



**UNIVERSITÀ  
DEL SALENTO**

**RIPARTIZIONE FINANZIARIA E NEGOZIALE**

**CAPITOLATO D'ONERI**

**Affidamento in concessione del servizio Bar presso la Facoltà di Giurisprudenza - Edificio R2 - Complesso Ecotekne - Comune di Monteroni di Lecce**

Codice CIG. **7035759BFD**

Responsabile del procedimento : Dott.ssa Maria Grazia Mazzotta

Data : 03/04/2017\_\_\_\_\_

### **Art. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

Il presente capitolato ha ad oggetto l'affidamento in concessione, ai sensi del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii., del servizio Bar presso la Facoltà di Giurisprudenza - Edificio R2 - ubicato all'interno del Complesso Ecotekne - Comune di Monteroni di Lecce (LE).

Nello specifico, il Concessionario si assume l'obbligo di allestire e gestire, in nome e conto proprio, il servizio affidato accettando interamente il rischio della gestione.

Si evidenzia che l'unico corrispettivo riconosciuto al Concessionario è costituito dal diritto di gestire il servizio.

La Concessione comprende la disponibilità e l'uso dei locali e degli spazi esterni di proprietà dell'Università del Salento sforniti di arredi descritti nell'allegato 1) comprendente le planimetrie ed il flusso dei potenziali utenti e prevede l'effettuazione delle seguenti attività da parte del Concessionario a propria cura e spese:

- allestimento dei locali e degli spazi concessi;
- fornitura ed installazione degli arredi e delle attrezzature per l'allestimento dei locali e degli spazi con eventuali adeguamenti impiantistici se necessari;
- gestione del servizio Bar con rifornimento, preparazione e somministrazione di bevande e prodotti alimentari;
- esecuzione pulizia dei locali e degli spazi, manutenzione ordinaria dei locali, degli spazi e degli impianti.

L'allegato 1) riporta i dati sui potenziali utenti del servizio che, in ogni caso, sono da intendersi puramente indicativi e soggetti a modifica a seguito di processi di riorganizzazione dell'Amministrazione.

**Nell'Edificio R 1 ed R2 - ubicati all'interno del Complesso Ecotekne - sono, inoltre, installati n. 6 distributori automatici di bevande ed alimenti.**

### **Art. 2 - DURATA DEL SERVIZIO**

La Concessione del servizio bar ha la durata di anni 6 (sei) con decorrenza dalla data del verbale di avvio del servizio.

**Il servizio bar dovrà iniziare entro 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi** dalla data di consegna dei locali, della quale verrà redatto apposito verbale.

L'avvio del servizio e la validità della Concessione sono, comunque, condizionati all'esito positivo di una verifica preliminare, da parte dei competenti Uffici Tecnici dell'Amministrazione in ordine alla conformità dei locali e degli spazi allestiti dal Concessionario rispetto a quanto previsto dal Capitolato e dalla vigente normativa in materia di sicurezza, conformità impiantistica.

### **Art. 3. - VALORE DELLA CONCESSIONE**

Il valore della Concessione è pari a € 30.000,00 l'anno, corrispondenti ad un valore complessivo presunto di € 180.000,00 per l'intera durata della concessione (anni 6).

Il valore della concessione stimato ai sensi dell'articolo 35 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, ha carattere puramente indicativo, non impegna l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il concessionario che assume interamente a proprio carico il rischio di impresa connesso alla gestione del servizio bar.

Il servizio Bar è destinato al personale docente e tecnico amministrativo della Facoltà di Giurisprudenza ed al Dipartimento di Studi di Scienze Giuridiche, nonché agli studenti iscritti all'anzidetta Facoltà.

Si precisa che presso l'adiacente edificio R3 sono in servizio circa n. 30 unità di personale tecnico-amministrativo.

Il servizio può, comunque, essere normalmente svolto anche nei confronti degli interessati alle attività che si svolgono presso dette sedi e, più in generale, presso le sedi universitarie limitrofe.

### **Art. 4. - CANONE CONCESSORIO E MODALITA' DI PAGAMENTO**

Per la gestione del servizio bar, il Concessionario è tenuto a corrispondere all'Università del Salento un canone di concessione quale risultante dall'offerta in rialzo economica presentata in sede di gara.

Il suddetto canone è comprensivo degli oneri per il consumo di energia elettrica, acqua e riscaldamento-condizionamento.

Il Concessionario provvede al pagamento del canone annuale come risultante dall'offerta economica in due rate semestrali da corrispondere anticipatamente tramite apposito bonifico bancario intestato all'Università del Salento (C.F.: 80008870752, P.I.V.A.: 00646640755), Piazza Tancredi, n.° 7, 73100 Lecce e accreditato presso la Banca Popolare Pugliese Società Cooperativa per Azioni (filiale n. 65 - Viale Marche - 73100 Lecce) IBAN : IT 65 U 0526279748 T 20990001100.

Il Concessionario è tenuto al pagamento del canone senza poter scomputare il relativo importo o diminuire lo stesso, in caso di contestazioni mosse all'Amministrazione e, qualunque sia l'andamento del servizio e l'attività di vendita connessa.

**L'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto in ipotesi di ritardo nel pagamento del canone superiore a 30 giorni solari ovvero nel caso di ritardi reiterati per tre volte.**

#### **Art. 5 - GARANZIA DEFINITIVA**

Il Concessionario è tenuto, ai sensi dell'articolo 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., a costituire prima della stipula del contratto, una garanzia denominata "*garanzia definitiva*" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93, comma 2 e 3 del medesimo decreto, pari al 10% **del valore della Concessione.**

La garanzia fideiussoria a scelta dell'appaltatore può essere rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 93, comma 3.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dall'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte dell'Amministrazione che procede all'aggiudicazione nei confronti del concorrente che segue nella graduatoria.

Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, per la garanzia provvisoria

Per tutto quanto non previsto, si rinvia all'articolo 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

#### **ART. 6 - LOCALI E SPAZI: CONSEGNA**

I locali e gli spazi concessi dall'Amministrazione per l'allestimento e la gestione del servizio di Bar sono ubicati al piano interrato dell'edificio R2 all'interno del Complesso Ecotekne - Comune di Monteroni di Lecce - e descritti ed individuati in dettaglio nell'Allegato A) con relative planimetrie.

Dette planimetrie sono allegate al presente Capitolato al sol fine di fornire una rappresentazione dei locali e degli spazi esterni oggetto di dettagliata e puntuale conoscenza da parte del Concessionario per effetto del sopralluogo obbligatoriamente previsto per la partecipazione alla gara.

La consegna dei locali e degli spazi al Concessionario è effettuata entro 15 giorni dalla sottoscrizione del contratto, con sopralluogo effettuato in contraddittorio dal funzionario incaricato dall'Amministrazione alla presenza del Direttore dell'Esecuzione del Contratto e di un tecnico eventualmente incaricato dalla competente Ripartizione dell'Amministrazione nonché del Rappresentante legale del Concessionario e/o di un Referente appositamente nominato dallo stesso alla presenza.

Lo stato dei locali, degli spazi esterni, degli impianti viene riportato nell'apposito verbale redatto dal funzionario incaricato dall'Amministrazione con l'eventuale collaborazione del tecnico. Il verbale una volta redatto, viene controfirmato dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto nonché dal Rappresentante Legale del Concessionario e/o del Referente appositamente nominato che potranno apporre le proprie osservazioni in calce.

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

#### **ART. 7 – LOCALI E SPAZI: ALLESTIMENTO**

Il Concessionario si obbliga a:

- a) eseguire, a proprie cura e spese, ogni intervento di modifica o adeguamento dei locali e degli spazi necessario per l'avvio del servizio e il rilascio delle prescritte autorizzazioni e/o licenze da parte delle autorità competenti (Comune, Vigili del Fuoco, ASL e Autorità Sanitarie, etc.);
- b) allestire i locali e gli spazi esterni, a proprie cura e spese, provvedendo all'acquisto e all'installazione di tutto quanto necessario per la funzionalità del Bar e lo svolgimento del servizio (arredi, attrezzature etc.), in attuazione della proposta di allestimento presentata in offerta in sede di Gara;
- c) condurre i locali e gli spazi consegnati con correttezza e diligenza, osservando e facendo osservare ogni disposizione in vigore per la sicurezza, la prevenzione dei danni e degli incendi, l'igiene e la sanità;
- d) mantenere i locali e gli spazi, a proprie cura e spese, in condizioni ottimali di decoro;
- e) eseguire, a proprie cura e spese, le manutenzioni ordinarie dei locali e degli impianti per tutto il periodo di Concessione;
- f) utilizzare i locali e gli spazi concessi esclusivamente per le finalità del servizio Bar e delle attività connesse;
- g) eseguire, a proprie cura e spese, ogni intervento di miglioramento o adeguamento che risulti necessario per dare attuazione a modifiche normative o a specifiche richieste da parte delle autorità competenti (Comune, Vigili del Fuoco, ASL e Autorità Sanitarie, etc.) la cui necessità non possa essere riconducibile a responsabilità dell'Amministrazione.

Qualsiasi mutamento nella destinazione e nell'uso dei locali e degli spazi in violazione di quanto previsto dalla lettera f) comporta la risoluzione del contratto di Concessione. Gli interventi di cui alla lettera g) devono essere eseguiti dal Concessionario in osservanza di norme e/o disposizioni presenti e future, attinenti l'esercizio del Bar e le attività connesse con la Concessione.

Il Concessionario deve eseguire e completare i lavori e le attività di allestimento del Bar, a sue esclusive cura e spese, entro trenta giorni solari dalla data del verbale di consegna dei locali o entro il minor periodo offerto in sede di Gara.

Per ogni giorno di ritardo rispetto al detto termine dovuto a responsabilità del Concessionario, l'Amministrazione **si riserva di applicare la penale** di cui all'articolo 15.

Oltre **30 gg.** solari di ritardo l'Amministrazione **si riserva la facoltà di risolvere il contratto di Concessione.**

Il Concessionario è obbligato ad arredare e ad attrezzare i locali, fornendoli di quanto necessario alla funzionale conduzione del Bar e all'erogazione del servizio secondo gli standard qualitativi delineati nel Capitolato e nell'offerta presentata in sede di Gara.

Il Concessionario dovrà allestire i locali e gli spazi esterni secondo la Proposta di allestimento presentato in sede di offerta, con gli eventuali correttivi richiesti dalla competente Ripartizione Tecnica e Tecnologica ai fini della conformità impiantistica, e, in particolare, provvedere:

- all'imbiancatura e pitturazione iniziale delle pareti dei locali;
- agli allacci degli impianti (elettrico, idrico) e, ove necessario, all'adeguamento o modifica degli stessi eventualmente previa verifica e/o approvazione della Ripartizione Tecnica e Tecnologica;

- all'eventuale collaudo degli impianti ed acquisizione del relativo certificato di conformità, in accordo con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto e della Ripartizione Tecnica e Tecnologica;
- all'attivazione e/o voltura a carico del Concessionario delle utenze a servizio del Bar;
- all'installazione di arredi ed attrezzature secondo quanto previsto dalla Proposta/Progetto presentata in sede di gara;
- eventuale collaudo e verifica degli arredi, delle apparecchiature e attrezzature da eseguire in accordo con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto e della Ripartizione Tecnica e Tecnologica.

Gli arredi e le attrezzature utilizzati per l'allestimento devono essere conformi alla vigente normativa in materia di pubblici esercizi, sicurezza del lavoro, sicurezza delle macchine, igiene e sanità.

La detenzione e custodia degli arredi e delle attrezzature posti anche nello spazio esterno è interamente a carico del Concessionario. In ogni caso, l'Amministrazione non può esserne ritenuta depositaria degli arredi e delle attrezzature ubicati dal Concessionario nel locale e nello spazio esterno né risponde in alcun modo per danni.

Eventuali interventi correlati a qualsiasi innovazione o modifica dei locali e degli impianti che il Concessionario intendesse realizzare a propria cura e spese conformemente alla Proposta/Progetto di allestimento ovvero per dare attuazione a modifiche normative o a specifiche richieste da parte delle autorità competenti (Comune, Vigili del Fuoco, ASL e Autorità Sanitarie, etc.), devono essere sempre preventivamente valutati e autorizzati per iscritto dall'Amministrazione fatto salvo il rilascio di autorizzazioni e permessi comunque denominati da parte delle competenti autorità.

A tal fine il Concessionario deve produrre istanza all'Amministrazione, indicando le motivazioni dell'intervento ed allegando apposito progetto.

Dopo le opportune verifiche da parte della competente Ripartizione Tecnica e Tecnologica, l'Amministrazione:

a) autorizza l'intervento di adeguamento richiesto da mutamenti normativi o da specifiche disposizioni delle autorità competenti, fornendo eventualmente le proprie istruzioni operative in merito ai tempi e alle modalità di realizzazione;

b) può autorizzare l'intervento proposto dal Concessionario da realizzare a propria cura e spese, dopo aver valutato i motivi di interesse ed opportunità (quali il miglioramento della funzionalità del locali, l'ottimizzazione del servizio, etc..), eventualmente condizionando l'autorizzazione alle modifiche che ritenga necessarie sul progetto esecutivo.

Gli interventi autorizzati dall'Amministrazione devono essere programmati e realizzati in accordo con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto anche al fine di evitare o ridurre al minimo i disagi per le normali attività universitarie e per gli utenti del Bar. In ogni caso, gli interventi devono essere eseguiti nel più breve tempo possibile limitando la chiusura del Bar e la sospensione del servizio ovvero programmando gli stessi in periodi di chiusura o ridotta attività Universitaria.

**In ogni caso gli interventi di cui alla lett. a) e b) eseguiti dal Concessionario, se preventivamente autorizzati, potranno essere, al termine della concessione, ritenuti dall'Amministrazione senza obbligo di corrispondere indennizzo o compenso alcuno.**

**In caso contrario, il conduttore avrà l'obbligo, a semplice richiesta del locatore, della rimessione in pristino, a proprie spese.**

#### **ART. 8 - LOCALI E SPAZI: VERIFICHE ED AVVIO SERVIZIO BAR**

Prima dell'avvio del servizio a seguito dell'allestimento dei locali, la Ripartizione Tecnica e Tecnologica insieme al Direttore dell'Esecuzione del Contratto provvedono, alla presenza del Rappresentante legale del Concessionario e/o del Referente appositamente nominato, alla verifica dei locali allestiti, con particolare riguardo agli interventi realizzati e/o all'adeguamento degli impianti e alla funzionalità e sicurezza degli arredi e delle attrezzature, accertandone la conformità alla normativa vigente e alla Proposta/Progetto di allestimento presentato dal Concessionario in sede di Gara.

L'Amministrazione, sulla base della suddetta verifica di conformità, può richiedere o suggerire modifiche o integrazioni all'allestimento, condizionando l'avvio del servizio all'attuazione delle modifiche o integrazioni richieste.

Nel caso di esito negativo della verifica, per difformità non sanabili rispetto alla normativa vigente o **alla Proposta di allestimento presentato in Gara**, ovvero nel caso in cui il Concessionario rifiuti di dare attuazione alle modifiche o integrazioni richieste, l'Amministrazione procede a risolvere il contratto di Concessione.

Entro 7 (sette) giorni solari dall'esito positivo della verifica il Concessionario deve garantire l'apertura del Bar e l'avvio del servizio.

Per ogni giorno di ritardo nell'avvio del servizio l'Amministrazione **si riserva di applicare la penale di cui all'articolo 15.**

Oltre i 30 gg. solari di ritardo l'Amministrazione **si riserva la facoltà di risolvere il contratto di Concessione.**

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto provvede a redigere un apposito verbale di avvio del servizio controfirmato dal Rappresentante Legale del Concessionario e/o del Referente appositamente nominato.

#### **ART. 9 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO E MODALITA' DI SVOLGIMENTO**

Il Concessionario si impegna a condurre il Bar e le attività connesse **con diligenza, professionalità e decoro e a regola d'arte nel pieno rispetto di tutte le prescrizioni specifiche previste dalla normativa vigente, assicurando le attività elencate nel Capitolato e dando piena attuazione all'offerta presentata in sede di Gara.**

Il Concessionario dovrà assicurare l'effettuazione del servizio bar tutti i giorni lavorativi dal **lunedì al venerdì dalle ore 08.00 alle ore 18.00 e nella giornata di sabato dalle ore 08.00 alle ore 13.00.**

Nelle suddette fasce orarie il Concessionario dovrà assicurare la presenza di personale adeguato, sia per numero che per qualifica per garantire la continuità e regolarità del servizio.

L'Amministrazione si riserva di chiedere per proprie esigenze senza che ciò comporti modifiche contrattuali o alcun compenso aggiuntivo, l'ampliamento temporaneo degli orari di svolgimento del servizio e/o apertura nei giorni festivi sia per specifici eventi che in occasione di emergenze.

In ogni caso l'orario potrà essere modificato, in accordo fra le Parti, in vigore di contratto, valutate le effettive necessità del servizio.

Per esigenze dell'Amministrazione connesse alla sospensione programmata delle attività universitarie durante il mese di agosto e/o nel corso delle festività natalizie, il Concessionario può concordare con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto, periodi di chiusura al pubblico del servizio o riduzioni dell'orario. I suddetti periodi di chiusura e/o riduzione dell'orario del servizio dovranno, in ogni caso, essere programmati con anticipo.

In ogni caso, il Concessionario non può sospendere o interrompere il servizio con decisione unilaterale anche nell'ipotesi di controversie in corso con l'Amministrazione.

Nel caso di sospensione o interruzione del servizio da parte del concessionario senza giusta causa, l'Amministrazione procede all'applicazione della penale giornaliera di cui all'articolo 15 sino ad un massimo di **30** giorni superati i quali provvede alla risoluzione del contratto oltre l'eventuale maggior spesa derivante dalla concessione del servizio bar ad altre imprese.

Nello svolgimento del servizio bar, il Concessionario è, comunque, tenuto ad attenersi agli standard qualitativi minimi delineati nel Capitolato e, in particolare, le attività di rifornimento, preparazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari devono essere effettuate dal personale addetto nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e secondo la metodologia del Manuale HACCP adottato dal Concessionario.

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

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

Il Concessionario è tenuto in ogni caso a:

- garantire il rispetto delle vigenti disposizioni in materia di somministrazione di alimenti e bevande, nonché in materia igienico-sanitaria;
- assicurare che il servizio sia svolto a regola d'arte;
- utilizzare i locali oggetto della concessione e quanto altro avuto in consegna per lo scopo cui sono destinati e con la massima cura;
- farsi carico delle spese di ripristino per danni provocati da colpa o dolo agli impianti ed ai locali ad opera del concessionario saranno al medesimo addebitati;
- eseguire le pulizie dei locali in tutte le sue parti (ambienti, impianti, attrezzature, arredi) con detergenti idonei;
- garantire il lavaggio delle stoviglie con trattamento ad alta temperatura con lavastoviglie;
- fornire a proprie spese quanto necessario per garantire la massima igiene;
- dotarsi di registratore di cassa;
- provvedere alla raccolta dei rifiuti prodotti, in base a quanto previsto dalla normativa vigente tramite posizionamento di appositi contenitori differenziati ad uso esclusivo del Bar senza che ci sia commistione con i rifiuti prodotti dalle strutture universitarie nonché a provvedere a tutti gli adempimenti amministrativi connessi all'assolvimento della TARI.

L'Amministrazione può disporre, in qualsiasi momento, l'accertamento degli obblighi e adempimenti indicati nel presente Capitolato d'Oneri, tramite controlli da parte del Direttore dell'Esecuzione del Contratto e/o degli altri soggetti eventualmente incaricati.

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

#### **ART. 10 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

Il Concessionario deve garantire un numero di addetti sufficiente allo svolgimento efficiente del servizio Bar ed impiegare personale in possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa in relazione alle specifiche mansioni.

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

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

- a) indossare una tenuta o divisa di lavoro appropriata ed omogenea, tale da renderli chiaramente riconoscibili, che deve essere sempre mantenuta in perfetto stato di pulizia e decoro;
- b) mantenere un comportamento irreprensibile, consono all'ambiente universitario, improntato alla massima educazione e correttezza nei confronti degli utenti del Bar.

Il Concessionario, entro 15 (quindici) giorni lavorativi dall'inizio del servizio Bar di cui agli articoli 2 e 8, trasmette al Direttore dell'Esecuzione del Contratto l'elenco del personale addetto con relative qualifiche professionali. Allo stesso Direttore dell'Esecuzione del Contratto sono comunicate a cura del Concessionario le eventuali successive variazioni intervenute.

Il Concessionario deve informare e formare il personale addetto in merito alle procedure di acquisizione, conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti,

nonché di igiene e sanificazione delle attrezzature ed utensili, previste in applicazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e del Manuale HACCP.

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

Nel caso di comportamenti inappropriati o non idonei alle attività previste da parte del personale comunque addetto al servizio Bar, accertati dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto e/o dagli altri soggetti eventualmente incaricati anche a seguito di segnalazioni degli utenti, il Concessionario è tenuto ad adottare eventuali provvedimenti per garantire diligenza, correttezza e professionalità da parte del personale addetto.

#### **ART. 11 – PRODOTTI E GENERI DI CONSUMO**

Il Concessionario è tenuto a garantire prodotti e generi alimentari di consumo di buona qualità commerciale, comprendendo un assortimento delle marche più note in quantità e tipologia sufficiente a soddisfare le esigenze dell'utenza.

**Per i prodotti seguenti, il Concessionario è obbligato a praticare per la vendita il prezzo al ribasso indicato in sede di offerta.** Gli stessi devono essere sempre disponibili a richiesta degli utenti e, in caso di indisponibilità, dovrà essere servito, a pari prezzo, analogo prodotto di pari o superiore qualità:

- Caffè;
- Caffè decaffeinato;
- Cappuccino;
- Acqua in bottiglia – 0,5L;
- Brioches;
- Trancio di pizza/pizzetta;

Per tutti i generi non specificati nei precedenti punti, il Concessionario potrà applicare i prezzi correnti di mercato.

Il listino prezzi deve essere costantemente esposto, ben visibile per tutta la durata della concessione.

I prezzi degli anzidetti prodotti indicati in sede di offerta resteranno invariati per tutta la durata del contratto.

Il Concessionario potrà apportare una revisione in aumento dei prezzi solo se autorizzata formalmente dall'Amministratore a seguito di espressa richiesta del Concessionario corredata da un elenco dei prodotti con i nuovi prezzi proposti e da una relazione atta ad indicare le motivazioni e gli elementi giustificativi degli aumenti.

Il rispetto del Listino nella distribuzione dei prodotti e nell'applicazione dei prezzi è oggetto di verifiche da parte del Direttore dell'Esecuzione del Contratto e/o degli altri soggetti eventualmente incaricati, eseguite a campione o a seguito di segnalazioni degli utenti.

**Nel caso sia rilevata la distribuzione di prodotti e/o applicazione di prezzi non conformi al Listino, l'Amministrazione si riserva di applicare la penale di cui all'articolo 15 per un massimo di tre infrazioni complessive nel corso di durata della Concessione.**

**Alla quarta infrazione l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto.**

In ogni caso è fatto divieto di vendita di superalcolici.

#### **ART.12 - IGIENE ALIMENTARE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

Il concessionario deve provvedere alla conservazione di tutti i prodotti alimentari, confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni di legge in materia.

Per tutti i prodotti in vendita devono essere chiaramente indicati ed esposti, in modo visibile, ingredienti, prezzi e, ove prevista, la data di scadenza.



Le confezioni eventualmente utilizzate per la conservazione dei prodotti devono essere di materiale idoneo e conforme alla normativa vigente.

In particolare, per i cibi pre-confezionati gli involucri e custodie devono riportare le indicazioni previste dalla legge, quali: il tipo di prodotto, gli ingredienti utilizzati, il peso, la ditta produttrice e/o confezionatrice, il luogo di provenienza, la data di scadenza, etc..

Il Concessionario è direttamente responsabile della vendita di generi avariati, scaduti, adulterati,

Il Concessionario risponde direttamente della completa applicazione della normativa vigente e del rispetto degli obblighi connessi con la Concessione.

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

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

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

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, di propria iniziativa e senza alcun preavviso, inerenti i prodotti distribuiti, le loro qualità e caratteristiche, nonché l'osservanza delle norme igienico sanitarie.

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

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

### **ART. 13 - VERIFICHE, MONITORAGGIO E CONTROLLI DI QUALITÀ**

L'Amministrazione può effettuare verifiche sull'andamento dell'attività di gestione del Bar, eventualmente tramite acquisizione di dati quantitativi funzionali a tali verifiche. A tal fine il Concessionario è obbligato a fornire e documentare, se richiesto dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto o dagli altri soggetti eventualmente incaricati dall'Amministrazione informazioni e dati, anche di carattere contabile e/o economico, riferiti all'attività svolta in Concessione.

Il Concessionario è obbligato a dare attuazione agli strumenti di monitoraggio della qualità proposti in offerta in sede di Gara.

L'Amministrazione, tramite il Direttore dell'Esecuzione del Contratto e gli altri soggetti eventualmente incaricati, può verificare il rispetto delle norme di legge e delle prescrizioni del Capitolato da parte del Concessionario, nonché l'attuazione degli strumenti di monitoraggio offerti e il mantenimento di un elevato livello di qualità del servizio in Concessione.

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto e gli altri soggetti eventualmente incaricati possono effettuare verifiche in loco, in qualsiasi momento nel corso del Contratto, in relazione alla qualità dei prodotti distribuiti, del servizio offerto e della gestione dell'esercizio, senza che il Concessionario possa impedirlo consentendo, a tal fine, la facoltà di accesso nei locali, in qualunque momento e senza preavviso, oltre che il diritto di svolgere indagini specifiche sulla qualità del servizio, anche con interviste o questionari o schede di gradimento da sottoporre agli utenti del Bar.

Ai fini delle verifiche, il Direttore dell'Esecuzione del Contratto può anche avvalersi degli strumenti di monitoraggio proposti e realizzati dal Concessionario.

In ogni caso il Concessionario è tenuto a fornire al Direttore dell'Esecuzione del Contratto e agli altri soggetti eventualmente incaricati, le informazioni relative alle

attrezzature utilizzate, alla tipologia ed alle caratteristiche dei prodotti in vendita, alla procedure operative per la conservazione, manipolazione e preparazione dei prodotti. L'Amministrazione, sulla base delle verifiche e indagini in argomento, si riserva di chiedere modifiche migliorative al servizio, che il Concessionario è obbligato ad adottare, purché le richieste non siano in contrasto con quanto stabilito dalla normativa e/o dal Capitolato e non alterino i contenuti dell'offerta presentata in sede di Gara.

Nel caso in cui il Concessionario non consenta l'accesso ai locali del Bar per le verifiche di qualità in argomento o non fornisca i dati e le anzidette informazioni ovvero non ottemperi alle richieste di modifiche, l'Amministrazione può risolvere il Contratto, previa diffida ad adempiere.

Il Concessionario, ai fini del monitoraggio, si impegna a presentare, semestralmente, al Direttore dell'Esecuzione del Contratto dalla data di attivazione del servizio, i reports relativi all'andamento del servizio quali, a titolo esemplificativo, eventuali disservizi e/o lamentele dell'utenza, eventuali interventi di manutenzione, eventuali migliorie preventivamente autorizzate ed, in generale, qualsivoglia elemento che possa influire sull'andamento della Concessione nonché comunicare i dati economici-finanziari di gestione, con particolare riferimento ad eventuali investimenti effettuati ed ai ricavi e costi di gestione.

#### **ART. 14 - RICONSEGNA DEI LOCALI E DEGLI SPAZI**

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

Il Concessionario deve rimuovere, a proprie cura e spese, arredi, impianti, attrezzature, scorte e quant'altro di sua proprietà, liberando i **locali entro 15 giorni solari dalla scadenza** o dal recesso dalla risoluzione del Contratto, senza che sia necessaria alcuna richiesta da parte dell'Amministrazione.

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

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

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

Terminate le operazioni di rimozione degli arredi e dei beni da parte del Concessionario lo stesso procede alla riconsegna dei locali e degli spazi all'Amministrazione da eseguire, in contraddittorio, alla presenza Direttore dell'Esecuzione del Contratto e/o di altro soggetto incaricato dall'Amministrazione che possono, eventualmente, richiedere la presenza di un tecnico incaricato dalla Ripartizione Tecnica e Tecnologica.

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto e/o di altro soggetto incaricato dall'Amministrazione, previa ricognizione completa dei locali e degli spazi predispone e firma apposito verbale di riconsegna dei locali, attestante lo stato di conservazione dei locali stessi, degli spazi e degli impianti.

Nel verbale di riconsegna controfirmato dal Concessionario, sono riportate le dichiarazioni riferite a danni eventualmente accertati nonché eventuali osservazioni da parte del Concessionario.

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

#### **ART. 15 - PENALI**

Per eventuali ritardi, irregolarità o inadempienze da parte del Concessionario tali da causare inefficacia e disfunzioni nel servizio, l'Amministrazione a seguito delle verifiche, del monitoraggio o dei controlli di cui **all'articolo 13 ovvero** su segnalazione degli utenti e nei casi previsti dall'articolo 11 si riserva di applicare una penale proporzionale alla gravità dell'inadempienza sino ad un massimo del 5% del canone annuo per ogni violazione delle norme che disciplinano il servizio.

Le penali verranno applicate con la sola formalità della previa contestazione scritta dell'inadempienza Concessionario, con termine di giorni sette dalla data di ricevimento della stessa per eventuali difese scritte da parte della stessa ditta.

Resta salva la facoltà per l'amministrazione concedente, in caso di reiterato inadempimento, di risolvere il contratto.

Per l'interruzione ingiustificata del servizio e nei casi previsti dagli articoli 7 e 8 verrà applicata una penale giornaliera di € 200 per ogni giorno di chiusura fino ad un massimo di giorni trenta; oltre tale termine si procederà alla risoluzione del contratto per inadempimento della ditta.

In particolare, con riferimento al mancato, parziale o ritardato pagamento del canone di concessione, è stabilita una penale giornaliera pari allo 0,1% del canone dovuto per ogni giorno di ritardo, fino ad un massimo di 30 giorni. Nel caso in cui il ritardo si protragga oltre tale periodo, ovvero per ritardi reiterati per tre volte nel corso della durata della Concessione, l'Università procederà alla risoluzione del contratto, al recupero coattivo del credito, nonché alla richiesta di risarcimento danni.

Le comunicazioni di addebito relative alle penali saranno trasmesse a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento.

#### **ART. 16 - SICUREZZA E IGIENE DEL LAVORO**

Il Concessionario è responsabile nei confronti sia dell'Università che dei terzi della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio.

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

Pertanto, il Concessionario è obbligato in particolare a:

- fornire ogni certificazione e documentazione prevista dalle norme di sicurezza in argomento;
- farsi carico degli eventuali adeguamenti derivanti da innovazioni della stessa normativa o da prescrizioni delle autorità competenti;
- formare e informare il proprio personale addetto in materia di sicurezza ed igiene, prevenzione degli infortuni e pronto soccorso.
- dotare il personale addetto, a proprie cura e spese, di indumenti appositi e di eventuali dispositivi di protezione, atti a garantire la massima sicurezza ed igiene, in relazione alle specifiche attività svolte;
- garantire, per l'esecuzione delle attività operative presso il Bar, l'uso di attrezzature e macchine conformi alle norme di sicurezza e fornite di certificazione e marcatura CE;
- prevedere, nell'allestimento del Bar, una segnaletica di sicurezza a beneficio degli utenti e un'uscita di sicurezza e/o percorso tale da agevolare l'eventuale esodo in caso di emergenze, secondo la normativa vigente e le indicazioni contenute nel **DUVRI**;
- mantenere in efficienza gli impianti e le attrezzature con specifici controlli tecnici, da eseguire con le modalità e la periodicità previste dalla normativa vigente e/o secondo le istruzioni del competente Ufficio dell'Amministrazione.

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

Per i rischi e gli adempimenti relativi alle interferenze fra le attività del Concessionario e quelle dell'Amministrazione o di altri soggetti che operano presso la sede del Bar si rinvia al DUVRI (Allegato D al disciplinare di gara), nel quale sono stimati i relativi oneri per la sicurezza, che può essere aggiornato nel corso della fase esecutiva del Contratto su richiesta di una delle parti.

La conformità alle norme di sicurezza e alle disposizioni contenute nel DUVRI può essere oggetto di verifiche dei competenti uffici dell'Amministrazione, sia preliminarmente, ossia prima dell'avvio del servizio che periodicamente, nel corso del Contratto.

A seguito di tali verifiche l'Amministrazione può richiedere eventuali modifiche ritenute necessarie per adeguare l'allestimento e/o gli impianti e/o le attrezzature alle prescrizioni delle norme di sicurezza e/o del DUVRI.

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

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

#### **ART. 17 OBBLIGHI GENERALI DELL'AMMINISTRAZIONE**

L'Amministrazione assume l'obbligo di:

- mettere a disposizione esclusiva del Concessionario i locali e gli spazi descritti nel Capitolato e negli Allegati per la durata della Concessione, fatti salvi i casi previsti per il recesso e la risoluzione;
- mettere altresì a disposizione del Concessionario negli anzidetti locali l'impianto di riscaldamento-condizionamento già presente nonché l'energia elettrica, l'acqua;
- consentire la realizzazione e/o l'adeguamento degli allacci ed impianti per la fornitura di energia elettrica, acqua, gas e utenza telefonica, in funzione di quanto previsto per l'allestimento e le attività del Bar;
- farsi carico della manutenzione straordinaria;
- garantire al personale addetto del Concessionario nonché ai fornitori il libero accesso ai locali e agli spazi concessi per le attività operative del Bar.

Fermo quanto sopra, la Concessione esclusiva a favore del Concessionario è circoscritta ai locali e spazi individuati per le attività del Bar, restando impregiudicata per l'Amministrazione la facoltà di affidare a terzi o concedere in uso altri locali e spazi della stessa sede, senza che il Concessionario possa vantare diritti o pretendere indennizzi o riduzioni del canone di Concessione.

#### **ART. 18 - OBBLIGHI GENERALI ED ONERI PER IL CONCESSIONARIO**

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

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

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

Il Concessionario deve inoltre essere dotato di manuale di autocontrollo, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema **HACCP**, da produrre alla data del verbale di avvio del servizio.

L'Amministrazione, in qualsiasi momento nel periodo di durata del Contratto, può richiedere la documentazione relativa alle suddette autorizzazioni e/o abilitazioni e al manuale di autocontrollo HACCP.

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

Il Concessionario è altresì obbligato:

- a fornire all'amministrazione tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui venga a conoscenza e che possa essere fonte di pericolo.
- far osservare al proprio personale addetto le norme di legge e/o amministrative che disciplinano le attività della Concessione, nonché tutte le disposizioni contenute nel Capitolato e negli Allegati;
- dare piena attuazione alle disposizioni concordate dal Direttore dell'esecuzione del Contratto nell'ambito delle attività di coordinamento e verifica, per quanto non in contrasto con le norme di legge e/o le disposizioni del Capitolato;
- accettare i buoni pasto elettronici emessi dall'Amministrazione ed agevolarne l'utilizzo da parte del personale universitario.

E' fatto divieto al Concessionario di:

- installare nei locali concessi qualsiasi macchina o apparecchiatura estranea alla funzionalità del Bar e alle connesse attività operative (quali, ad esempio: fotocopiatrici, proiettori, distributori automatici, etc.), salvo eventuale specifica autorizzazione da parte dell'Amministrazione;
- esercitare all'interno del Bar la vendita di prodotti e generi diversi da quelli previsti per la Concessione.

Eventuali violazioni ai suddetti divieti, rilevate dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto comportano la risoluzione del Contratto.

Per quanto riguarda gli oneri, sono a totale carico del Concessionario le seguenti spese:

- spese per telefono, e per ogni altro servizio relativo ai locali conferiti in uso;
- eventuali spese per l'attivazione di rete WI-FI e la connessione a internet;
- ogni tassa e/o imposta diretta o indiretta di esercizio e/o di rivendita connessa con le attività del Bar;
- spese e/o tasse per lo smaltimento dei rifiuti prodotti dalle attività del Bar.

## **ART. 19 - OSSERVANZA CCNL E NORME DI DISCIPLINA DEL LAVORO**

Il Concessionario è tenuto a:

- ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese le norme e le procedure in materia di retribuzione, previdenza, contribuzione, assistenza e assicurazione sociale, nonché quelle in tema di igiene e sicurezza dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- applicare nei confronti dei propri lavoratori dipendenti (o dei soci lavoratori, se trattasi di cooperativa), condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dai CCNL (Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro) delle imprese di settore e dagli accordi Integrativi territoriali, sottoscritti dalle organizzazioni degli imprenditori e dei lavoratori maggiormente rappresentative; l'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sindacati CCNL e fino alla sostituzione degli stessi;
- osservare ed applicare tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente (o dei soci lavoratori, se trattasi di cooperativa).

Detti obblighi impegnano il Concessionario, anche nel caso in cui non sia aderente alle associazioni sindacali stipulanti i relativi CCNL, o receda da esse, e indipendentemente dalla natura della struttura dimensione di impresa del Concessionario e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa. L'Amministrazione è esplicitamente sollevata da ogni responsabilità nei confronti del personale adibito dal Concessionario allo svolgimento delle attività previste per la Concessione, per quanto attiene la retribuzione, i contributi assicurativi, assistenziali e

previdenziali, le assicurazioni contro gli infortuni ed ogni altro adempimento inerente il rapporto di lavoro, secondo le leggi e i CCNL di categoria in vigore.

A richiesta dell'Amministrazione, il Concessionario deve certificare l'applicazione del trattamento retributivo previsto dal CCNL delle Imprese di settore e dagli accordi integrativi territoriali al personale impiegato nell'esecuzione delle attività in Concessione.

## **ART. 20 - RESPONSABILITÀ CIVILE E COPERTURA ASSICURATIVA**

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

Il Concessionario è responsabile dell'operato dei propri dipendenti in caso di eventuali infortuni e/o danni arrecati alle persone e alle cose, in dipendenza di manchevolezze o trascuratezze nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del Contratto.

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

- polizza per responsabilità civile (**RC**), stipulata con primaria compagnia di assicurazione, comprensiva della responsabilità civile terzi (**RCT**), con esclusivo riferimento al Contratto e alle attività in Concessione, con massimali non inferiori ad **Euro 2.000.000,00** per sinistro per la copertura RCO; la copertura assicurativa deve riguardare anche i casi di intossicazione derivante da cibi e bevande in distribuzione presso il Bar e comprendere eventi connessi a malori, vertigini, stati di incoscienza, che comportino invalidità o morte del fruitore del servizio;
- polizza **All Risk Incendio** a copertura dei locali concessi, e relativo contenuto, i cui valori siano pari al valore di ricostruzione a nuovo dei locali e al valore di rimpiazzo a nuovo del contenuto; la polizza deve prevedere anche la garanzia ricorso terzi da incendio, con un valore non inferiore ad Euro **2.000.000,00**.

La copertura assicurativa può essere rappresentata dalla stipula di nuove polizze oppure da specifiche appendici a polizze preesistenti.

Le polizze non liberano il Concessionario dalle proprie responsabilità, avendo esse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

In particolare, ogni responsabilità civile e penale connessa con gli adempimenti previsti dal Capitolato Tecnico è a carico del Concessionario restando l'Amministrazione totalmente sollevata.

Parimenti, i massimali delle polizze non rappresentano i limiti del danno da risarcire, poiché il Concessionario risponde di qualsiasi danno nel suo valore complessivo.

Le polizze devono avere una durata non inferiore a quella del Contratto e coprire tutti i rischi connessi alla gestione del Bar e allo svolgimento delle attività connesse, per qualsiasi causa.

Nelle polizze deve essere stabilito che non sono possibili diminuzioni o storni delle somme assicurate, né disdetta del contratto assicurativo senza il consenso dell'Amministrazione.

Le polizze devono esplicitamente prevedere l'obbligo della Società Assicuratrice a:

- notificare tempestivamente all'Amministrazione, a mezzo lettera raccomandata AR,
- l'eventuale mancato pagamento del premio, l'eventuale mancato rinnovo delle polizze e la loro eventuale disdetta per qualsiasi motivo;
- notificare tempestivamente all'Amministrazione, a mezzo lettera raccomandata AR, tutte le eventuali circostanze che menomassero o potessero menomare la validità dell'assicurazione;
- non apportare alle polizze alcuna variazione senza il preventivo consenso scritto dell'Amministrazione, salvo il diritto di recesso per sinistro ai sensi delle Condizioni Generali di Assicurazione e fatti salvi i diritti derivanti alla Società Assicuratrice dall'applicazione dell'Art. 1898 c.c..

L'Amministrazione si riserva la facoltà di vagliare le polizze o appendici di cui al presente articolo, chiedendone l'eventuale adeguamento.

**L'Amministrazione, nel caso di mancata consegna delle polizze o appendici da parte del Concessionario prima della stipula del contratto, si riserva di non procedere alla sottoscrizione dello stesso**

**In ogni caso la mancata consegna delle polizze o appendici da parte del Concessionario, o il mancato adeguamento delle stesse, comporta la risoluzione del Contratto.**

#### **ART. 21 - CESSAZIONE, REVOCA D'UFFICIO, RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO E SUBENTRO, RECESSO**

Per tutto quanto di seguito non previsto, si applica l'articolo 17 del d.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

L'Amministrazione può procedere alla risoluzione del Contratto di Concessione, di diritto e senza alcun termine di preavviso, ai sensi dell'Art. 1456 del Codice Civile, nei casi esplicitamente indicati negli articoli del Capitolato che descrivono le attività previste per la Concessione e gli adempimenti a carico del Concessionario.

Per tutto quanto non previsto, si applica il D.Lgs. 50/2016.

La risoluzione ipso jure della Concessione può essere dichiarata nei casi di seguito elencati:

- cessazione di attività, concordato preventivo senza continuità aziendale, fallimento, liquidazione, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento intervenuti a carico del Concessionario;
- violazione degli obblighi ed inosservanza delle disposizioni contenute nel Patto di integrità sottoscritto dal Concessionario in sede di Gara, ai sensi dell'art. 1, co. 17, della Legge 190/2012;
- violazione degli obblighi previsti dal DPR 16/04/2013, n. 62, contenente "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici", a norma dell'art. 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, e del Codice di comportamento dei dipendenti dell'Amministrazione, **emanato con D.R. n. 81 del 31.01.2014;**
- frode o grave negligenza da parte del Concessionario, in relazione agli obblighi stabiliti dal Capitolato e dal Contratto di Concessione;
- manifesta incapacità e/o grave inefficienza nella gestione ed esecuzione delle attività previste per la Concessione, ovvero servizio palesemente inadeguato agli standard qualitativi delineati nel Capitolato, negli Allegati e nell'offerta presentata dal Concessionario in sede di Gara;
- nel caso di inadempimento dei disposti concernenti le disposizioni antimafia;
- casi gravi di intossicazione alimentare;
- decadenza, revoca e o perdita delle licenze e/o delle autorizzazioni previste dalle disposizioni vigenti.

Nelle ipotesi sopra elencate e in quelle esplicitamente indicate negli altri articoli del Capitolato il Contratto di Concessione è da intendersi risolto con effetto immediato, a seguito di dichiarazione dell'Amministrazione, inoltrata al Concessionario in forma di PEC.

Eventuali inadempienze non esplicitamente individuate dal Capitolato come causa di decadenza, ma tali da inficiare o compromettere gravemente la regolarità del servizio in Concessione e/o il rispetto dei contenuti contrattuali, sono contestate dall'Amministrazione con diffida, inoltrata al Concessionario a mezzo PEC.

Nella diffida è prefissato un termine congruo entro il quale il Concessionario deve sanare l'inadempienza e/o presentare le proprie osservazioni giustificative.

Decorso il suddetto termine senza che l'inadempimento sia sanato, o qualora non ritenga di accogliere le eventuali giustificazioni addotte dal Concessionario, l'Amministrazione procede a risolvere il Contratto.

Non costituirà titolo per alcun risarcimento o indennità in favore dell'aggiudicatario il fatto che l'Amministrazione disponga, nel periodo di vigenza contrattuale, il

trasferimento di tutte o parte delle strutture attualmente presenti nel complesso che ospita il punto ristoro bar, oggetto della presente Concessione.

Nel caso di trasferimento di parte delle strutture, l'Amministrazione valuterà l'opportunità del mantenimento del punto stesso.

Pertanto, nell'ipotesi in cui venga deciso di non mantenere il punto ristoro, ovvero in quella di trasferimento totale della struttura, il contratto si intenderà risolto ipso jure, senza alcuna pretesa economica dell'aggiudicatario nei confronti dell'Amministrazione e viceversa. Il preavviso sarà comunicato all'affidatario, con PEC, da inoltrarsi almeno due mesi prima del rilascio dei locali.

In tutte le dette ipotesi, l'Università, oltre a procedere all'incameramento della cauzione, potrà ottenere il risarcimento dei danni ulteriori eventualmente subiti.

In caso di risoluzione del contratto, l'Università potrà affidare la parte rimanente del servizio alla ditta che segue immediatamente in graduatoria o, quando ciò non sia possibile, ad altra ditta.

Al concessionario inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'Università, anche quelle relative al rinnovo della procedura di gara.

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili e penali della ditta per il fatto originante la risoluzione.

In caso di risoluzione di diritto, l'Università è fin da ora facultata a rimettersi nel possesso dei locali dopo un preavviso di otto giorni. Entro lo stesso termine il concessionario dovrà sgomberare, a propria cura e spese, i locali. Il concessionario non potrà opporsi e dovrà far valere le proprie ragioni nelle competenti sede giudiziarie.

L'Università può recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 21-sexies della legge n. 241/1990, nonché degli artt. 1373 e 1671 del codice civile.

La facoltà di recesso è esercitabile a mezzo lettera raccomandata, con un preavviso di giorni 30 (trenta).

#### **ART. 22 – RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI**

Il concessionario è tenuto a garantire che i dati di cui verrà in possesso siano tutelati nel rispetto delle disposizioni di cui al decreto legislativo n. 196/2003 e s.m.i. sulla riservatezza dei dati personali. Il concessionario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, nell'esecuzione del contratto, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo, per scopi diversi da quelli strettamente necessari agli adempimenti contrattuali.

#### **ART. 23 - DIVIETO DI CESSIONE**

È vietata la cessione a terzi del Contratto.

#### **ART. 24 – SUBAPPALTO**

Il subappalto è vietato

#### **ART. 25 - SPESE CONTRATTUALI, IMPOSTE E TASSE**

Sono ad esclusivo carico del Concessionario le spese contrattuali di bollo, registrazione e diritti di segreteria, nonché le eventuali spese conseguenti a tutte le tasse ed imposte presenti e future inerenti il servizio, salva diversa espressa disposizione legislativa.

#### **ART. 26 - FORO**

Per ogni controversia che dovesse sorgere tra le Parti relativamente all'applicazione o interpretazione del presente capitolato sarà competente il Foro di Lecce.

#### **ART. 27 – NORME APPLICABILI E RINVIO**



La concessione è disciplinata:

- a) dal capitolato e dai relativi allegati;
- b) dall'offerta del Concessionario;
- c) dal contratto stipulato a seguito dell'aggiudicazione;
- d) dai D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture" nonché le altre disposizioni del medesimo decreto solo se espressamente richiamate;
- e) dalla vigente normativa di prevenzione e repressione della delinquenza mafiosa;
- f) dal D. Lgs. 9 Aprile 2008 n. 81 "Testo unico in materia di sicurezza e tutela della salute dei lavoratori" e s.m.i.;
- g) dalla normativa nazionale e regionale di settore in materia di sanità e igiene degli alimenti di cui al D.lgs. 193/2007 inerente i regolamenti CE 852/04, 853/04, 854/04;
- h) il rispetto dell'applicazione delle modalità operative previste dalla standard UNI EN ISO 22000/2005 e dal proprio Manuale HACCP;
- i) dalla normativa nazionale e regionale di settore e, in particolare, in materia di somministrazione e vendita di alimenti e bevande;
- j) decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59 "Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno" e successive modificazioni;
- k) L.R. Puglia 16/04/2015, n. 24 "Codice del commercio".
- l) dalla normativa di settore;
- m) per quanto non espressamente disciplinato, dalle fonti sopraindicate, dalle norme del codice civile;
- n) dal Regolamento di Ateneo per l'Amministrazione, la Finanza e la Contabilità;
- o) dal Regolamento per l'attività contrattuale dell'Università del Salento per quanto compatibile.

Lecce 03.04.2017

Il Direttore Generale  
(Dott. Emanuele Fidora)

