di tutte le attività propedeutiche all'avvio del servizio. Nello stesso saranno descritti in maniera dettagliata i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi consegnati e il loro stato d'uso. Il documento è redatto in contraddittorio tra le parti.
- 18.2 Con la consegna il concessionario diventa unico responsabile della custodia della cosa consegnata e si impegna a rifondere integralmente il proprietario (Università) in caso smarrimento e/o danneggiamento di quanto dato in consegna.
- 18.3 Il Concessionario, immediatamente dopo la consegna di locali, dovrà iniziare le attività di allestimento, previa acquisizione delle necessarie autorizzazioni. Contestualmente dovrà avviare l'iter finalizzato all'ottenimento delle autorizzazioni definitive per l'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, tutte propedeutiche all'avvio del servizio.
- 18.4 Entro 60 giorni, naturali e consecutivi, dalla data di consegna dei locali dovranno essere ultimati i lavori e le pratiche amministrative e dovrà essere avviata l'attività commerciale. Contestualmente all'avvio delle attività sarà siglato un **verbale di avvio attività**. Il verbale di avvio è il documento con il quale il Concessionario avvia formalmente il servizio, a seguito della conclusione delle attività propedeutiche previste (es. arredamento e allestimento, ottenimento autorizzazioni). Tale documento è redatto in contraddittorio tra le parti e deve essere sottoscritto entro il predetto termine (60 giorni naturali e consecutivi) decorrente dalla data di sottoscrizione del verbale di presa in consegna dei locali. Con la sottoscrizione del predetto verbale si darà atto dell'effettivo avvio dell'erogazione del servizio e della decorrenza della durata della concessione.
- 18.5 Esclusivamente per il bar da realizzare presso l'Edificio Clinico, Corpo D, liv. 1, considerato che allo stato non è ivi presente alcuna opera o attrezzatura, il termine per l'allestimento dei locali è da intendersi pari a 120gg, naturali e consecutivi, dalla consegna. Pertanto, il verbale di avvio attività dovrà essere sottoscritto entro questo termine (120gg).
- 18.6 Il canone di concessione è dovuto a decorrere dalla data di sottoscrizione del verbale di avvio delle attività.
- 18.7 Qualora il Concessionario non abbia dato avvio alle attività entro i termini previsti nei precedenti punti 18.4 e 18.5 (60/120 giorni dalla consegna dei locali) dovrà iniziare a versare all'Università il canone concessorio offerto in sede di gara, anche se non è stato ancora dato avvio all'attività commerciale.
- 18.8 Qualora il ritardo nell'avvio delle attività dovesse perdurare per ulteriori 30 giorni, naturali e consecutivi, oltre il termine stabilito (totale 90 giorni naturali e consecutivi dalla data di



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

consegna dei locali ovvero 150gg per il Corpo D) al Concessionario sarà applicata la penale di cui all'articolo 25, punto 3 del presente Capitolato.

- 18.9 L'Università si riserva la facoltà, in caso di mancato ottenimento da parte del Concessionario delle necessarie autorizzazioni e licenze o in caso di mancato avvio del servizio nei termini di cui al presente Capitolato tecnico di risolvere il contratto;

ARTICOLO 19 – ALLESTIMENTO DEI LOCALI

- 19.1 Il Concessionario si dovrà dotare delle autorizzazioni amministrative necessarie per avviare i lavori di completamento e allestimento dei locali di cui alla presente concessione.

- 19.2 Sono ad esclusivo ed integrale carico del Concessionario il progetto esecutivo, la fornitura e la posa in opera degli allestimenti, comprendenti le attrezzature e gli arredi, necessari per lo svolgimento dei servizi in conformità alle vigenti normative in materia di sicurezza, accessibilità, ed igienico sanitarie. Prima dell'esecuzione dei lavori il progetto esecutivo dovrà essere approvato dall'Università.

- 19.3 Ogni modificazione relativa a locali, impianti, attrezzature o arredi, rispetto al progetto presentato in sede di gara, dovrà essere preventivamente autorizzata dall'Università. I lavori da eseguire saranno quelli di seguito descritti:

- **Relativamente ai locali siti presso l'Edificio delle Bioscienze Corpo G, presso l'Edificio Aule- Area Giuridica per il Lotto 1, e al locale sito presso l'Edificio Clinico – Corpo A – per il Lotto 2:**

- Rinnovo integrale delle opere di finitura ivi inclusi i ripristini delle eventuali parti danneggiate delle pareti e dei soffitti e la tinteggiatura integrale degli stessi;
- Verifica degli apparecchi illuminanti ed eventuale sostituzione e/o riparazione di quelli non funzionanti;
- Verifica degli impianti di sicurezza, allarme, antintrusione e videosorveglianza ed eventuale sostituzione e/o riparazione di quelli non funzionanti;
- Verifica della segnaletica interna ed esterna ed eventuale completamento della stessa;
- Verifica degli arredi fissi ed eventuale sostituzione e/o riparazione di quelli non utilizzabili in quanto danneggiati e tali da non garantire gli standard qualitativi e funzionali richiesti dal presente Capitolato speciale;
- Verifica degli arredi, accessori e stigliature ed eventuale sostituzione e/o riparazione di quelle danneggiate;
- Fornitura delle stoviglie, del tovagliato e di tutto quanto sia necessario a permettere l'erogazione del servizio;
- Fornitura e posa in opera di impianti, attrezzature, macchinari necessari allo svolgimento dell'attività, non già presenti nei locali all'atto della consegna;
- Installazione di contatori per le utenze idriche, elettriche e termiche.

- **Relativamente al locale sito presso l'Edificio Clinico Corpo D per il Lotto 2:**

- Realizzazione dell'allestimento del bar e caffetteria, secondo il progetto presentato in sede di gara, redatto sulla base delle linee guida fornite dall'Università;



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

- Fornitura e installazione degli arredi e delle attrezzature per l'allestimento dei locali e degli spazi;
 - Fornitura e posa in opera di apparecchi illuminanti;
 - Fornitura e posa in opera di impianti di sicurezza, allarme, antintrusione e videosorveglianza (eventuale a scelta dell'operatore economico);
 - Fornitura e posa in opera di segnaletica interna ed esterna;
 - Fornitura e posa in opera di arredi fissi;
 - Fornitura e sistemazione degli arredi mobili, accessori e stigliature;
 - Fornitura delle stoviglie, del tovagliato e di tutto quanto sia necessario a permettere l'erogazione del servizio;
 - Fornitura e posa in opera di impianti, attrezzature, macchinari necessari allo svolgimento dell'attività;
 - Installazione di contatori per le utenze idriche, elettriche e termiche.
- 19.4 Le forniture dovranno essere idonee e funzionali allo svolgimento dell'attività secondo le richieste del presente Capitolato e dell'offerta tecnica del Concessionario per caratterizzare in modo inequivocabile tutti gli ambienti che costituiscono il luogo di erogazione del servizio.

ARTICOLO 20 – RICONSEGNA DEI LOCALI E VERBALE DI RICONSEGNA

- 20.1 Al termine della Concessione, il Concessionario è tenuto a riconsegnare all'Università i locali, nonché le attrezzature eventualmente avute in consegna, facendo riferimento ai contenuti del Verbale di presa in consegna e del verbale di avvio dell'attività, (rif. articolo 18). I locali dovranno essere consegnati liberi da ogni arredo e attrezzatura di proprietà del Concessionario, salvo quanto previsto al paragrafo 6.6 del presente Capitolato.
- 20.2 Eventuali danni riscontrati alla struttura e/o agli impianti, dovuti a imperizia, incuria o mancata manutenzione, saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'Università al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.
- 20.3 Il Concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo a esigere alcun indennizzo o buonuscita.
- 20.4 Il Concessionario, inoltre, deve assicurare la propria disponibilità e collaborazione, finalizzata ad agevolare il passaggio delle consegne all'Università o a un terzo soggetto (persona fisica o giuridica) nominato dall'Università stesso, fornendo tutte le informazioni, i dati e le prestazioni nelle modalità che l'Università riterrà opportuno richiedere.
- 20.5 Il Verbale di riconsegna è il documento con il quale il Concessionario riconsegna formalmente i locali avuti in consegna, in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salvo il loro normale deterioramento d'uso, vuoti e sgomberi da arredi, macchine e attrezzature di proprietà del Concessionario senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte dell'Università, salvo quanto previsto al paragrafo 6.6 del presente Capitolato. L'Università potrà richiedere la rimessa in pristino degli spazi secondo quanto



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

risulterà dal confronto fra la situazione iniziale (di cui al verbale di presa in consegna ed al verbale di avvio dell'attività) e quella finale, salvo le migliorie eventualmente effettuate e preventivamente autorizzate dall'Università ovvero stabilire eventuali danni arrecati ai beni dell'Università e l'ammontare dei medesimi da porre a carico del Concessionario

- 20.6 Il documento deve essere redatto in contraddittorio tra le parti alla data di scadenza della Concessione.

ARTICOLO 21 – CARATTERISTICHE TECNICO-ESTETICHE RICHIESTE

- 21.1 La tinteggiatura delle pareti dovrà essere realizzata con prodotti vernicianti conformi ai criteri ecologici e prestazionali previsti dalla Decisione 2014/312/UE relativa all'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica. La gamma dei colori potrà spaziare dai toni del bianco, grigio, sabbia, tortora, con l'introduzione di altri colori per specifiche zone. Si tratta di tonalità neutre che si abbineranno con i colori degli infissi esterni e il rivestimento dei bagni, con eventuale contrasto di colori più forti degli elementi di arredo mobile e del bancone.
- 21.2 Il Concessionario dovrà realizzare il progetto di allestimento del locale presentato nell'ambito dell'offerta tecnica con planimetrie, prospetti, schizzi e render. Per i servizi già attivi tale progetto dovrà riferirsi agli arredi già presenti, come visionabili in sede di sopralluogo, ovvero ai nuovi che il Concessionario intende offrire in sostituzione e/o integrazione di quelli presenti. Per il servizio di nuova apertura il progetto di allestimento dovrà essere sviluppato assumendo come riferimento il progetto preliminare redatto dall'Università e allegato agli atti di gara.
- 21.3 Per gli elementi di arredo fissi (bancone, arredo office, ecc.) il Concessionario dovrà attenersi al progetto particolareggiato presentato in sede di gara, coerente con il piano di gestione, contenente la fattibilità e i corretti passaggi funzionali, nonché dettagli costruttivi e specifiche di materiali e colori.
- 21.4 Potranno essere presenti elementi di design che richiamino alla novità, ma anche alla tradizione, evitando l'impressione di un locale appena realizzato, conferendo agli ambienti un aspetto informale, ma allo stesso tempo originale e unico nella sua rappresentazione di materiali, design e stile.
- 21.5 Gli elementi di arredo dovranno essere conformi ai Criteri Ambientali Minimi del Ministero dell'Ambiente per “Arredi” adottati con il DM 22 febbraio 2011 (G.U. n. 64 del 19 marzo 2011) e scaricabili dal sito del Ministero dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare.

ARTICOLO 22 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

- 22.1 La gestione e l'organizzazione del servizio sarà svolta nel rispetto delle vigenti norme in materia igienico-sanitaria, di edilizia, di urbanistica, di sicurezza e di destinazione d'uso dei locali ed in conformità con quanto indicato nelle Leggi regionali e nei Regolamenti comunali di Catanzaro, che risulteranno applicabili e vigenti nel corso della durata della concessione.
- 22.2 Il Concessionario del singolo Lotto con la stipula del contratto di concessione si obbliga a:



UNIVERSITÀ degli STUDI "MAGNA GRÆCIA" di CATANZARO

CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario "S. Venuta"

- a) conformarsi e rispettare tutte le normative in vigore disciplinanti le attività inerenti il servizio;
- b) acquisire tutti i pareri preventivi e le autorizzazioni (ASL, VV.FF., Comune, ecc.) necessarie per l'esecuzione dei lavori di adattamento e adeguamento dei locali. Il mancato ottenimento anche di uno solo dei suddetti pareri preventivi e/o autorizzazioni determinerà la revoca dell'affidamento senza alcuna rivalsa da parte del Concessionario nei confronti dell'Università;
- c) presentare agli uffici competenti per territorio la richiesta per l'acquisizione dei titoli abilitativi per la conduzione dell'attività, richiesti dalla normativa vigente, espletando altresì tutte le formalità amministrative necessarie per la buona riuscita della richiesta;
- d) provvedere all'allestimento degli spazi assegnati fornendo i necessari arredi e le attrezzature che dovranno essere di qualità ed estetica medio-alta;
- e) installare in corrispondenza del punto di allaccio idrico, elettrico e termico apposito contascatti al fine di poter conteggiare i consumi derivante dall'esercizio del servizio;
- f) provvedere all'avvio del servizio entro i termini stabiliti nel precedente articolo 18 "Avvio delle attività";
- g) dotare i locali in concessione delle finiture, arredi, impianti, attrezzature, macchinari, segnaletica interna ed esterna e strumenti idonei e funzionali allo svolgimento dell'attività facendosi totale carico della progettazione e della realizzazione delle opere necessarie, in conformità alle vigenti normative in materia di sicurezza, accessibilità e norme igienico sanitarie;
- h) provvedere alle pulizie dei locali e degli arredi afferenti i servizi oggetto del presente Capitolato oltre che la pulizia giornaliera, sanificazione e disinfestazione dei servizi igienici;
- i) provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti tecnici (elettrici, di sicurezza, condizionamento, antincendio ecc.) afferenti i servizi oggetto del presente Capitolato secondo il piano di manutenzione ed i manuali d'uso;
- j) provvedere ad eventuali interventi di derattizzazione/deblattizzazione e di disinfestazione in genere dei locali, da effettuare al bisogno e nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie, attraverso ditte specializzate;
- k) provvedere allo smaltimento dei rifiuti prodotti (urbani, organici e da raccolta differenziata). Il Concessionario si obbliga ad aprire a proprio nome, presso i competenti uffici del Comune di Catanzaro, la cartella esattoriale della tassa rifiuti entro 30 (trenta) giorni dalla data di consegna dei locali. Le modalità di stoccaggio provvisorio e di esposizione dei suddetti rifiuti devono essere concordate con il Direttore dell'esecuzione;
- l) essere sempre in regola con tutte le spese e le imposte di natura tributaria inerenti alla gestione dell'attività;



UNIVERSITÀ degli STUDI "MAGNA GRÆCIA" di CATANZARO

CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario "S. Venuta"

- m) assumere a proprio carico la vigilanza su beni e spazi del servizio in concessione, esonerando l'Università da ogni e qualsiasi responsabilità, anche in caso di furto;
- n) osservare la massima riservatezza nella comunicazione all'esterno di fatti, stati e condizioni che riguardino le attività dell'Università; nonché osservare la segretezza nei confronti di tutte le informazioni comunque ricevute in ordine al funzionamento dei sistemi di allarme, vigilanza e custodia dell'Università e dei locali oggetto della presente concessione;
- o) provvedere all'acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo a proprio nome, conto e spese, assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l'Università per l'igiene, la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti, nonché per la loro conservazione e magazzinaggio;
- p) adeguarsi a eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari. Il Concessionario sarà ritenuto unico responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli utenti dei servizi per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande;
- q) manlevare e tenere indenne l'Università da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti;
- r) provvedere a proprie spese a quanto altro ritenuto necessario per l'erogazione del servizio affidato;
- s) consentire il pagamento, da parte del pubblico, anche attraverso carte di credito, bancomat, ecc. tramite POS ed altri sistemi similari;
- t) informare tempestivamente l'Università, di eventuali sospensioni dei servizi in concessione determinati da cause di forza maggiore (scioperi, calamità naturali, ecc.), così da consentire, in ogni caso, la preventiva comunicazione agli utenti;
- u) assicurare il rispetto di quanto previsto nell'art. 1 della Legge 12.6.1990 n. 146 e s.m.i. recante *"Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati. Istituzione della commissione di garanzia dell'attuazione della legge"*;
- v) non adibire i locali ad usi diversi da quelli pattuiti, né ad utilizzarli per attività difformi o ulteriori a quelle indicate nel presente Capitolato, fatte salve eventuali ulteriori attività espressamente autorizzate dall'Università;
- w) non installare dispositivi di videogiochi o apparecchi automatici affini;
- y) non vendere tabacchi né prodotti diversi o ulteriori rispetto a quelli indicati nel presente capitolato, fatti salvi eventuali prodotti espressamente autorizzati dall'Università;
- z) organizzare le modalità e i percorsi di accesso al locale nel rispetto delle misure vigenti in materia di sicurezza (Protocollo sicurezza).



CAPITOLATO TECNICO

*Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria
presso il Campus Universitario "S. Venuta"*

- 22.3** Sono a carico del Concessionario, e quindi s'intendono compresi nell'offerta dello stesso, le spese relative:
- alla stipula del contratto, compresa la registrazione, alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al servizio e la loro contabilizzazione;
 - alle assicurazioni derivanti da Leggi o Contratti Collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
 - alle imposte e tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento, escluso quelle espressamente indicate come a carico dell'Università;
 - all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
 - alle licenze, imposte e tasse inerenti all'attività esercitata, alle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
 - a furto o danneggiamento per opera di terzi delle attrezzature presenti a qualunque titolo nei locali oggetto della Concessione;
 - alla perdita di derrate alimentari dovute a guasti di attrezzature imputabili a cause di forza maggiore;
 - alle finiture, agli arredi, alle attrezzature, ai macchinari e alla segnaletica, facendosi totale carico della progettazione e della realizzazione delle lavorazioni necessarie, in conformità alle vigenti normative in materia di sicurezza, accessibilità e norme igienico sanitarie.
- 22.4** Graveranno sul Concessionario i costi per tutti i danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo o colpa del proprio personale. Il Concessionario è obbligato a osservare tutte le vigenti leggi, norme e regolamenti in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, di prevenzione infortuni, igiene del lavoro, prevenzione incendi e tutela dell'ambiente e a farle rispettare ai propri dipendenti.
- 22.5** La mancata osservanza degli obblighi di cui al presente articolo può determinare la risoluzione del contratto, nei modi e con le forme previste dall'articolo 37.
- 22.6** Il Concessionario del singolo Lotto assume la piena responsabilità della direzione e del controllo di tutti gli interventi compresi nella concessione. L'Università tuttavia si riserva la facoltà di esercitare nei modi e nei termini che ritiene più opportuno il controllo sull'attività del Concessionario.

ARTICOLO 23 – OBBLIGHI DEL CONCEDENTE

23.1 L'Università è tenuta a:

- a) cooperare con il Concessionario al fine di svolgere correttamente i servizi sopra specificati alle condizioni esplicitate, fornendo tutti gli strumenti operativi di propria competenza;



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

- b) comunicare al Concessionario con anticipo tutte le informazioni sulle variazioni dell'orario ordinario di apertura dell'Università e tutte le attività straordinarie che possono avere riflessi sull'attività del Concessionario.
 - c) designare il proprio referente contrattuale per i servizi forniti dal Concessionario e la persona che potrà sostituirlo nei periodi di assenza previsti dalla legge;
 - d) rispondere, secondo le tempistiche concordate, alle richieste di autorizzazione del Concessionario in ordine all'organizzazione del servizio di catering.
- 23.2** L'Università è tenuto a designare il proprio referente contrattuale (Direttore dell'Esecuzione) e la persona che potrà sostituirlo nei periodi di assenza previsti dalla legge. Il Direttore dell'Esecuzione è responsabile dei rapporti con il Concessionario nella gestione del contratto;
- 23.3** Al Direttore dell'Esecuzione sono demandate le attività previste in capo al medesimo dal D.Lgs. 50/2016, dalle Linee Guida dell'A.N.AC n. 3 recanti “Nomina, ruolo e compiti del responsabile unico del procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni” e dal D.M. 49/2018.
- 23.4** Il Direttore dell'esecuzione effettua inoltre le verifiche continue sulla rispondenza del servizio offerto rispetto al Capitolato Tecnico e all'Offerta tecnica del Concessionario. Il Direttore dell'esecuzione avrà inoltre facoltà di procedere in ogni tempo alle verifiche e ai controlli di cui all'articolo 24.
- 23.5** Il Direttore dell'esecuzione potrà avvalersi di una struttura denominata “commissione di controllo e valutazione” per l'espletamento delle suddette attività di controllo dei Servizi e di valutazione della qualità. Qualora venisse nominata i nominativi dei componenti della “Commissione di controllo e valutazione” devono essere comunicati dall'Università al Concessionario nel Verbale di avvio, ed eventualmente aggiornati, qualora necessario, nell'apposita sezione “aggiornamenti”.

ARTICOLO 24 – VERIFICHE E CONTROLLI

- 24.1** L'Università, nel corso della durata della Concessione, effettuerà una serie di controlli volti a verificare il livello qualitativo del servizio e il rispetto di tutti gli obblighi assunti dal Concessionario con la stipula del contratto nonché di quanto previsto dalla normativa vigente in materia.
- 24.2** Più in particolare, salva la facoltà per l'Università di eseguire ulteriori attività di controllo, le surrichiamate verifiche si sostanziano nelle seguenti attività:
- a. alla data di completamento dell'allestimento dei locali funzionali all'esecuzione dei servizi oggetto di concessione, l'Università procederà alla verifica degli interventi realizzati dal Concessionario, al fine di attestarne la conformità a quanto previsto dal Capitolato Tecnico e dall'Offerta Tecnica presentata in fase di gara. In caso di esito positivo della predetta verifica, sarà redatto apposito verbale.
 - b. per tutto il periodo della concessione, l'Università si riserva la facoltà di effettuare o di disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

opportune, controlli qualitativi per verificare la corrispondenza del servizio fornito dal Concessionario alle prescrizioni del presente Capitolato, nonché il controllo della validità delle autorizzazioni sanitarie e delle dichiarazioni commerciali, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o per regolamento in materia di igiene e sanità agli altri Enti preposti.

- 24.3 Durante le ispezioni il personale impiegato dal Concessionario non deve interferire con le procedure di controllo dei tecnici. I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza.
- 24.4 Con riferimento all'effettuazione delle attività di disinfestazione e di derattizzazione l'Università procederà alla relativa verifica previa consegna da parte del Concessionario della documentazione atta a comprovare la corretta esecuzione di quanto richiesto.
- 24.5 Qualora il giudizio sulla qualità del servizio sia negativo, l'Università ne darà comunicazione scritta al Concessionario, il quale è obbligato entro 15 giorni dalla comunicazione a sostituire il laboratorio di produzione dei generi di consumo con altro che sia di gradimento dell'Università e/o a sostituire la miscela di caffè e/o qualunque altro alimento, prodotto, bevanda posto in vendita per il quale sia stato espresso giudizio negativo. Ove vengano espressi tre giudizi negativi consecutivi sulla qualità del servizio, l'Università si riserva di pronunciare la decadenza dalla concessione.
- 24.6 Qualora, a seguito dell'ispezione, il locale, gli arredi, le suppellettili, le attrezzature, le stoviglie, la posateria o quant'altro vengano ritrovati in non perfetto stato di pulizia, l'Università redige verbale di contestazione e provvede all'applicazione di penale secondo le modalità di cui all'art. 25;
- 24.7 Ove, a seguito dell'ispezione, vengano ritrovate derrate, prodotti, alimenti, generi di consumo, bevande o quant'altro in cattivo stato di conservazione, scaduti, che emanino cattivo odore, invasi da parassiti o comunque potenzialmente nocivi, l'Università redige verbale di contestazione e si riserva di dichiarare, con effetto immediato, la decadenza dalla concessione.
- 24.8 L'Università concedente avrà diritto, ogni qualvolta lo richiede, ad essere informata circa:
- l'elenco delle tipologie alimentari in vendita,
 - l'elenco delle tipologie alimentari confezionate all'interno degli esercizi,
 - 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 nell'esercizio.

ARTICOLO 25 - PENALI

- 25.1 In caso di inottemperanza alle disposizioni del presente Capitolato Tecnico l'Università potrà applicare al Concessionario delle penali, con le modalità e nella misura di seguito indicati:



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

1. In caso di mancato rispetto degli orari e dei giorni di apertura nei quali le attività oggetto di concessione devono essere garantite, rispetto a quanto indicato nel presente Capitolato e nel Progetto di gestione dei servizi presentato in sede di gara oppure in caso di mancato rispetto di quanto concordato con l'Università nell'ipotesi di aperture straordinarie, si applicherà una penale pari ad euro 300,00 (euro duecento/00) per ogni singola infrazione;
2. In caso di ritardo nel pagamento all'Università del canone di concessione e della royalty, rispetto al termine previsto all'articolo 4, si applicherà una penale pari ad euro 500,00 (euro cinquecento/00) per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo;
3. In caso di ritardo nell'avvio delle attività oggetto di concessione rispetto ai termini fissati all'articolo 18 del presente Capitolato, si applicherà una penale giornaliera pari ad euro 400,00 (euro quattrocento/00) per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo;
4. In caso di ritardo nella trasmissione al Direttore dell'Esecuzione, da parte del Responsabile del Servizio, dell'elenco del personale addetto, nei termini previsti al precedente articolo 15, si applicherà una penale di euro 100,00 (euro cento/00) per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo;
5. In caso di mancata sostituzione del personale di servizio, a seguito di richiesta scritta da parte dell'Università, decorso inutilmente il termine di 15 giorni dal suo ricevimento, si applicherà una penale pari ad euro 50,00 (euro cinquanta/00) per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo;
6. In caso di esito negativo della verifica, di cui all'articolo 24 in ordine al completamento e allestimento dei locali, o di riscontrate difformità degli interventi eseguiti rispetto alle previsioni del Capitolato Tecnico e dell'Offerta Tecnica, si applicherà una penale pari ad euro 200,00 (duecento/00) per ogni giorno naturale e consecutivo necessario al Concessionario per eseguire gli interventi necessari per completare i locali in conformità agli impegni assunti in sede di gararichiesti dal Concedente;
7. In caso di esito negativo della verifica in ordine allo stato di pulizia del locale, degli arredi, delle suppellettili, delle attrezzature, delle stoviglie, della posateria o di quant'altro, l'Università applicherà una penale pari ad euro 100,00 per la prima contestazione, di euro 200,00 per la seconda contestazione. Alla terza contestazione l'Università si riserva di pronunciare la decadenza dalla concessione;
8. In caso di ritardo nell'invio del resoconto trimestrale, di cui all'articolo 26 si applicherà una penale pari ad euro 100 (cento/00) per ogni giorno di ritardo;
9. In caso di ritardo nell'invio della relazione finale della concessione, di cui all'articolo 26 si applicherà una penale pari ad euro 200 (cento/00) per ogni giorno di ritardo;
10. in caso di inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali, non specificamente stabilite nel presente capitolo, si applicherà una penale di importo pari a Euro 500,00 (cinquecento/00) per ogni singola infrazione/inadempimento. Riscontrato l'inadempimento o la violazione, l'Università invierà una segnalazione al Concessionario con invito ad adempiere e/o a ripristinare la situazione di legittimità violata entro un termine stabilito dalla stessa Università,



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

decorso il quale, per ogni giorno di ritardo, si applicherà una penale pari a Euro 200,00 (duecento/00).

ARTICOLO 26 - REPORTISTICA

- 26.1 Il Concessionario dovrà redigere ogni tre mesi un documento denominato “Resoconto trimestrale” e consegnarlo all’Università entro 15 giorni dal termine del trimestre di riferimento, pena l’applicazione della penale di cui all’articolo 25, punto 8.
- 26.2 Il documento ha la finalità di illustrare un rapporto delle attività svolte e di fornire indicazioni utili al miglioramento continuo della gestione del servizio.
- 26.3 Il Concessionario deve illustrare il resoconto attraverso dati, indicatori specifici, analisi quantitative e report, al fine di evidenziare punti di forza e problematiche e di proporre soluzioni di miglioramento e ottimizzazione.
- 26.4 Il resoconto deve contenere almeno gli elementi di seguito riportati:
- numero di scontrini, fatture e relativi importi medi suddivisi per fascia oraria, giorno e mese di riferimento. La scelta della fascia oraria sarà condivisa con l’Università.
 - soluzioni apportate alle criticità riscontrate;
 - problematiche, anomalie, criticità non risolte e relative motivazioni;
 - soluzioni per un continuo miglioramento e proposte di ottimizzazione;
 - organigramma, organizzazione del lavoro e formazione del personale;
 - altri report richiesti in forma scritta con espressa specifica delle informazioni da trasmettere, delle modalità con cui fornire le informazioni stesse.
- 26.5 Tutte le soluzioni di miglioramento e ottimizzazione devono essere successivamente condivise con l’Università e, previo accordo, attuate entro i termini concordati tra le parti.
- 26.6 Infine, il Concessionario deve produrre un documento denominato “Relazione finale della Concessione” entro 30 giorni prima della data di scadenza del Contratto pena l’applicazione della penale di cui all’articolo 25, punto 9. Tale documento deve avere informazioni consuntive e aggregate dei dati già riportati nei singoli Resoconti trimestrali e deve proporre soluzioni finalizzate al miglioramento del servizio nella successiva Concessione.

ARTICOLO 27 - INFORMAZIONE E FORMAZIONE DEI LAVORATORI E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

- 27.1 Il Concessionario, in ottemperanza alle disposizioni del Decreto Legislativo 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, deve:
- provvedere affinché il proprio personale abbia ricevuto un’adeguata informazione e formazione sui rischi specifici propri della loro attività, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell’ambiente;
 - provvedere alla sorveglianza sanitaria del proprio personale;
 - dotare il proprio personale di adeguati dispositivi di protezione individuali e collettivi in relazione alla tipologia delle attività oggetto dei servizi di cui al presente Capitolato.



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario "S. Venuta"

ARTICOLO 28 - INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI

- 28.1** Il Direttore dell'esecuzione deve fornire al Concessionario in sede di sottoscrizione del Verbale di presa in consegna (rif. articolo 18) informazioni dettagliate sui rischi specifici esistenti nell'area in cui il Concessionario andrà a operare, ciò per consentire al medesimo Concessionario l'adozione delle misure di prevenzione e di emergenza in relazione alle attività da svolgere.
- 28.2** Il Concessionario s'impegna a informare adeguatamente di tali rischi i propri dipendenti destinati a prestare la loro opera nell'area predetta, a controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e a sviluppare un costante controllo durante l'esecuzione delle attività.

ARTICOLO 29 - PIANO DI SICUREZZA LAVORO

- 29.1** A integrazione di quanto precedentemente indicato in materia di sicurezza sul lavoro, il Concessionario, ove in relazione all'incarico affidato si renda necessario, è tenuto a predisporre un Piano di sicurezza ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Copia del Piano di Sicurezza deve essere consegnata al Responsabile della Sicurezza e ai Rappresentanti dei Lavoratori del Concessionario, nonché al Direttore dell'esecuzione all'atto della sottoscrizione del Verbale di avvio (rif. articolo 18).

ARTICOLO 30 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEI LOCALI IN CONCESSIONE, DI CESSIONE DEL CONTRATTO

- 30.1** Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'Università, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato Tecnico, né potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con l'Università.
- 30.2** Sarà vietata la concessione a terzi, sia privati sia Enti o Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche saltuario, dei locali concessi o di parte di essi, senza il preventivo assenso scritto da parte dell'Università.
- 30.3** All'interno dei locali e degli spazi oggetto della concessione il gestore non potrà concedere a terzi spazi a uso pubblicitario. Non potranno essere installati nei locali in concessione jukebox, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe. L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile e l'Università potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.
- 30.4** Non è consentita la vendita di prodotti diversi o ulteriori rispetto a quelli indicati nel presente capitolato, fatti salvi eventuali prodotti espressamente autorizzati dall'Università.

ARTICOLO 31 - INTERRUZIONE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

- 31.1** Il Concessionario dovrà garantire la continuità dei servizi di bar e caffetteria. Saranno consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione del servizio nei seguenti casi:
- scioperi 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'Università non appena egli ne abbia contezza; in tal caso, saranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati, al fine di garantire le prestazioni minime per il regolare svolgimento del servizio;



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario "S. Venuta"

- guasto di apparecchiature o attrezzature: il Concessionario dovrà darne notizia all'Università non appena egli ne abbia contezza e dovranno comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività. Anche in questo caso, potranno essere concordate, tra il Concessionario e l'Università concedente, in via straordinaria, le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati;
- Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore: le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore o per qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato Tecnico (ad esempio la mancanza di acqua o energia elettrica e/o per qualsiasi emergenza tecnica e organizzativa), non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

31.2 Il servizio, infine, non sarà effettuato qualora si rendesse necessario effettuare lavori urgenti o indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in concessione; in tal caso l'Università comunicherà, con congruo anticipo, il piano dei lavori programmati e i relativi periodi di esecuzione degli stessi e il Concessionario non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.

31.3 Salvo quanto previsto nel presente paragrafo, l'interruzione o sospensione del servizio per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che comporterà la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile. In tal caso, l'Università procederà all'incameramento della cauzione prestata, fatta salva comunque la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario al risarcimento dei danni subiti per effetto della risoluzione.

31.4 In nessun caso il Concessionario potrà pretendere riduzioni degli importi da corrispondere, o rimborsi o indennizzi di alcun genere, per le eventuali minori entrate dovute a chiusure tecniche del Campus o a qualsivoglia altro motivo.

31.5 Nessun indennizzo, a nessun titolo, sarà inoltre riconosciuto al Concessionario in caso di scioperi o analoghe manifestazioni poste in essere dai dipendenti dell'Università.

ARTICOLO 32 – DIVIETO DI SUB-CONCESSIONE/SUB-UTILIZZO

32.1 È fatto espresso divieto di sub-concessione anche parziale e/o gratuita, pena la risoluzione *ipso iure* del contratto stesso per fatto e colpa del Concessionario, ai sensi dell'art. 1456 del C.C. L'eventuale relativo silenzio e acquiescenza dell'Università Concedente non potrà avere alcun effetto favorevole per il Concessionario.

ARTICOLO 33 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

33.1 È vietata la cessione totale o parziale del contratto.

33.2 Nel caso di violazione di tale divieto la cessione s'intenderà nulla e pertanto senza alcun effetto nei confronti dell'Università, il quale avrà, tuttavia, il diritto di risolvere il contratto medesimo, incamerare il deposito cauzionale a titolo di penale, oltre al risarcimento di ogni altro eventuale danno

ARTICOLO 34 - SPESE CONNESSE AL SERVIZIO E CONTRATTUALI

34.1 Sono poste a carico del Concessionario del singolo Lotto le imposte e tasse, previste dalla Legge, per i detentori di immobili. A carico del Concessionario che risulterà aggiudicatario



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

del servizio, per singolo Lotto, graveranno le spese di bollo, i diritti e le spese di registrazione del contratto nonché ogni altro onere fiscale presente o futuro che per legge non sia inderogabilmente posto a carico dell'Università.

ARTICOLO 35 - RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE

35.1 Le eventuali controversie che dovessero insorgere tra l'Università concedente e il Concessionario dovranno essere sottoposte a un previo tentativo di soluzione in via stragiudiziale.

ARTICOLO 36 - FORO COMPETENTE ED ESCLUSIONE DELLA CLAUSOLA COMPROMISSORIA

36.1 Per tutte le controversie traenti origine dall'esecuzione del contratto è competente il Foro di Catanzaro. È esclusa la clausola compromissoria.

ARTICOLO 37 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

37.1 L'Università si riserva la facoltà di risolvere il contratto nei casi e con le modalità e conseguenze indicati all'art. 108 del Codice. A titolo esemplificativo e non esaustivo, l'Università, su proposta del responsabile del procedimento, procederà alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- a. per gravi violazioni degli obblighi contrattuali quali a titolo esemplificativo: arbitraria sospensione e ingiustificata mancata esecuzione, grave ritardo, difetti nell'esecuzione del contratto, esecuzione non conforme ai requisiti minimi prescritti nel presente Capitolato o comunque per colpa dell'operatore economico aggiudicatario;
- b. a causa di reati accertati o di violazione reiterata degli obblighi relativi alla sicurezza o alle norme relative agli obblighi contributivi previdenziali e assistenziali in materia relativa alle retribuzioni o altre posizioni simili;
- c. nel caso di mancata reiterata inosservanza agli ordini di servizio, alle disposizioni o delle istruzioni operative impartite dal direttore dell'esecuzione o, eventualmente, dal RUP;
- d. ove sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per frodi nei riguardi della stazione appaltante, di fornitori, di lavoratori o di altri soggetti comunque interessati all'esecuzione del contratto;
- e. per violazione degli obblighi attinenti alla sicurezza sul lavoro;
- f. in ogni caso di manifesta incapacità o inidoneità, anche solo legale, nell'esecuzione del servizio;
- g. ove sia accertata l'avvenuta sub-concessione abusiva, l'associazione in partecipazione, la cessione anche parziale del contratto;
- h. in caso di perdita da parte del Concessionario dei requisiti per l'esecuzione del contratto, quali il fallimento o la irrogazione di misure sanzionatorie o cautelari che inibiscono la capacità di contrattare con la pubblica amministrazione;



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

- i. in caso di utilizzo improprio di qualsiasi notizia o dato di cui il Concessionario sia venuto a conoscenza nell'esecuzione del servizio, in particolare per quanto attiene il rispetto della privacy così come disposto dal D.Lgs. n.196/2003;
 - j. violazione delle prescrizioni contenute nel Codice di Comportamento dell'Università, pubblicato sul sito: <http://www.unicz.it/umgdesk/amministrazione-trasparente/>;
 - k. Nel caso in cui nei confronti dell'appaltatore, durante la gestione contrattuale, venga emessa un'informazione prefettizia interdittiva antimafia, di cui all'art. 84 del D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159, con diritto al risarcimento dei danni, prevedendo altresì una sanzione in misura pari al 10% dell'importo contrattuale, fatto salvo il maggior danno;
 - l. Qualora l'ammontare delle penali applicate al concessionario raggiunge il 10% del valore della concessione per singolo lotto di cui al precedente punto 3.1.
 - m. Qualora il concessionario non ottemperi agli obblighi in materia di assicurazioni, previdenza e assistenza nei confronti del proprio personale ovvero non provveda a corrispondere, per più di due mensilità consecutive, la retribuzione ai propri dipendenti.
 - n. Ove si verifichi la condizione di cui al comma 5 dell'art. 165 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.
- 37.2** La risoluzione del contratto per gravi inadempienze contrattuali fa insorgere a favore dell'Università la facoltà di affidare il servizio all'operatore economico che segue in graduatoria. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dalla stazione appaltante, fatta salva ogni ulteriore responsabilità civile o penale dell'operatore economico per il fatto che ha determinato la risoluzione.

ARTICOLO 38 - RECESSO

- 38.1** L'Università potrà recedere in qualunque tempo dal contratto, in tutto o in parte, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 cod. civ. con le modalità di cui all'art. 109 del D.Lgs. n. 50/2016.

ARTICOLO 39 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

- 39.1** Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 (Regolamento Generale sulla Protezione dei dati Personali) relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (nel seguito anche “Regolamento UE” o “GDPR”), l'Università fornisce le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali.

Finalità e base giuridica del trattamento

In relazione alle attività di rispettiva competenza svolte dall'Università si segnala che:

- i dati forniti dai concorrenti vengono raccolti e trattati dall'Università per verificare la sussistenza dei requisiti richiesti dalla legge ai fini della partecipazione alla gara e, in particolare, ai fini della verifica delle capacità amministrative e tecnico-economiche di tali soggetti, nonché ai fini dell'aggiudicazione, in adempimento di precisi obblighi di legge derivanti dalla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica;



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

- i dati forniti dal concorrente aggiudicatario vengono acquisiti dall'Università ai fini della redazione e della stipula del relativo Contratto, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione economica ed amministrativa del contratto stesso.

Tutti i dati acquisiti dall'Università potranno essere trattati anche per fini di studio e statistici nel rispetto e delle norme previste dal Regolamento UE.

Natura del conferimento

Il Concorrente è tenuto a fornire i dati all'Università., in ragione degli obblighi legali derivanti dalla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica. Il rifiuto di fornire i dati richiesti dall'Università potrebbe determinare, a seconda dei casi, l'impossibilità di ammettere il concorrente alla partecipazione alla gara o la sua esclusione da questa o la decadenza dall'aggiudicazione, nonché l'impossibilità di stipulare il contratto.

Dati sensibili e giudiziari

Di norma i dati forniti dai concorrenti e dall'aggiudicatario non rientrano nelle “*categorie particolari di dati personali*” di cui all'art. 9 Regolamento UE (cd. “dati sensibili”). Il trattamento dei “*dati personali relativi a condanne penali e reati*” di cui all'art. 10 Regolamento UE (cd. “dati giudiziari”), invece, è limitato al solo scopo di valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa applicabile ai fini della partecipazione alla gara e dell'aggiudicazione

Modalità del trattamento dei dati

Il trattamento dei dati verrà effettuato dall'Università in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza necessarie e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, cartacei, informatici e telematici idonei a trattare i dati nel rispetto delle misure di sicurezza previste dal Codice privacy e dal Regolamento UE.

Ambito di comunicazione e di diffusione dei dati

I dati potranno essere:

- comunicati a collaboratori autonomi, professionisti, consulenti, che prestino attività di consulenza o assistenza all'Università, in ordine al procedimento di gara, anche per l'eventuale tutela in giudizio, o per studi di settore o fini statistici;
- comunicati ad eventuali soggetti esterni, facenti parte delle Commissioni di aggiudicazione e di collaudo che verranno di volta in volta costituite;
- comunicati ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241;
- comunicati all'Autorità Nazionale Anticorruzione, in osservanza a quanto previsto dalla Determinazione AVCP n. 1 del 10/01/2008.

Il nominativo del concorrente aggiudicatario della gara ed il prezzo di aggiudicazione dell'appalto potranno essere diffusi tramite il sito internet www.unicz.it. Inoltre, le informazioni e i dati inerenti alla partecipazione del Concorrente all'iniziativa di gara, nei limiti e in applicazione dei principi e delle disposizioni in materia di dati pubblici e riutilizzo delle informazioni del settore pubblico (D. Lgs. 36/2006 e artt. 52 e 68, comma 3, del D.Lgs. 82/2005 e s.m.i.), potranno essere utilizzati dall'Università, per essere messi a disposizione di altre pubbliche amministrazioni, persone fisiche e giuridiche, anche come dati di tipo aperto. Oltre a quanto sopra, in adempimento agli obblighi di legge che impongono la trasparenza amministrativa (art. 1, comma 16, lett. b, e comma 32 L. 190/2012; art. 35 D. Lgs. n. 33/2012; nonché art. 29 D. Lgs. n. 50/2016), il



UNIVERSITÀ degli STUDI “MAGNA GRÆCIA” di CATANZARO

CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

concorrente/contraente prende atto ed acconsente a che i dati e la documentazione che la legge impone di pubblicare, siano pubblicati e diffusi, ricorrendone le condizioni, tramite il sito internet www.unicz.it, sezione “Amministrazione Trasparente”.

I dati potrebbero essere trasferiti ad un'organizzazione internazionale, in adempimento di obblighi di legge.

Periodo di conservazione dei dati

Il periodo di conservazione dei dati è di 10 anni dalla conclusione dell'esecuzione del contratto. Inoltre, i dati potranno essere conservati, anche in forma aggregata, per fini di studio o statistici nel rispetto degli artt. 89 del Regolamento UE e 110 bis del Codice Privacy.

Processo decisionale automatizzato

Nell'ambito della fase di gara, non è presente alcun processo decisionale automatizzato.

Diritti dell'interessato

Per “interessato” si intende qualsiasi persona fisica i cui dati sono trasferiti dal concorrente alla Stazione appaltante.

All'interessato vengono riconosciuti i diritti di cui agli artt. da 15 a 23 del Regolamento UE. In particolare, l'interessato ha: *i)* il diritto di ottenere, in qualunque momento la conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che lo riguardano; *ii)* il diritto di accesso ai propri dati personali per conoscere: la finalità del trattamento, la categoria di dati trattati, i destinatari o le categorie di destinatari cui i dati sono o saranno comunicati, il periodo di conservazione degli stessi o i criteri utilizzati per determinare tale periodo; *iii)* il diritto di chiedere, e nel caso ottenere, la rettifica e, ove possibile, la cancellazione o, ancora, la limitazione del trattamento e, infine, può opporsi, per motivi legittimi, al loro trattamento; *iv)* il diritto alla portabilità dei dati che sarà applicabile nei limiti di cui all'art. 20 del regolamento UE.

Se in caso di esercizio del diritto di accesso e dei diritti connessi previsti dagli artt. da 15 a 23 del Regolamento UE, la risposta all'istanza non perviene nei tempi indicati e/o non è soddisfacente, l'interessato potrà far valere i propri diritti innanzi all'autorità giudiziaria o rivolgendosi al Garante per la protezione dei dati personali mediante apposito reclamo, ricorso o segnalazione.

Titolare del trattamento

Titolare del trattamento è l'Università degli Studi Magna Græcia di Catanzaro, con sede in Viale Europa, Località Germaneto- 88100 Catanzaro, nella persona del Magnifico Rettore, Prof. Giovambattista De Sarro.

Per l'esercizio dei diritti di cui agli artt. da 15 a 23 del Regolamento UE e per qualsiasi richiesta in merito al trattamento dei dati personali conferiti, le società potranno essere contattate ai seguenti indirizzi:

- *Data Protection Officer* dell'Università: dpo@unicz.it
- Riferimenti disponibili nella sezione “privacy” del sito www.unicz.it al seguente link:
<https://web.unicz.it/it/page/privacy>

Consenso al trattamento dei dati personali

Acquisite le sopra riportate informazioni, con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del Contratto, il legale rappresentante pro tempore del Concorrente/aggiudicatario prende atto ed acconsente espressamente al trattamento come sopra definito dei dati personali, anche giudiziari, che lo riguardano.



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento in Concessione del servizio Bar e Caffetteria presso il Campus Universitario “S. Venuta”

Il concorrente si impegna ad adempiere agli obblighi di informativa e di consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche (Interessati) di cui sono forniti dati personali nell'ambito della procedura di affidamento, per quanto concerne il trattamento dei loro dati personali, anche giudiziari, da parte dell'Università per le finalità sopra descritte.

ARTICOLO 40 - NORME APPLICABILI

40.1 L'esecuzione del contratto è regolato oltre che dal presente Capitolato, dalle leggi e dagli atti aventi forza di legge in materia di appalti e concessioni di servizi, dalle norme del Codice civile e dalle norme statutarie e regolamentari dell'Università degli Studi “Magna Græcia” di Catanzaro.

Il Responsabile del Procedimento

Dott.ssa Anna Daniela Severelli

Il Direttore Generale

Dott. Roberto Sigilli

Fanno parte integrante del presente Capitolato Tecnico i seguenti allegati:

Allegato 1 al CT: A1_00_IQ_inquadramento locali;

Allegato 2 al CT: A2_01_D1_corpo D planimetria stato attuale;

Allegato 3 al CT: A3_01_D2_corpo D planimetria stato di progetto;

Allegato 4 al CT: A4_01_D3_corpo D progetto arredi e attrezzature;

Allegato 5 al CT: A5_01_D4_corpo D stima arredi e attrezzature

Allegato 6 al CT: A6_02_G1_planimetrie locale corpo G

Allegato 7 al CT: A7_02_G2_elenco arredi e attrezzature corpo G

Allegato 8 al CT: A8_03_C1_planimetrie locale corpo clinico A

Allegato 9 al CT: A9_03_C2_elenco arredi e attrezzature corpo clinico A

Allegato 10 al CT: A10_04_AG1_area giuridica stato di fatto

Allegato 11 al CT: A11_04_AG2_area giuridica stato arredi e attrezzature

Allegato 12 al CT: A12_Linee Guida per il completamento, l'arredo, l'utilizzo degli spazi della hall da adibire ad attività commerciale

Allegato 13 al CT: A13_Listino Prezzi