

## **CAPITOLATO SPECIALE**

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO CINQUE PUNTI DI RISTORO, SUDDIVISI IN 5 LOTTI, DELL’UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA TOR VERGATA



**Lotto n. 1 “Macroarea di Ingegneria”**  
**Punto di ristoro presso l’*Edificio della Didattica***  
**CIG B0632FBFC4**



**Lotto n. 2 “Facoltà di Economia”**  
**Punto di ristoro presso l’*Edificio A piano -1***  
**CIG B0632FC09C**

**Lotto n. 3 “Facoltà di Economia”**  
**Punto di ristoro presso l’*Edificio B piano terra***  
**CIG B0632FD16F**



**Lotto n. 4 “Macroarea Scienze Matematiche Fisiche e Naturali”**

**Punto di ristoro denominato “*Bar Giallo*”**

**CIG B0632FE242**

**Lotto n. 5 “Macroarea Scienze Matematiche Fisiche e Naturali”**

**Punto di ristoro denominato “*Bar Rosso*”**

**CIG B0632FF315**

## Sommario

<b>PREMESSE.....</b>	<b>5</b>
<b>ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE.....</b>	<b>7</b>
<b>ART. 2 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO .....</b>	<b>8</b>
<b>ART. 3 - LOCALI E SPAZI CONCESSI IN USO: ALLESTIMENTO ED ARREDI .....</b>	<b>9</b>
<b>ART. 4 - DURATA DELLE CONCESSIONI.....</b>	<b>23</b>
<b>ART. 5 - BACINO DI UTENZA.....</b>	<b>25</b>
<b>ART. 6 - VERBALI DI CONSEGNA LOCALI, INIZIO ATTIVITA' E RICONSEGNA DEI LOCALI.....</b>	<b>25</b>
<b>ART. 7 - ORARIO DI APERTURA-CHIUSURA DEI PUNTI DI RISTORO.....</b>	<b>26</b>
<b>ART. 8 - INTERRUZIONE/SOSPENSIONE DEL SERVIZIO.....</b>	<b>27</b>
<b>ART. 9 - MODIFICAZIONI DEI LOCALI DESTINATI AI PUNTI DI RISTORO .....</b>	<b>28</b>
<b>ART. 10 - CANONI DI CONCESSIONE .....</b>	<b>28</b>
<b>ART. 11 - AUTORIZZAZIONI E LICENZE .....</b>	<b>30</b>
<b>ART. 12 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO .....</b>	<b>30</b>
<b>ART. 13 – ASPORTAZIONE RIFIUTI.....</b>	<b>34</b>
<b>ART. 14 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO .....</b>	<b>35</b>
<b>ART. 15 - CARATTERISTICHE DI MASSIMA DEGLI ALIMENTI SOMMINISTRATI E CRITERI DI SCELTA .....</b>	<b>44</b>
<b>ART. 16 - QUALITA', QUANTITA' E VARIETA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI.....</b>	<b>46</b>
<b>ART. 17 - PREZZI.....</b>	<b>47</b>
<b>ART. 18 - CONTROLLI DI QUALITA' .....</b>	<b>48</b>
<b>ART. 19 - PUBBLICITA' NEI PUNTI DI RISTORO .....</b>	<b>49</b>
<b>ART. 20 - OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA' PER DANNI .....</b>	<b>50</b>
<b>ART. 21 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO .....</b>	<b>50</b>
<b>ART. 22 - EVENTUALI NUOVE ATTIVITA' .....</b>	<b>55</b>
<b>ART. 23 - DIVIETI.....</b>	<b>55</b>
<b>ART. 24 - PENALITA' .....</b>	<b>56</b>
<b>ART. 25 - RISOLUZIONE - ART 190 D.LGS. 36/2023.....</b>	<b>56</b>
<b>ART. 26 – RECESSO – ART. 190 D. LGS. 36/2023 .....</b>	<b>58</b>
<b>ART. 27 – CAUZIONE DEFINITIVA/ASSICURAZIONE / RESPONSABILITÀ.....</b>	<b>58</b>

<b>ART. 28 - CONTROLLO E VALUTAZIONE .....</b>	<b>59</b>
<b>ART. 29 - RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO – REPORTISTICA .....</b>	<b>59</b>
<b>ART. 30 – SUBAPPALTO - CESSIONE DEL CONTRATTO - CESSIONE DEI CREDITI.</b>	<b>60</b>
<b>ART. 31 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.....</b>	<b>60</b>
<b>ART. 32 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....</b>	<b>60</b>
<b>ART. 33 – FORO COMPETENTE .....</b>	<b>61</b>

## **PREMESSE**

Con il presente Capitolato Speciale, l'Università degli Studi di Roma Tor Vergata (d'ora innanzi denominata anche "Amministrazione" o "Università" o "Stazione Appaltante") con sede in Roma, in Via Cracovia n. 50, C.F. n. 80213750583 stabilisce, ai sensi degli artt. 130, 176 e 185 del D.lgs. 36/2023, Codice dei Contratti Pubblici, **le modalità di affidamento in concessione** del Servizio di gestione bar e piccola ristorazione", con procedura aperta telematica e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, presso n. 5 Punti di Ristoro, suddivisi in n. 5 lotti.

L'Università degli Studi di Roma Tor Vergata è tra i fondatori e aderenti della RUS, Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile, la prima esperienza di coordinamento e condivisione tra tutti gli Atenei italiani impegnati sui temi della sostenibilità ambientale e della responsabilità sociale. In particolare, ha preso parte al Gruppo di Lavoro Cibo dalla sua formazione, dal 2019, il quale si occupa del consumo del cibo all'interno degli atenei, da parte degli studenti e del personale, al fine di rendere le università un modello di consumo alimentare sostenibile per il territorio. I contenuti del Gruppo di Lavoro Cibo riguardano l'approvvigionamento, la distribuzione, gli spazi di consumo del cibo e la gestione dei rifiuti connessi, nonché l'educazione e la sostenibilità alimentare, e i rapporti con altri soggetti del territorio. Il Gruppo di Lavoro Cibo mira a produrre conoscenza del fenomeno alimentare universitario, raccogliendo e divulgando dati e promuovendo lo scambio di esperienze e buone pratiche.

Le disposizioni di cui al presente Capitolato Speciale disciplinano la fase esecutiva della Concessione avente ad oggetto l'affidamento in concessione del suddetto servizio (d'ora in avanti denominato anche "Concessione"), mentre la fase di partecipazione e selezione delle offerte è regolamentata dal Disciplinare di gara, disponibile tra la documentazione di gara.

Alla presente Concessione si applica il "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore delle Pubblica Amministrazione" ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)", di cui all'art. 57, comma 2 del D.lgs. 36/2023, con lo scopo di contribuire al conseguimento dei relativi obiettivi ambientali coerenti con le scelte europee. Per tale motivo, al concorrente è richiesto di dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (ISO 14001).

Ai sensi dell' art. 57 del D.lgs. 36/2023, la presente Concessione tiene conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei Criteri Ambientali Minimi (CAM) del servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, contenuti nel Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica (già Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare), n. 65 del 10 marzo 2020 (GU n. 90 del 4 aprile 2020).

Come specificatamente previsto dal succitato art. 57, al comma 2 del Codice, i CAM sono tenuti in considerazione anche ai fini della valutazione dell'offerta tecnica. In particolare saranno valutati gli aspetti seguenti:

- 1) sistemi di riduzione del rumore negli ambienti;
- 2) per la somministrazione di alimenti *take-away*, l'utilizzo di contenitori per cibi caldi/freddi monouso in cartoncino e PLA biodegradabili, idonei al contatto con gli alimenti;
- 3) posizionamento di idonei cassonetti per la raccolta differenziata anche per i rifiuti prodotti da bancone, in linea con quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, dettati dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica (già Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare), n. 65 del 10 marzo 2020 (GU n. 90 del 4 aprile 2020);
- 4) utilizzo di prodotti detergenti marchiati Ecolabel, prodotti in carta tessuto rispondenti ai requisiti all'Allegato 1, lettera D, punto 7) di cui al Decreto n. 65 del 10 marzo 2020.

## ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La Concessione ha per oggetto l'affidamento, ai sensi degli articoli 130, 176 e 185 del D.lgs. 36/2023, del servizio di gestione bar e piccola ristorazione presso n. 5 Lotti, articolati in n. 5 punti di ristoro, dell'Università degli Studi di Roma Tor Vergata come specificato nella sottostante tabella n.1:

*Tabella n. 1 – Descrizione dei lotti*

Lotto	Oggetto del lotto	Sede	CIG
1	Servizio bar e piccola ristorazione presso la Macroarea di Ingegneria	Edificio didattica	B0632FBFC4
2	Servizio bar e piccola ristorazione presso la Facoltà di Economia	Edificio A piano -I	B0632FC09C
3	Servizio bar e piccola ristorazione presso la Facoltà di Economia	Edificio B piano terra	B0632FD16F
4	Servizio bar e piccola ristorazione presso la Macroarea di Scienze MFN)	Bar Giallo	B0632FE242
5	Servizio bar e piccola ristorazione presso la Macroarea di Scienze MFN	Bar Rosso	B0632FF315

Per l'espletamento del servizio è prevista la concessione in uso dei locali riportati negli elaborati grafici della documentazione di gara.

Il luogo di svolgimento del servizio è Roma.

L'ordine progressivo dei lotti rispetta l'ordine decrescente degli stessi secondo il criterio dell'importanza economica (valore di concessione).

Ogni lotto rappresenta una procedura a sé stante; pertanto è consentito presentare offerta per uno, due o tutti i lotti.

Nel caso in cui un concorrente risulti primo in graduatoria per due o tutti i lotti, al medesimo verrà aggiudicato **un solo lotto secondo il criterio dell'importanza economica dei lotti**, basato sul valore della concessione dei singoli lotti, seguendo l'ordine decrescente nell'aggiudicazione dei lotti (come risulta dalla tabella n. 5 del Disciplinare di gara).

L'affidamento prevede, altresì, la **concessione in uso dei locali** descritti nella sottostante tabella n. 2 e riportati negli elaborati grafici della documentazione di gara, nonché l'allestimento degli stessi, compresa la fornitura delle attrezzature e degli arredi nonché l'espletamento delle manutenzioni, pulizie ecc. atte alla migliore conduzione del servizio in questione.

*Tabella n. 2 – Luogo di esecuzione del servizio e descrizione dei locali*

Lotto	Luogo di esecuzione	Descrizione dei locali
-------	---------------------	------------------------

1	<i>MACROAREA DI INGEGNERIA - sita in Via del Politecnico n. 1 – 00133 Roma</i>	<i>Superficie totale: mq. 170 circa</i>
2	<i>FACOLTA' DI ECONOMIA – sita in Via Columbia n. 2 – 00133 Roma - BAR Edificio A piano -1</i>	<i>Superficie totale: mq. 300 circa</i>
3	<i>FACOLTA' DI ECONOMIA – sita in Via Columbia n. 2 – 00133 Roma - BAR Edificio B piano terra</i>	<i>Superficie totale: mq. 195 circa</i>
4	<i>MACROAREA DI SCIENZE MM.FF.NN. – sita in Via della Ricerca Scientifica n. 1 – 00133 Roma – BAR “GIALLO”</i>	<i>Superficie totale: mq. 125 circa</i>
5	<i>MACROAREA DI SCIENZE MM.FF.NN. – sita in Via della Ricerca Scientifica n. 1 – 00133 Roma – BAR “ROSSO”</i>	<i>Superficie totale: mq. 90 circa</i>

## ART. 2 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

La Concessione prevede da parte del Concessionario l'esecuzione delle seguenti attività:

1. allestimento dei locali con arredi, macchinari e attrezzature nuovi, necessari per l'espletamento del servizio proposto, in linea con il Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica (già Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare), n. 65 del 10 marzo 2020 (GU n. 90 del 4 aprile 2020);
2. espletamento del servizio di gestione bar e piccola ristorazione;
3. approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande, prodotti alimentari e pasti per l'esercizio dell'attività di bar e piccola ristorazione;
4. predisposizione ed **affissione del listino prezzi** dei prodotti offerti e del menù giornaliero scritto su una lavagna cancellabile;
5. pulizia dei locali e degli spazi adibiti alla preparazione, distribuzione e consumo dei pasti, della cucina e dei locali ad essa annessi, dei macchinari e delle attrezzature, delle stoviglie e degli utensili utilizzati e di altro necessario alla corretta gestione del punto di ristoro;
6. realizzazione e/o integrazione di tutti gli impianti, compresi quelli elettrici (quadro elettrico, etc) e idrici;
7. eventuale fornitura dei controsoffitti.
8. manutenzione dei locali, degli spazi e degli impianti nonché di arredi, attrezzature e macchinari e di ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività.

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, per cui il corrispettivo per l'erogazione dei prodotti e dei pasti veloci sarà versato direttamente dagli utenti, anche a mezzo di buoni pasto elettronici, per i quali il Concessionario medesimo dovrà adeguare idoneo *pos*.

Il servizio non prevede oneri per la sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale.



### **ART. 3 - LOCALI E SPAZI CONCESSI IN USO: ALLESTIMENTO ED ARREDI**

Per l'uso dei locali è previsto un canone annuale che il Concessionario dovrà corrispondere direttamente all'Università degli Studi di Roma Tor Vergata, secondo le modalità di cui al successivo art. 10 del presente Capitolato.

#### **➤ LOTTO N. 1 – MACROAREA DI INGEGNERIA**

Per l'espletamento del servizio, l'Amministrazione concederà in uso al Concessionario i soli locali e spazi meglio identificati nell'elaborato grafico della Documentazione di gara.

Detti locali occupano, complessivamente una superficie totale di circa mq. 170.

**1. ENERGIA ELETTRICA:** è fornita in BT dall'Università, disponibile in due soluzioni dai QGBT di piano del fabbricato, di tipo trifase 380 Vca con neutro.

La prima, attualmente utilizzata, ha una potenza disponibile di 70 kW, protetta da interruttore magnetotermico differenziale 100 A, curva "C", id = 300mA.

La seconda, ha una potenza disponibile di 110 kW, protetta da interruttore magnetotermico differenziale tarabile, settato a  $I_n=177$  A,  $I_m=1,8$  kA, id = 300mA.

L'energia elettrica viene fornita e conteggiata tramite un misuratore elettronico a defalco, nel punto di consegna indicato nella planimetria. La misura viene riportata e storicizzata al sistema di monitoraggio di Ateneo.

Nel breve /medio periodo, sarà attivato apposito misuratore fiscale del distributore, avviato dall'Università e che successivamente sarà da volturare al gestore del Bar.

**2. ACQUA POTABILE:** è fornita dall'Università ed è diramata dalla rete condominiale di Macroarea, alla pressione di esercizio della rete comunale di Acea Ato2.

L'adduzione idrica al punto di consegna indicato nella planimetria, è tramite una tubazione da 1/2", intercettabile tramite valvola a sfera.

Ha una portata disponibile di circa 138 litri/minuto alla pressione di esercizio di 3 bar. La fornitura idrica viene conteggiata e storicizzata tramite un misuratore meccanico equipaggiato di sonda elettronica per il riporto della lettura a distanza al sistema di monitoraggio energetico di Ateneo.

**3. SCARICO IN FOGNA DELLE ACQUE NERE:** gli impianti di scarico dei servizi igienici sono direttamente allacciati alla rete fognaria condominiale di Macroarea, in pozzetti con chiusini in ghisa di dimensioni 70x70 cm, tramite due tubature in materiale plastico nero, avente diametro esterno di 125 mm ed interno da 110 mm. In planimetria sono indicati i due punti di uscita perimetrali l'area di interesse, delle tubazioni di scarico sotto traccia a pavimento e i due pozzetti fognari più vicini per gli allacci. Non è presente alcun impianto degrassatore.

**4. IMPIANTO DI RICAMBIO D'ARIA:** i locali del Bar sono serviti da impianto centralizzato condominiale di ricambio d'aria (UTA), con due canali entranti e due di espulsione, indicati in planimetria. Le dimensioni dei canali di immissione, sono 45x30 cm, e consentono una portata d'aria complessiva di 3000 m<sup>3</sup>/h, mentre quelli di espulsione sono 500x200, per una portata complessiva di 2620 m<sup>3</sup>/h. Gli orari di funzionamento sono da lunedì a venerdì 07:30 – 19:00, il sabato 08:00 – 14:00, mentre la domenica, nei giorni festivi e durante le chiusure di Ateneo, è spento.

**5. IMPIANTO DI RISCALDAMENTO E RAFFRESCAMENTO:** La climatizzazione, sia estiva che invernale, avviene tramite l'impianto UTA precedentemente descritto.

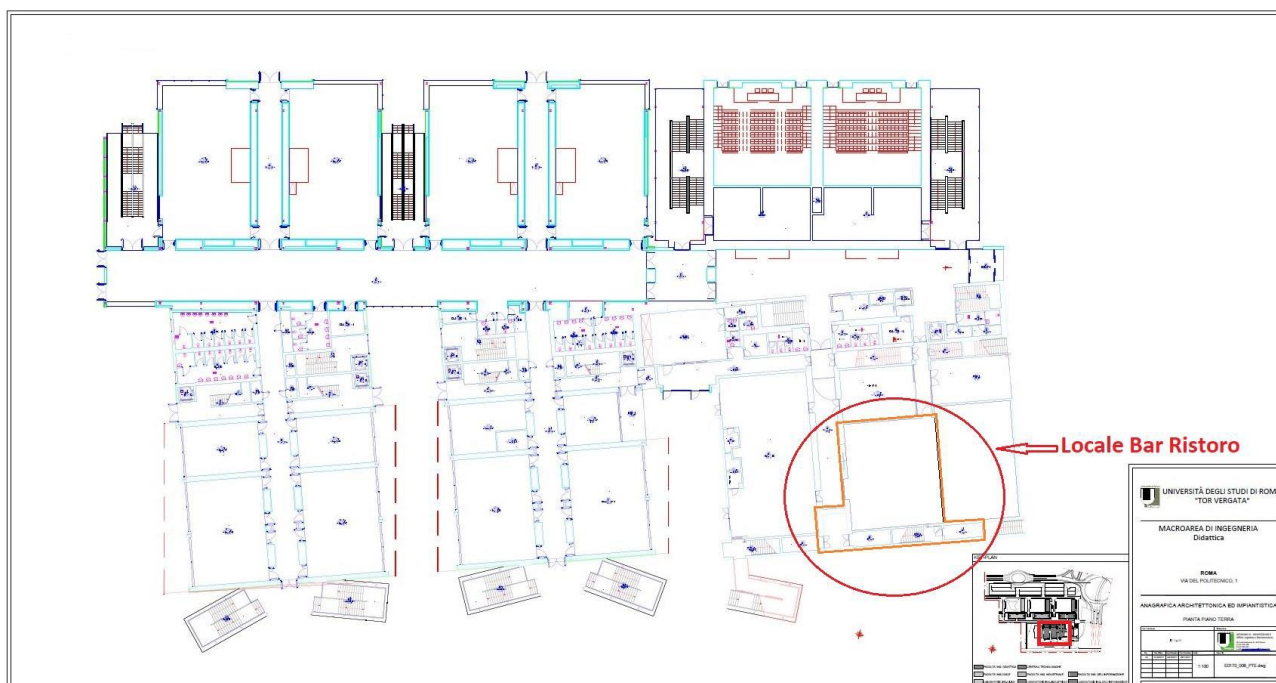
**6. IMPIANTO DI ESTRAZIONE ARIA SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI:** sarà a carico del Concessionario aggiudicatario.

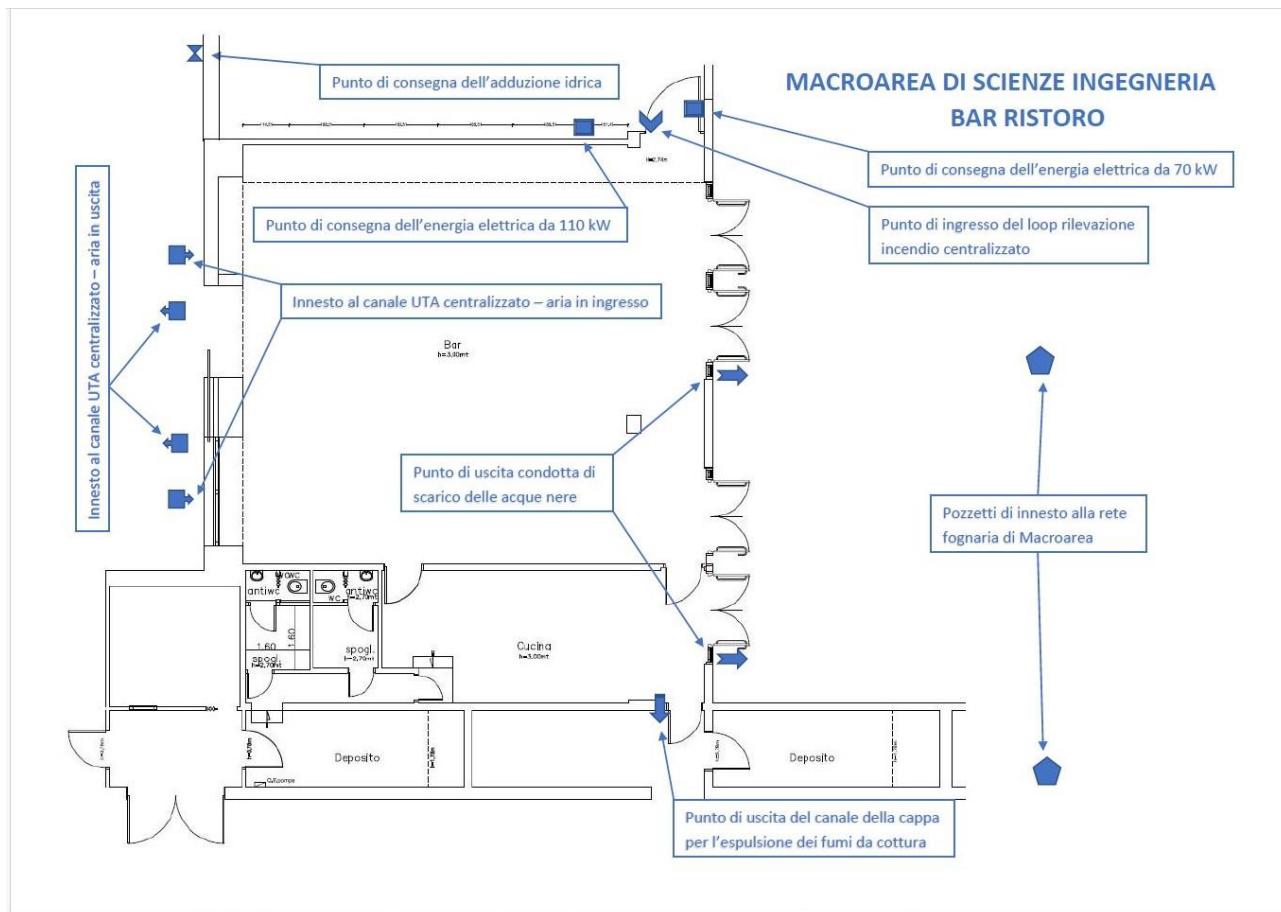
**7. CAPPA DI ESTRAZIONE FUMI DA COTTURA:** è presente la canna fumaria fino in copertura. Si precisa che dovrà essere allestita la cassa di estrazione e la cappa industriale di estrazione fumi da cottura.

**8. IMPIANTO DI RILEVAZIONE INCENDIO:** nel locale è presente un impianto di rilevazione incendio, connesso all'impianto centralizzato di Macroarea.

**9. LEGITTIMAZIONE URBANISTICA:** Approvazione del Provveditorato alle OO.PP. per il Lazio, con voto n° 399 del 04/12/1991.

**10. DATI CATASTALI:** Il locale del Bar, ha un subalterno proprio, al foglio 1026, particella 34, subalterno 505.





## ➤ LOTTO N. 2 – FACOLTA' DI ECONOMIA

### - Edificio A – piano - 1

Per l'espletamento del servizio, l'Amministrazione concederà in uso al Concessionario i soli locali e spazi meglio identificati nell'elaborato grafico della Documentazione di gara.  
Detti locali occupano, complessivamente una superficie totale di circa mq. 300

Edificio B piano terra:  
Superficie totale: mq. 195 circa

**ENERGIA ELETTRICA:** è fornita in BT dall'Università ed è prelevata dal QGBT della cabina elettrica MT/BT della palazzina "A".

È di tipo trifase 380 Vca con neutro, ha una potenza disponibile di 80 kW, tramite interruttore magnetotermico da 125 A, curva "C".

L'energia elettrica viene fornita e conteggiata tramite un misuratore elettronico a defalco, nel punto di consegna indicato nella planimetria. La misura viene riportata e storicizzata al sistema di monitoraggio di Ateneo.

Nel breve /medio periodo, sarà attivato apposito misuratore fiscale del distributore, avviato dall'Università e che successivamente sarà da volturare al gestore del Bar.

**2. ACQUA POTABILE:** è fornita dall'Università ed è diramata dalla rete condominiale di Facoltà, alla pressione di esercizio della rete comunale di Acea Ato2.

L'adduzione idrica al punto di consegna indicato nella planimetria, è tramite una tubazione da 1", intercettabile tramite valvola a sfera.

Ha una portata disponibile di circa 690 litri/minuto alla pressione di esercizio di 3 bar. La fornitura idrica viene conteggiata e storicizzata tramite un misuratore meccanico equipaggiato di sonda elettronica per il riporto della lettura a distanza al sistema di monitoraggio energetico di Ateneo.

**3. SCARICO IN FOGNA DELLE ACQUE NERE:** gli impianti di scarico dei servizi igienici e dei banconi, sono direttamente allacciati alla rete fognaria condominiale di Facoltà, in pozzetti con chiusini in cemento di dimensioni 50x50 cm, situati all'interno dell'intercapedine del muro perimetrale del fabbricato. Non è presente alcun impianto degrassatore.

**4. IMPIANTO DI RICAMBIO D'ARIA:** il Bar è servito da impianto UTA dedicato, attualmente gestito e mantenuto dall'Università. È composto da un canale di immissione di dimensioni 110x40 cm e uno di estrazione di 80x50 cm e consentono un ricambio d'aria complessivo di 12500 m<sup>3</sup>/h. Gli orari di funzionamento sono da lunedì a venerdì 07:30 – 19:00, il sabato 08:00 – 14:00, mentre la domenica, nei giorni festivi e durante le chiusure di Ateneo, è spento.

L'energia elettrica consumata viene conteggiata tramite un contatore di energia elettrica posto a defalco nell'UTA stesso e il dato è riportato e storicizzato nel sistema di monitoraggio di Ateneo.

**5. IMPIANTO DI RISCALDAMENTO E RAFFRESCAMENTO:** La climatizzazione, sia estiva che invernale, avviene tramite l'impianto UTA precedentemente descritto.

L'energia termica e frigorifera non è conteggiata e viene generata dagli impianti condominiali di Facoltà.

**6. IMPIANTO DI ESTRAZIONE ARIA SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI:** è presente un impianto di estrazione d'aria allacciato all'impianto centralizzato di Facoltà da 1300 m<sup>3</sup>/h ed è composto da un canale metallico di dimensioni 40x35 cm.

**7. CAPP A DI ESTRAZIONE FUMI DA COTTURA:** è presente la canna fumaria fino in copertura. Si precisa che dovrà essere allestita la cassa di estrazione e la cappa industriale di estrazione fumi da cottura.

**8. IMPIANTO DI RILEVAZIONE INCENDIO:** nel locale è presente un impianto di rilevazione incendio, connesso all'impianto centralizzato di Macroarea.

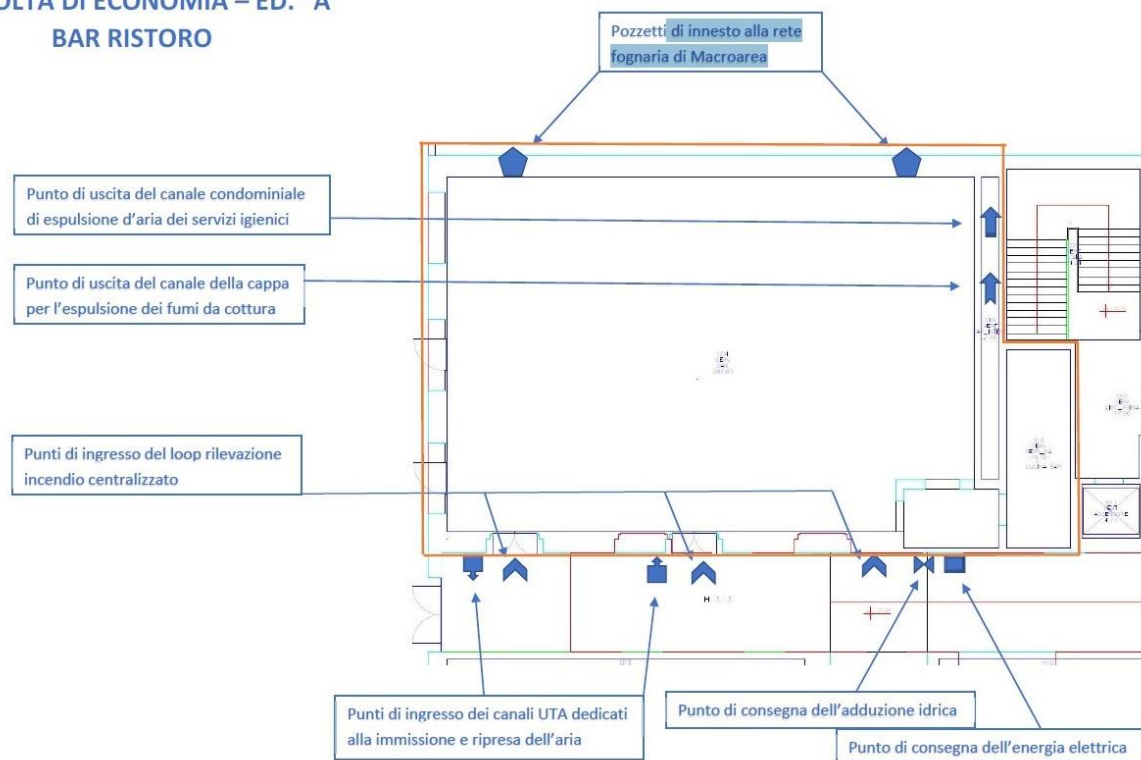
**9. LEGITTIMAZIONE URBANISTICA:** Approvazione del Provveditorato alle OO.PP. per il Lazio, con voto n° 70885 del 21/09/1989.

**10. DATI CATASTALI:** Il locale del Bar, non ha un subalterno proprio, ma fa parte del subalterno dell'intera palazzina "A", al foglio 1026, particella 952, subalterno 501.



**FACOLTÀ DI ECONOMIA – ED. “A”**

**BAR RISTORO**







➤ **LOTTO N. 3 – FACOLTA' DI ECONOMIA**  
- Edificio B – piano terra

Per l'espletamento del servizio, l'Amministrazione concederà in uso al Concessionario i soli locali e spazi meglio identificati nell'elaborato grafico della Documentazione di gara.  
Detti locali occupano, complessivamente una superficie totale di circa mq. 195

**1. ENERGIA ELETTRICA:** è fornita in BT dall'Università ed è prelevata dal QGBT di palazzina "B".

È di tipo trifase 380 Vca con neutro, ha una potenza disponibile di 40 kW, tramite interruttore magnetotermico differenziale da 63 A, curva “C”, id = 300mA.

L'energia elettrica viene fornita e conteggiata tramite un misuratore elettronico a defalco, nel punto di consegna indicato nella planimetria. La misura viene riportata e storicizzata al sistema di monitoraggio di Ateneo.

Nel breve /medio periodo, sarà attivato apposito misuratore fiscale del distributore, avviato dall'Università e che successivamente sarà da volturare al gestore del Bar.

**2. ACQUA POTABILE:** è fornita dall'Università ed è diramata dalla rete condominiale di Macroarea, alla pressione di esercizio della rete comunale di Acea Ato2.

L'adduzione idrica al punto di consegna indicato nella planimetria, è tramite una tubazione da ½", intercettabile tramite valvola a sfera.

Ha una portata disponibile di circa 138 litri/minuto alla pressione di esercizio di 3 bar. La fornitura idrica viene conteggiata e storicizzata tramite un misuratore meccanico equipaggiato di sonda elettronica per il riporto della lettura a distanza al sistema di monitoraggio energetico di Ateneo.

**3. SCARICO IN FOGNA DELLE ACQUE NERE:** gli impianti di scarico dei servizi igienici e dei banconi, sono direttamente allacciati alla rete fognaria condominiale di Macroarea, in pozzetti con chiusini in cemento di dimensioni 50x50 cm, situati nel piano sottostante (garage). Il locale bagni ha una tubazione di scarico da 90 mm di diametro e si innesta al pozzetto situato lungo la stessa verticale. Il bancone del Bar, tramite una tubazione da 50 mm di diametro e si innesta ad un secondo pozzetto situato lungo la stessa verticale. I banconi della zona 2, tramite una tubazione da 40 mm di diametro e si innesta ad un terzo pozzetto situato a destra della sua verticale. In planimetria sono indicati i tre punti di uscita perimetrali l'area del Bar, delle tubazioni di scarico sotto traccia a pavimento e dei tre pozzetti fognari dove sono allacciati. Non è presente alcun impianto degrassatore.

**4. IMPIANTO DI RICAMBIO D'ARIA:** il Bar è servito parzialmente da impianto centralizzato condominiale di ricambio d'aria (UTA), tramite un canale di immissione e uno di estrazione, indicati in planimetria come punto di ingresso e uscita alle mura perimetrali del Bar. La zona servita è quella descritta come "Bar zona 2". La zona 1 non lo è, ma lo potrebbe essere, utilizzando lo stesso circuito UTA, eseguendo delle nuove canalizzazioni e innestandole alle esistenti. Le dimensioni dei canali sono 60x30 cm, e consentono una portata d'aria complessiva alla sorgente di 16000 m<sup>3</sup>/h in immissione e 13000 m<sup>3</sup>/h in estrazione. Gli orari di funzionamento sono da lunedì a venerdì 07:30 – 19:00, il sabato 08:00 – 14:00, mentre la domenica, nei giorni festivi e durante le chiusure di Ateneo, è spento.

**5. IMPIANTO DI RISCALDAMENTO E RAFFRESCAMENTO:** La climatizzazione, sia estiva che invernale, nella zona 2 avviene tramite l'impianto UTA precedentemente descritto. La zona 1 è servita da due casse ventilanti poste a controsoffitto e allacciate al circuito condominiale di climatizzazione estiva e invernale.

**6. IMPIANTO DI ESTRAZIONE ARIA SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI:** Non sono presenti impianti di estrazione d'aria ai servizi igienici e spogliatoi del Bar. Tuttavia, è disponibile la condotta di estrazione condominiale dei servizi igienici di Ateneo, transitante nel controsoffitto, dove potersi allacciare. La condotta condominiale ha una sezione rettangolare di 40x20 cm e la cassa estraente posta sul tetto del fabbricato ha una portata d'aria complessiva di 1300 m<sup>3</sup>/h.

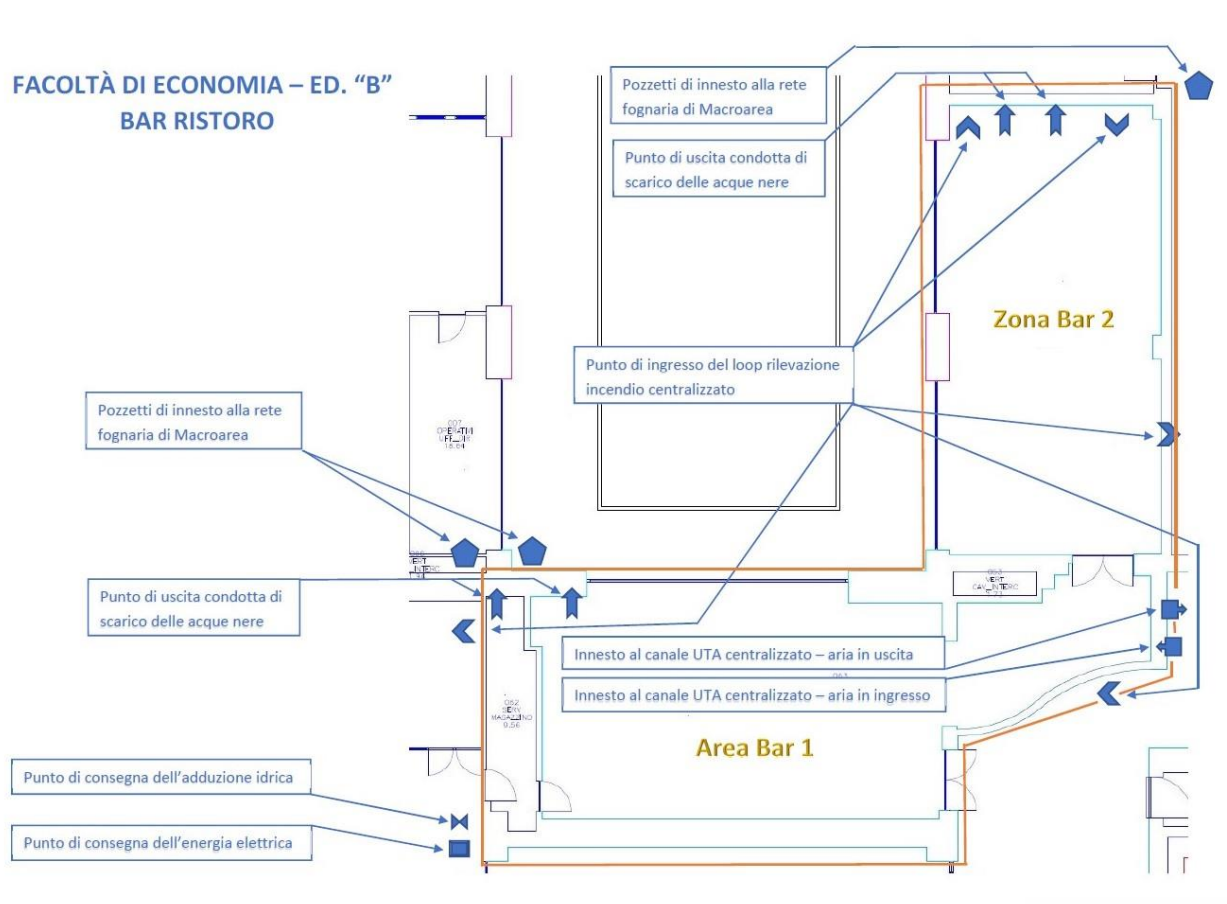
**7. CAPPA DI ESTRAZIONE FUMI DA COTTURA:** non è presente la cappa di estrazione fumi da cottura.

**8. CAPPA DI ESTRAZIONE VAPORI MACCHINA CAFFÈ E PIASTRA SCALDANTE:** è da considerare non presente, poiché i due canali presenti di 30 cm, sono stati erroneamente allacciati al canale di espulsione d'aria dei servizi igienici condominiali sopra descritto e devono essere eliminati.

**9. IMPIANTO DI RILEVAZIONE INCENDIO:** nel locale è presente un impianto di rilevazione incendio, connesso all'impianto centralizzato di Macroarea.

**10. LEGITTIMAZIONE URBANISTICA:** Approvazione del Provveditorato alle OO.PP. per il Lazio, con voto n° 70885 del 21/09/1989.

**11. DATI CATASTALI:** Il locale del Bar, non ha un subalterno proprio, ma fa parte del subalterno dell'intera palazzina "B", al foglio 1026, particella 952, subalterno 502.







➤ **LOTTO N. 4 – MACROAREA DI SCIENZE MM.FF.NN.**

- **Bar “Giallo”**

Per l’espletamento del servizio, l’Amministrazione concederà in uso al Concessionario i soli locali e spazi meglio identificati nell’elaborato grafico della Documentazione di gara. Detti locali occupano, complessivamente una superficie totale di circa mq. 125 circa.

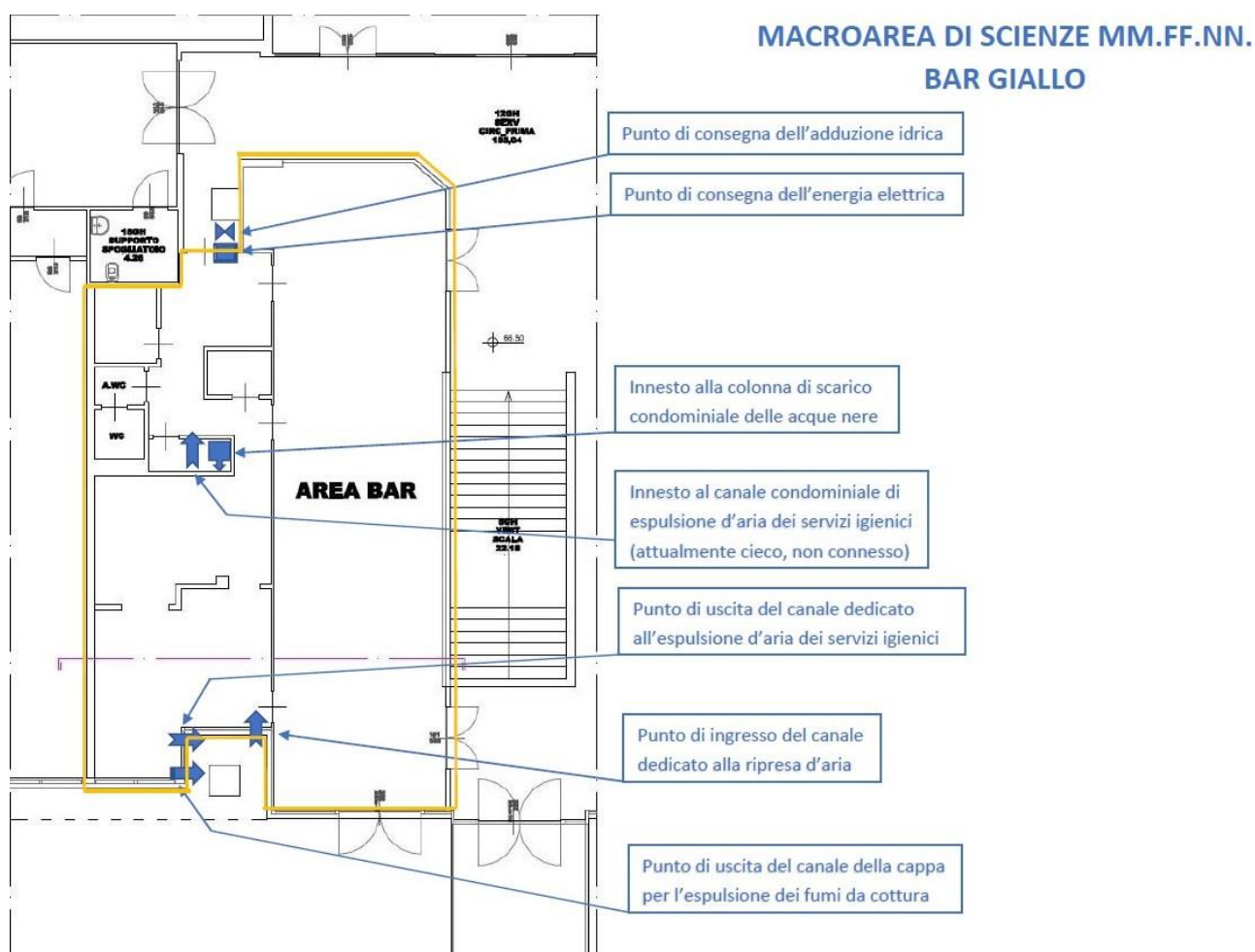
Dati tecnici del locale:

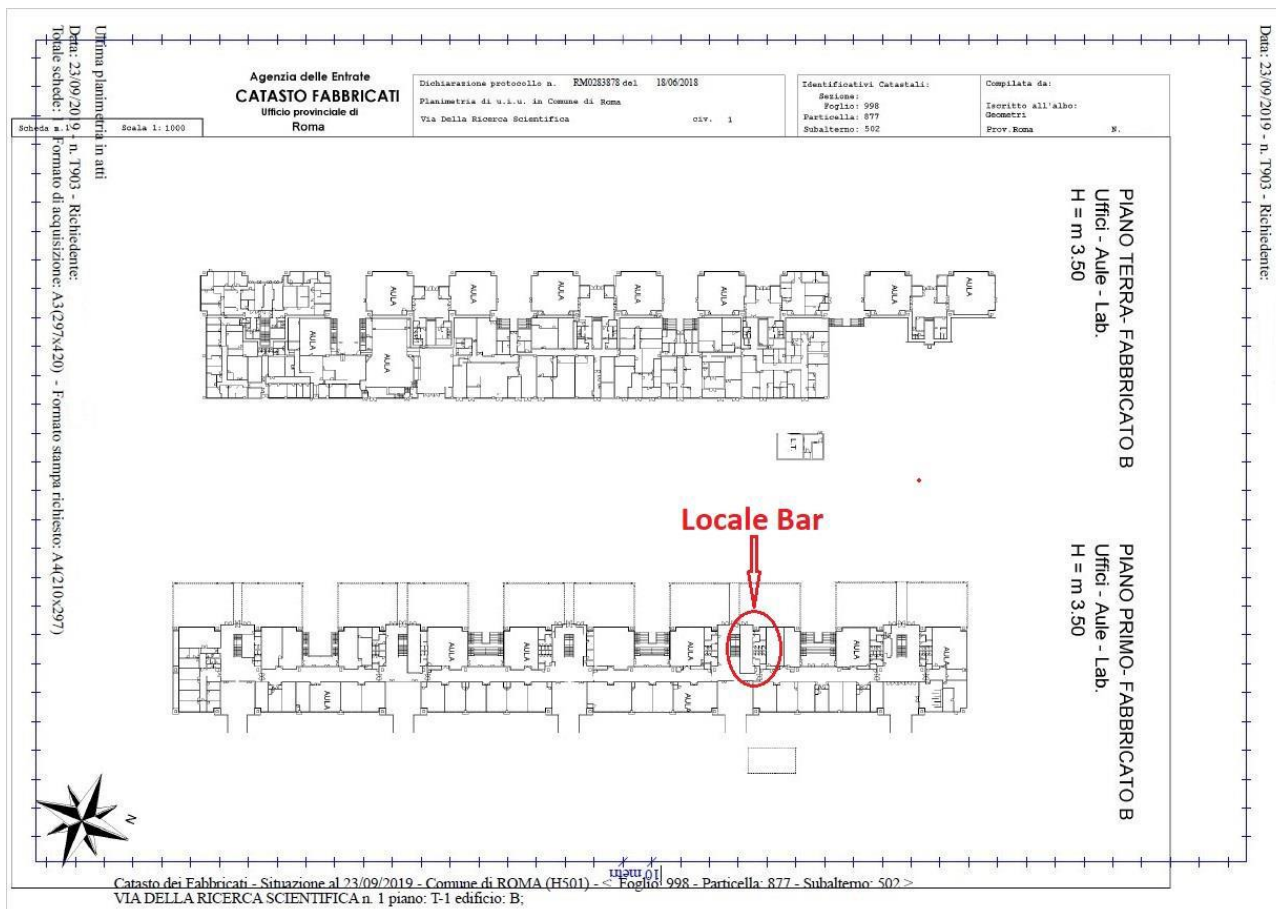
1. **ENERGIA ELETTRICA:** è fornita in BT dall’Università ed è prelevata dal QGBT della cabina elettrica MT/BT n°02.  
È di tipo trifase 380 Vca con neutro, ha una potenza disponibile di 62 kW, tramite interruttore magnetotermico differenziale da 100 A, curva “C”, id = 300mA.  
L’energia elettrica viene fornita e conteggiata tramite un misuratore elettronico a defalco, nel punto di consegna indicato nella planimetria. La misura viene riportata e storicizzata al sistema di monitoraggio di Ateneo.  
Nel breve /medio periodo, sarà attivato apposito misuratore fiscale del distributore, avviato dall’Università e che successivamente sarà da volturare al gestore del Bar.
2. **ACQUA POTABILE:** è fornita dall’Università ed è diramata dalla rete condominiale di Macroarea, alla pressione di esercizio della rete comunale di Acea Ato2.

L'adduzione idrica al punto di consegna indicato nella planimetria, è tramite una tubazione da 1/2", intercettabile tramite valvola a sfera.

Ha una portata disponibile di circa 138 litri/minuto alla pressione di esercizio di 3 bar. La fornitura idrica viene conteggiata e storicizzata tramite un misuratore meccanico equipaggiato di sonda elettronica per il riporto della lettura a distanza al sistema di monitoraggio energetico di Ateneo.

3. **SCARICO IN FOGNA DELLE ACQUE NERE:** gli impianti di scarico dei servizi igienici sono direttamente allacciati alla dorsale condominiale di Macroarea, nel punto indicato nella planimetria, costituito da tubazione in materiale plastico nero, avente diametro esterno di 125 mm ed interno da 110 mm. Tale dorsale transita nelle intercapedini e nelle gallerie di servizio di Macroarea. Non è presente alcun impianto degrassatore e non ci sono pozzetti di raccolta fognaria nelle vicinanze del locale Bar. Quello più vicino è al piano inferiore, nella strada interna di accesso ai laboratori pesanti.
4. **IMPIANTO DI RICAMBIO D'ARIA:** sarà a carico del Concessionario aggiudicatario.
5. **IMPIANTO DI RISCALDAMENTO E RAFFRESCAMENTO:** sarà a carico del Concessionario aggiudicatario.
6. **IMPIANTO DI ESTRAZIONE ARIA SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI:** sarà a carico del Concessionario aggiudicatario.
7. **CAPPA DI ESTRAZIONE FUMI DA COTTURA:** è presente la canna fumaria fino in copertura. Si precisa che dovrà essere allestita la cassa di estrazione e la cappa industriale di estrazione fumi da cottura.
8. **IMPIANTO DI RILEVAZIONE INCENDIO:** sarà a carico del Concessionario aggiudicatario.
9. **LEGITTIMAZIONE URBANISTICA:** Art.81 del DPR 616/77 Ministero LL.PP. prot. 1235 del 22/06/1983.
10. **DATI CATASTALI:** Il locale del Bar, non ha un subalterno proprio, ma fa parte del subalterno dell'intera palazzina "B", Piano terra e primo piano, al foglio 998, particella 877, subalterno 502.





➤ **LOTTO N. 5 – MACROAREA DI SCIENZE MM.FF.NN.**

- **Bar “Rosso”**

Per l’espletamento del servizio, l’Amministrazione concederà in uso al Concessionario i soli locali e spazi meglio identificati nell’elaborato grafico della Documentazione di gara.  
Detti locali occupano, complessivamente una superficie totale di circa mq. 90.

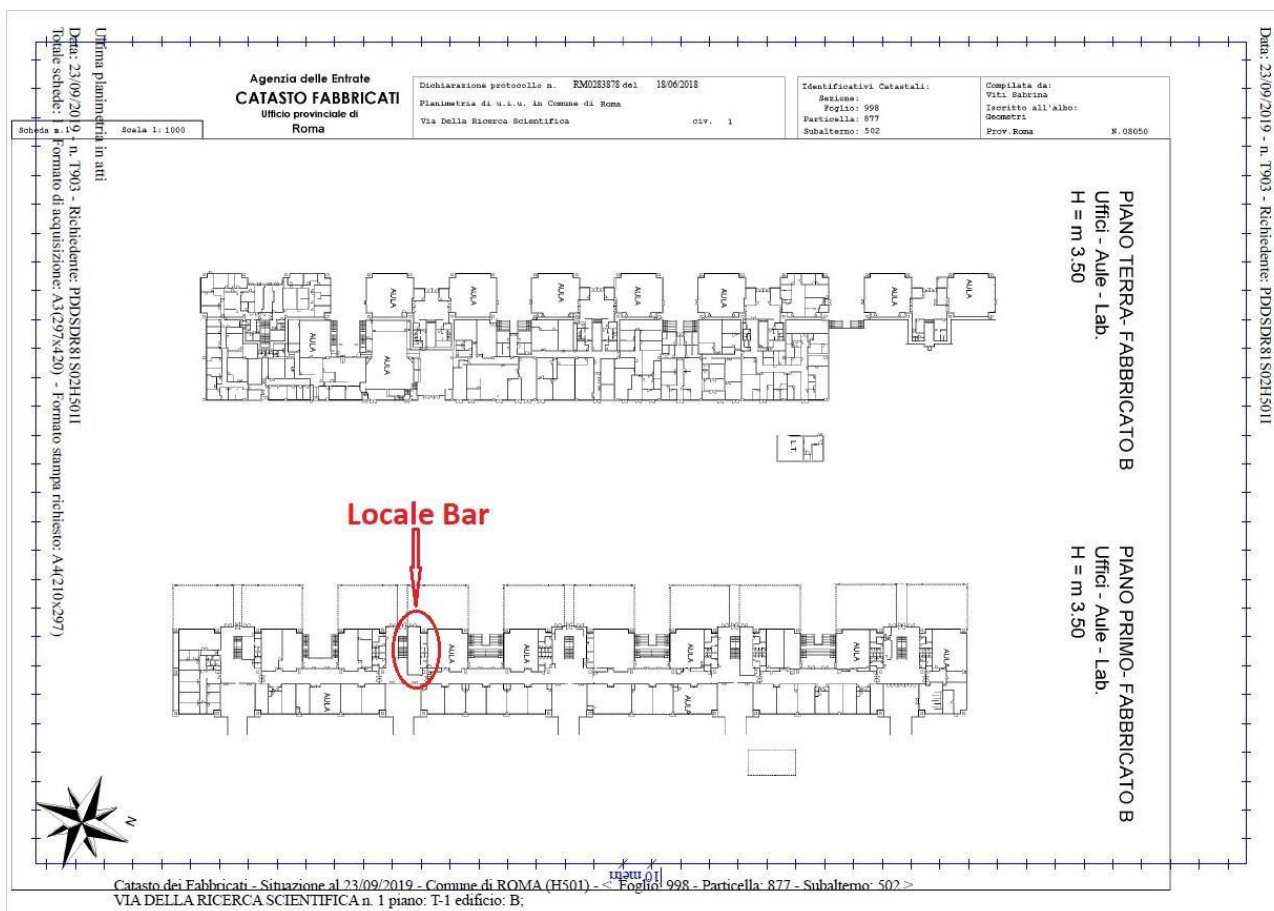
Dati tecnici del locale:

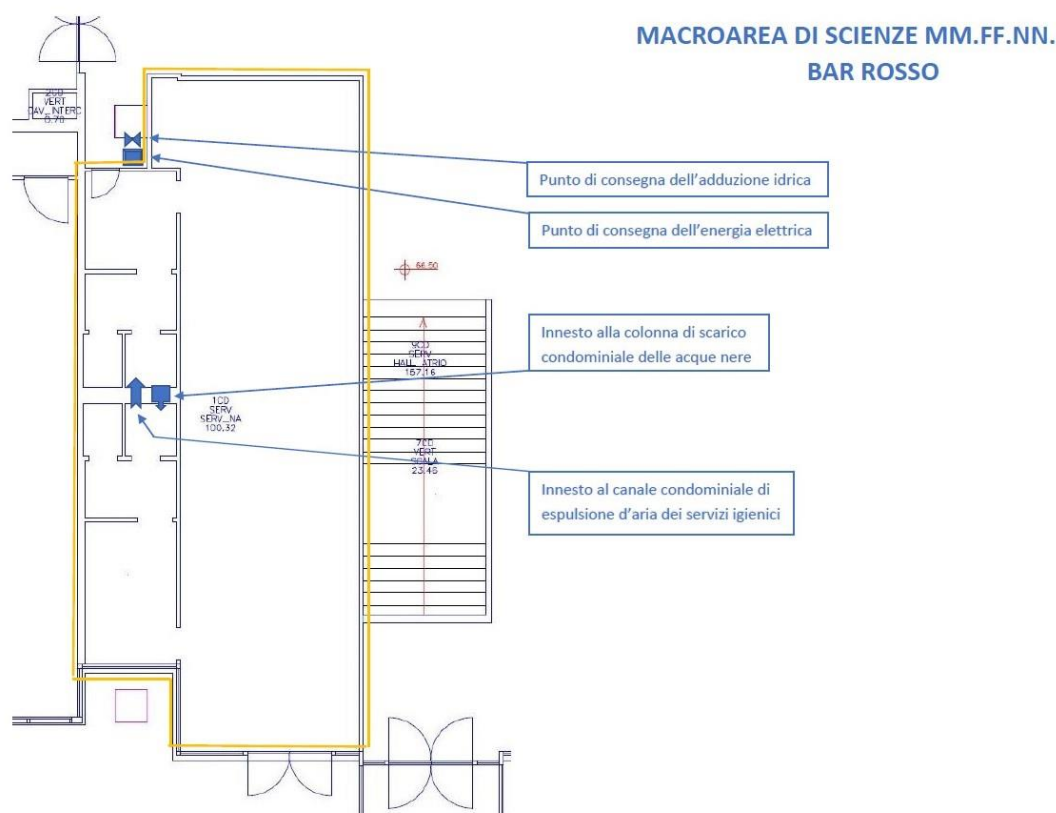
1. **ENERGIA ELETTRICA:** è fornita in BT dall’Università ed è prelevata dal QGBT della cabina elettrica MT/BT n°04. È di tipo trifase 380 V con neutro, ha una potenza disponibile di 31 kW, tramite interruttore magnetotermico differenziale da 50 A, curva “C”, id = 300mA. L’energia elettrica viene fornita e conteggiata tramite un misuratore elettronico a defalco, nel punto di consegna indicato nella planimetria. La misura viene riportata e storicizzata al sistema di monitoraggio di Ateneo.  
Nel breve /medio periodo, sarà attivato apposito misuratore fiscale del distributore, avviato dall’Università e che successivamente sarà da volturare al gestore del Bar.



2. **ACQUA POTABILE:** è fornita dall'Università ed è diramata dalla rete condominiale di Macroarea, alla pressione di esercizio della rete comunale di Acea Ato2. L'adduzione idrica al punto di consegna indicato nella planimetria, è tramite una tubazione da ½", intercettabile tramite valvola a sfera.  
  
Ha una portata disponibile di circa 138 litri/minuto alla pressione di esercizio di 3 bar. La fornitura idrica viene conteggiata e storicizzata tramite un misuratore meccanico equipaggiato di sonda elettronica per il riporto della lettura a distanza al sistema di monitoraggio energetico di Ateneo.
3. **SCARICO IN FOGNA DELLE ACQUE NERE:** gli impianti di scarico dei servizi igienici sono direttamente allacciati alla dorsale condominiale di Macroarea, nel punto indicato nella planimetria, costituito da tubazione in materiale plastico nero, avente diametro esterno di 125 mm ed interno da 110 mm. Tale dorsale transita nelle intercapedini e nelle gallerie di servizio di Macroarea. Non è presente alcun impianto degrassatore e non ci sono pozzetti di raccolta fognaria nelle vicinanze del locale Bar. Quello più vicino è al piano inferiore, nella strada interna di accesso ai laboratori pesanti.
4. **IMPIANTO DI RICAMBIO D'ARIA:** i locali del Bar non sono serviti da impianto centralizzato di ricambio d'aria (UTA).
5. **IMPIANTO DI RISCALDAMENTO E RAFFRESCAMENTO:** la climatizzazione estiva e invernale è gestita in maniera completamente autonoma tramite idonee macchine locali a pompa di calore.
6. **IMPIANTO DI ESTRAZIONE ARIA SERVIZI IGIENICI, SPOGLIATOI E PREPAZZAZIONE CIBI:** è presente un impianto di estrazione d'aria da circa 2000m<sup>3</sup>/h. La cassa estratrice è posta in copertura ed il canale metallico principale misura 30x20 cm. Sarà disconnesso dalla rete elettrica di Ateneo e dovrà essere collegato al quadro elettrico del Bar.
7. **CAPPA DI ESTRAZIONE FUMI DA COTTURA:** non è presente la cappa di estrazione fumi da cottura.
8. **IMPIANTO DI RILEVAZIONE INCENDIO:** nel locale è presente un impianto autonomo di rilevazione incendio, non comunicante con quello centralizzato di Macroarea.
9. **LEGITTIMAZIONE URBANISTICA:** Art.81 del DPR 616/77 Ministero LL.PP. prot. 1235 del 22/06/1983.
10. **DATI CATASTALI:** Il locale del Bar, non ha un subalterno proprio, ma fa parte del subalterno dell'intera palazzina "B", Piano terra e primo piano, al foglio 998, particella 877, subalterno 502.







#### **ART. 4 - DURATA DELLE CONCESSIONI**

L'affidamento in concessione del servizio di gestione in oggetto avrà la durata di 48 mesi per tutti i lotti, con decorrenza dall'inizio effettivo del servizio. L'Università si riserva la facoltà di prorogare, per cause non imputabili alla stessa, la durata per un periodo di tempo necessario all'espletamento della nuova gara, che verrà notificato al Concessionario almeno 30 (trenta) giorni prima del termine del contratto. Durante tale periodo il suddetto Concessionario è impegnato a eseguire le prestazioni alle stesse condizioni e modalità previste dal contratto, dal disciplinare di gara e dal Capitolato Speciale, senza che per questo possa sollevare eccezione alcuna.

Indicativamente, le decorrenze dei contratti di concessione saranno le seguenti:

✓ **Lotto 1 - Macroarea di Ingegneria:**

- Bar Ingegneria: scadenza prevista 03/06/2024  
decorrenza avvio del servizio 24/07/2024

✓ **Lotto 2 - Facoltà di Economia**

- Edificio A piano -1: scadenza prevista 26/07/2024  
decorrenza avvio del servizio 16/09/2024

✓ **Lotto 3 - Facoltà di Economia**

- Edificio B piano terra: decorrenza avvio del servizio dopo 45 giorni dall'esito di aggiudicazione della procedura di gara.

✓ **Lotto 4 - Macroarea di Scienze MM.FF.NN.**

- Bar Giallo: scadenza prevista 20/04/2024  
decorrenza avvio del servizio dal 10/06/2024

✓ **Lotto 5 - Macroarea di Scienze MM.FF.NN.**

- Bar rosso: decorrenza avvio del servizio dopo 45 giorni dall'esito di aggiudicazione della procedura di gara.

L'avvio del servizio è disciplinato all'art. 6 del presente Capitolato.

Qualora il Concessionario dovesse disdire il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo e giusta causa, l'Università potrà rivalersi, a titolo di penale, su tutto il deposito cauzionale definitivo, fatto salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

Al termine della concessione il Concessionario dovrà rimuovere i propri allestimenti e macchinari e ripristinare lo stato dei luoghi senza alcun onere per l'Università nelle condizioni in cui si trovavano prima della stipula del contratto.

L'Università si riserva, infine, per la tutela dell'interesse generale o per il venire meno dello scopo originario, o per modifiche istituzionali ed organizzative dell'Ateneo stesso di risolvere, in qualsiasi momento, mediante preavviso scritto di trenta giorni, da inviarsi con PEC, la Concessione. Il Concessionario dovrà, in tal caso, provvedere a sua cura e spese, a liberare da persone e cose di sua proprietà i locali oggetto della concessione stessa, senza alcun diritto di rivalsa. Alla fine del periodo della Concessione, il contratto decadrà di diritto, senza il bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora. Il contratto potrà essere prorogato per altri sei mesi esclusivamente da parte dell'Università, e comunque per il tempo necessario alla consegna del servizio al successivo aggiudicatario.



## ART. 5 - BACINO DI UTENZA

L'utenza dei punti ristoro è composta prevalentemente da studenti, da docenti e ricercatori, dal personale tecnico, amministrativo e bibliotecario dell'Ateneo, nonché da altri eventuali utenti, anche esterni, che avranno accesso al campus universitario, come indicato nella sottostante tabella n. 3:

**Tabella 3 – Bacino di utenza**

Lotto/i	Punto ristoro	Studenti	Docenti/Ricercatori	Personale T.A.B.	Totale
1	MACROAREA DI INGEGNERIA	6114	523	111	6748
2 - 3	FACOLTA' DI ECONOMIA	5480	271	79	5830
4 -5	MACROAREA DI SCIENZE MM.FF.NN.	4363	552	121	5036

N.B. Nel numero di studenti relativi alla Facoltà di Economia e Scienze MM.FF.NN. sono stati conteggiati anche gli studenti iscritti al Dipartimento di Giurisprudenza che, nella fase di avvio della nuova sede del corso di laurea, sono stati temporaneamente ivi distribuiti. Il rientro di detti studenti presso il proprio Dipartimento di Giurisprudenza è previsto, indicativamente, per il mese di novembre 2025 e, tuttavia, condizionato al finanziamento per il completamento degli edifici destinati ad aule.

I suddetti dati numerici sono puramente indicativi e l'Amministrazione non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero degli studenti, dei docenti, ricercatori, dottorati, né del personale tecnico amministrativo bibliotecario.

Potranno usufruire del servizio secondo il bacino di utenza indicato anche il personale delle Società esterne che svolgono un servizio fisso all'interno delle Facoltà/Macroaree (facchinaggio, guardiania, manutentori, pulizie), consulenti esterni, personale di aziende che svolgono lavori o erogano servizi all'interno delle Facoltà/Macroaree, i visitatori, i partecipanti ai corsi di formazione e chiunque altro, a diverso titolo, sia autorizzato all'ingresso nei locali dell'Università.

## ART. 6 - VERBALI DI CONSEGNA LOCALI, INIZIO ATTIVITA' E RICONSEGNA DEI LOCALI

Alla scadenza del contratto, il Concessionario uscente dovrà, entro 15 giorni naturali e consecutivi, rendere liberi i locali asportando arredi, macchine e attrezzature.

Sarà redatto apposito verbale per la riconsegna dei locali all'Università.

Entro il termine massimo di **20 giorni naturali e consecutivi** dalla data del **Verbale di consegna** dei locali, il Concessionario entrante si impegna ad eseguire e completare, a sue esclusive spese, i lavori di installazione degli arredi, stigliature, attrezzature, il tutto conformemente al progetto presentato in sede di gara.

Entro il termine massimo di **15 giorni naturali e consecutivi** dal completamento dei lavori di installazione, di cui al comma precedente, il Concessionario dovrà assicurare l'avvio del servizio.

È fatto obbligo al Concessionario di procedere, in contraddittorio con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto, alla redazione del **Verbale di inizio attività** durante il quale verrà presa completa ed esatta visione dello stato del punto di ristoro di cui trattasi e di tutto ciò che è oggetto del servizio.

Il Concessionario dovrà impegnarsi a riconsegnare, alla scadenza contrattuale, i locali messi a disposizione dell'Amministrazione, in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salvo il normale loro deterioramento d'uso, vuoti e sgomberi da arredi, macchine e attrezzature, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte dell'Amministrazione universitaria. In caso ciò non avvenga, entro **15 giorni dalla scadenza contrattuale**, l'Università provvederà direttamente allo sgombero dei locali con addebito delle relative spese di deposito dei beni ivi presenti a carico del Concessionario.

A tal proposito verrà redatto un **Verbale di riconsegna** dei locali, in contraddittorio tra il Direttore dell'esecuzione del contratto e il Concessionario.

Qualora le attrezzature o l'arredo siano diventati parte non asportabile, le stesse rimarranno nella disponibilità dell'Ateneo allo scadere della Concessione, qualora la rimozione delle predette attrezzature possa provocare danni ai beni ivi presenti: per questo l'Università non riconoscerà al Concessionario alcun compenso.

Eventuali danni riscontrati alla struttura e/o agli impianti, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia fideiussoria definitiva prestata, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione universitaria al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

Lo svincolo della garanzia fideiussoria (deposito cauzionale) sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione della struttura e degli impianti di proprietà dell'Ateneo.

Il Concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita.

Qualunque miglitoria (che comunque deve essere opportunamente autorizzata dall'Università) apportata ai locali durante il corso della concessione resta a beneficio dell'Università, senza che il Concessionario possa pretendere indennizzo alcuno.

## **ART. 7 - ORARIO DI APERTURA-CHIUSURA DEI PUNTI DI RISTORO**

In via ordinaria i Punti di Ristoro osserveranno il seguente orario:

- **dal lunedì al venerdì: 07.30-19.00**
- **il sabato: 08.00-14.00**

Il Concessionario dovrà impegnarsi a chiudere, al termine di ogni giornata di lavoro, i locali concessi in uso. Nei locali adibiti alla preparazione dei cibi e in quelli destinati a dispensa/magazzino non sarà consentito l'accesso al personale estraneo alla società del Concessionario, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo/valutazione del servizio dell'Amministrazione universitaria, nonché del Servizio di Prevenzione e Protezione d'Ateneo.

L'Amministrazione si riserva di chiedere, con congruo preavviso, per particolari esigenze, l'ampliamento temporaneo degli orari di servizio.

Nel mese di agosto e nel periodo natalizio l'esercizio potrà chiudere per due settimane previo accordo con l'Università, salvo diversa deliberazione riguardante il predetto periodo di chiusura. L'Università

si riserva la facoltà di prevedere in altri periodi dell'anno la chiusura delle proprie sedi che verrà comunicata al Concessionario con un preavviso di almeno 30 giorni ed alla quale lo stesso dovrà conformarsi.

## **ART. 8 - INTERRUZIONE/SOSPENSIONE DEL SERVIZIO**

Il Concessionario dovrà garantire la continuità del servizio.

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

1. **sciopero del personale del Concessionario:** in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario dovrà darne notizia all'Amministrazione universitaria con un anticipo di almeno cinque giorni o, comunque, non appena il predetto ne abbia conoscenza in modo da poter concordare le modalità di erogazione del servizio secondo modalità anche minime;
2. **in caso di guasto di apparecchiature o attrezzature:** dovranno comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività;
3. **interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore** non riconducibili a responsabilità del Concessionario. Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Si intende per forza maggiore ogni situazione o evento imprevedibile ed eccezionale, indipendente dalla volontà delle parti e non attribuibile ad una loro colpa o negligenza, che impedisca ad entrambe le parti di adempiere a uno degli obblighi derivanti dal contratto, senza possibilità di ovviare a tale impedimento nonostante la diligenza adottata. Manchevolezze o ritardi nell'avere a disposizione attrezzature, materiali, generi di consumo, vertenze di lavoro, scioperi o difficoltà finanziarie non costituiscono cause di forza maggiore, salvo che il gestore non offra prova contraria. Se una delle parti si trova in caso di forza maggiore, ne dovrà dare avviso senza indugio e nel più breve tempo possibile l'altra parte mediante PEC, precisando la natura, la durata probabile e gli effetti prevedibili di detto avvenimento. La comunicazione del Concessionario dovrà essere effettuata al Direttore dell'esecuzione del contratto, il quale dovrà adottare le misure ritenute opportune.

Il servizio non potrà essere effettuato qualora si rendesse necessario effettuare, da parte dell'Università, lavori urgenti e indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in concessione; il calendario dei lavori sarà comunicato al Concessionario con congruo anticipo e il Concessionario non potrà richiedere, per questo, compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti. Il Concessionario, salvo quanto previsto nel presente articolo, non potrà sospendere i servizi forniti in seguito a decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'Università. L'eventuale sospensione dei servizi per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale e determinerà la conseguente risoluzione del contratto.

In tal caso l'Università procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dall'Università e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

## **ART. 9 - MODIFICAZIONI DEI LOCALI DESTINATI AI PUNTI DI RISTORO**

L'Università può, per comprovate proprie esigenze di servizio pubblico, apportare modificazioni ai locali in tutto o in parte.

Poiché l'Università conserva la piena disponibilità degli immobili, temporaneamente affidati al Concessionario, al solo scopo di consentire la gestione dei servizi ivi localizzati, la modifica degli stessi non comporterà per il Concessionario titolo ad alcun risarcimento od indennizzo oltre alle spese che fossero da questi sostenute nell'occasione per rimozione di attrezzature o arredi. Tuttavia qualora le variazioni introdotte determinano manifestamente una incidenza apprezzabile nell'andamento della gestione, si farà luogo ad una revisione delle condizioni contrattuali che, peraltro, non comporterà una proroga *de iure* del contratto.

Parimenti non costituirà titolo per alcun risarcimento o indennità a favore del Concessionario il fatto che l'Università disponga nel periodo di vigenza contrattuale, il trasferimento di tutte o parte delle strutture attualmente presenti nell'edificio che ospita il punto di ristoro bar oggetto del presente affidamento. Nel caso di trasferimento di parte delle strutture, l'Ateneo valuterà la convenienza al mantenimento del punto stesso. Pertanto nell'ipotesi in cui venga deciso di non mantenere il punto di ristoro, ovvero in quella di trasferimento totale della struttura, il contratto si intenderà risolto *ipso iure*.

Il preavviso sarà comunicato al Concessionario con Pec, da inoltrarsi almeno due mesi prima del rilascio dei locali.

## **ART. 10 - CANONI DI CONCESSIONE**

L'ammontare del canone di concessione da corrispondere all'Università è indicato nella sottostante tabella n. 4.

**Tabella 4 – Canone di concessione =  $[(mq \cdot vmm) \cdot 12 \text{ mesi}]$**

<i>Lotto</i>	<i>Punto ristoro</i>	<i>Canone annuale</i>	<i>Canone totale</i>
1	MACROAREA DI INGEGNERIA	€ 22.746,00 + IVA	€ 90.984,00 + IVA
2	FACOLTA' DI ECONOMIA – EDIFICIO A – PIANO -1	€ 40.140,00 + IVA	€ 160.560,00 + IVA
3	FACOLTA' DI ECONOMIA – EDIFICIO B – PIANO TERRA	€ 26.091,00 + IVA	€ 104.364,00 + IVA
4	MACROAREA DI SCIENZE MM.FF.NN. BAR "GIALLO"	€ 16.725,00 + IVA	€ 66.900,00 + IVA
5	MACROAREA DI SCIENZE MM.FF.NN. BAR "ROSSO"	€ 12.042,00 + IVA	€ 48.168,00 + IVA

Per la concessione in uso dei locali è previsto, a carico del Concessionario, un canone annuo di concessione che dovrà essere corrisposto in **quattro rate trimestrali anticipate**, ciascuna da pagarsi entro il primo mese del trimestre di riferimento.

Il Concessionario si obbliga a pagare per intero il canone stabilito senza mai poterlo scomputare o diminuire, per qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti dell'Università. Il pagamento non potrà essere ritardato per alcun motivo.

Ai sensi dell'art. 60, del Codice dei contratti pubblici, la revisione del canone di concessione verrà operata sulla base di un'istruttoria condotta dall'Amministrazione universitaria, tenendo conto dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi. L'adeguamento per il 2° anno verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI) dalla data di inizio del servizio alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta, mentre per gli anni successivi al 2° l'adeguamento verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI), dalla data in cui è stato applicato il precedente adeguamento, alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta.

In caso di ritardato pagamento, anche di una sola rata, **superiore a 30 giorni** rispetto alle singole scadenze, l'Università si riserva la facoltà di **risolvere immediatamente l'affidamento**, con conseguente diritto al risarcimento del danno, oltre a farsi corrispondere su tutte le somme dovute e alla singola scadenza, senza necessità di costituzione in mora, oltre agli interessi legali in vigore alla data di scadenza del pagamento.

Il canone sarà assoggettato al regime fiscale vigente all'atto dell'aggiudicazione.

I versamenti per il corrispettivo dovuto dovranno essere effettuati con versamento da effettuarsi sul conto corrente bancario intestato all'Università degli Studi di Roma Tor Vergata, presso INTESA SANPAOLO S.P.A.– IBAN: IT44 A030 6905 0201 0000 0046 489 - BIC/SWIFT CODE: CITITMM - BRANCH CODE: 06828.

## **ART. 11 - AUTORIZZAZIONI E LICENZE**

E' a carico del Concessionario l'ottenimento di tutte le autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività di gestione del punto di ristoro, con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie. L'inizio del contratto sarà subordinato al rilascio delle suddette autorizzazioni o, in subordine, all'esibizione della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività, compresa degli allegati tecnici in copia conforme obbligatoriamente consegnati contestualmente all'invio della segnalazione), depositata presso gli organi competenti presentata ai sensi dell'art.19 della Legge n. 241/1990 e s.m.i. per la gestione di esercizio bar, intestata al Concessionario. Tutti gli oneri derivanti dagli eventuali adeguamenti per l'ottenimento delle autorizzazioni saranno a totale carico del Concessionario. Quest'ultimo sarà titolare di tutte le autorizzazioni e licenze richieste dalle leggi e regolamenti vigenti, per la gestione del bar e per lo svolgimento delle attività in esso consentite dall'Università. Per la somministrazione di alimenti e bevande nello svolgimento del pubblico esercizio si farà riferimento alle tabelle merceologiche e alle loro categorie di prodotti esplicitamente identificate nelle autorizzazioni amministrative e nelle licenze intestate al concedente. Dette autorizzazioni e licenze saranno intestate al Concessionario e non potranno essere trasferite, né alienate o cedute, anche in parte. E' fatto assoluto divieto al Concessionario di farsi sostituire da terzi nella gestione totale o parziale del servizio. Copia delle autorizzazioni e licenze dovranno essere consegnate all'Università, nella persona del R.U.P.

## **ART. 12 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO**

Le finalità del presente Capitolato é definire gli standard qualitativi e quantitativi dei servizi richiesti al Concessionario per tutta la durata del Contratto, pertanto il Concessionario si obbliga a condurre il punto di ristoro, nonché ogni altro servizio annesso, direttamente, con diligenza professionale e decoro, in conformità al piano commerciale da concordare preventivamente con l'Università.

In particolare, essendo l'esercizio collocato all'interno di un complesso universitario, questo dovrà essere sempre tenuto in condizioni igieniche ottimali tali da non nuocere all'immagine dell'Ateneo. I servizi forniti dovranno essere di buona qualità rispondenti alle esigenze mutevoli dell'utenza universitaria, in armonia alle condizioni di mercato. Gli standard qualitativi delle prestazioni dovranno essere equiparati a quelli offerti dai bar di pari categoria che operano nella città.

Il Concessionario si obbliga:

- 1) a non modificare quanto offerto in sede di gara durante l'esecuzione del contratto;
- 2) ad assumere a proprio carico le spese relative alla stipula del contratto, compresa la registrazione, alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al servizio;
- 3) ad assumere a proprio carico le spese relative alla stipula delle assicurazioni derivanti da leggi e contratti collettivi, nonché il pagamento dei contributi, a favore del personale impiegato, posti a carico del datore di lavoro;
- 4) ad assumere a proprio carico le imposte e tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento;
- 5) ad assumere a proprio carico le spese inerenti la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti urbani e speciali derivanti dal servizio, compresa la tassa sui rifiuti solidi urbani prodotti nel locale bar. In particolare il Concessionario dovrà provvedere allo smaltimento dei rifiuti prodotti in base a quanto previsto dal D.Lgs. 22/97, anche tramite posizionamento dei contenitori differenziati e senza che avvenga alcuna commistione con i rifiuti prodotti dall'Università. Al riguardo dovrà provvedere a far collocare i cassonetti per la raccolta dei rifiuti di qualsiasi tipologia ad uso esclusivo dell'esercizio; se trattasi di rifiuti pericolosi questi dovranno essere collocati in



contenitori a tenuta ermetica e chiusi in modo tale che nessuna persona non autorizzata vi possa accedere. Inoltre dovrà provvedere in proprio al trasporto e allo smaltimento senza che nessuna tipologia di rifiuti prodotta venga conferita nei cassonetti dell'Università; dovrà inoltre attivarsi per la tenuta e la compilazione dei registri di carico e scarico e dei formulari di identificazione ove previsto dal D.Lgs.vo 22/97. Resta inteso che il Concessionario assume, in via esclusiva, ogni responsabilità connessa al rispetto delle norme vigenti in materia di tracciabilità di ogni tipo di rifiuto prodotto nell'esecuzione del servizio in questione;

- 6) ad assumere a proprio carico le spese relative alle utenze per energia elettrica e acqua prodotte nel locale dove esercita l'attività;
- 7) ad adottare tutti i provvedimenti idonei a garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi, nonché ad evitare danni ai beni pubblici e privati e ad assicurare l'adeguamento ed il rispetto della normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, dotando il personale di tutti i mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione alle prestazioni da svolgere;
- 8) a provvedere all'acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di servizio e degli indumenti di lavoro del personale;
- 9) a utilizzare, nello svolgimento del servizio, stoviglieria in acciaio o simile, porcellana o ceramica o simile per tazze e vetro per i bicchieri. È vietato l'utilizzo della plastica per qualsiasi tipo di stoviglieria: bicchieri, palette di plastica, piatti, ecc. Le stoviglie monouso possono essere usate dal gestore esclusivamente per consumazioni da asporto e, in questo caso, sono ammesse solo quelle in carta e PLA, biodegradabile e idonea all'utilizzo alimentare e per piatti e bevande calde o comunque in materiale compostabile certificato;
- 10) a utilizzare tovaglie e tovaglioli, conformi a quanto disciplinato nel Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica (già Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare), n. 65 del 10 marzo 2020 (GU n. 90 del 4 aprile 2020);
- 11) a provvedere all'acquisto, al trasporto e all'immagazzinamento dei generi alimentari per il servizio di gestione bar e piccola ristorazione, dei prodotti necessari alla pulizia (disinfettanti, detersivi ecc) dei locali e degli arredi (incluso cucine, celle frigorifere, magazzino ecc) e al lavaggio delle stoviglie, del vasellame, della posateria ecc;
- 12) a provvedere all'adeguamento, se necessario, degli impianti elettrici, idrici ed idraulici previa approvazione del progetto da parte dell'Università e presentare le obbligatorie dichiarazioni di conformità comprese degli schemi grafici e di ogni documentazione necessaria;
- 13) a garantire lo smaltimento delle sostanze aeriformi mediante l'installazione di apposito impianto certificato dal progettista e/o dall'installatore in merito all'allontanamento dei prodotti della combustione, di gas e odori sgradevoli;
- 14) a collaudare gli impianti elettrici a seguito dell'installazione delle nuove attrezzature facendo ricorso a un tecnico specializzato iscritto all'albo;
- 15) ad arredare e attrezzare convenientemente i locali, conformemente al progetto dettagliato proposto in sede di gara, fornendoli di quanto necessario alla continua, funzionale ed accurata conduzione dell'esercizio ed all'aggiornata ed efficiente offerta dei servizi corrispondenti al livello degli *standard* qualitativi. Il Concessionario è obbligato a dotarsi di arredi ed attrezzature conformi alla vigente normativa in materia di pubblici esercizi, sicurezza ed igiene e sanità ed è obbligato ad osservare le prescrizioni dell'Università. L'Università non si costituisce né può essere ritenuta in alcun modo, depositaria di tutto quanto detenuto nei locali dell'esercizio, rimanendone la custodia e la detenzione a totale carico, rischio e pericolo del Gestore;
- 16) a realizzare opere di pittura, se necessario, nei locali e negli spazi antistanti gli esercizi previa autorizzazione dell'Università circa la natura dell'intervento e le scelte dei colori;

- 17) a mantenere puliti giornalmente, con proprio personale, i locali a lui concessi in uso (pavimenti, infissi, vetri, ecc.) e mantenere gli stessi in condizioni di igiene e decoro commisurati alla loro collocazione nell'ambito della struttura universitaria, nonché garantire periodici interventi di disinfestazione e derattizzazione nei locali;
- 18) ad assicurare la fruizione da parte dei dipendenti universitari del buono pasto elettronico;
- 19) ad adottare un codice di comportamento per i propri addetti al servizio che dovrà essere sottoposto ed approvato dall'Università contestualmente alla sottoscrizione del contratto;
- 20) ad eseguire tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie necessarie per tutto il periodo contrattuale. In particolare il Concessionario è obbligato ad effettuare ed eseguire, a proprie spese, ogni intervento di modifica, aggiunta o trasformazione degli impianti interni che fosse richiesta dal Comune, dai Vigili del Fuoco, dalle Autorità Sanitarie. L'adeguamento a norma deve avvenire in osservanza di leggi presenti e future, nell'ottica del contenimento dei consumi energetici, dell'antiquamento (acque e fumi) della sicurezza, dell'antincendio, dell'infortunistica, della salubrità degli ambienti ecc. In caso di inadempienza, l'Università diffiderà il gestore ad eseguire i lavori entro un termine fissato, trascorso il quale l'Università medesima provvederà direttamente con relativo addebito dei costi, con diritto di rivalsa sulle garanzie prestate. Si precisa che le opere di manutenzione e qualsiasi innovazione o modifica devono essere preventivamente autorizzate per iscritto dall'Università, previ adempimenti delle formalità amministrative dovute per legge a carico del Concessionario, che provvederà a verificarne anche la corretta esecuzione. Il Concessionario dovrà produrre istanza all'Università indicando le motivazioni delle opere che intende effettuare ed allegando apposito progetto esecutivo, al fine di permettere all'Università di esaminare lo stesso entro un congruo termine, comunque non inferiore ad un mese. L'Università potrà non rilasciare l'autorizzazione per motivi di interesse ed opportunità; potrà altresì disporre modifiche che ritenga necessarie ed opportune, alle quali il Concessionario dovrà adeguarsi.

**NORME DI PRASSI IGIENICA** - Il Concessionario sarà tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari e sarà ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli utenti dei servizi per l'inosservanza delle norme igienico sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande.

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

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

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

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



Il Concessionario dovrà garantire i rifornimenti dei generi necessari agli esercizi nelle fasce orarie che gli verranno comunicate dall'Università in modo da non creare disagio all'utenza universitaria.

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

Il Concessionario dovrà provvedere ad effettuare, con oneri a proprio carico, presso appositi laboratori, analisi microbiologiche a campione, per verificare il rispetto dei parametri di legge, come espressamente indicato al successivo art. 14 del presente documento.

**MANUTENZIONE DEI LOCALI** - Il Concessionario è responsabile dei danni che deriveranno agli impianti o ai locali o aree o a persone per inosservanza delle disposizioni contenute nel presente Capitolato, per incuria o per ritardi nei lavori di manutenzione ordinaria. L'Università non risponde di danni derivanti da difetti di manutenzione straordinaria, qualora il gestore non abbia segnalato tempestivamente gli interventi manutentivi necessari.

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

In ogni caso tutti i miglioramenti apportati ai locali, compresi gli interventi agli impianti elettrici, di riscaldamento ecc., rimarranno per patto a beneficio dell'Università senza che per ciò il Concessionario possa pretendere rimborso od indennizzo alcuno, e possa rimuoverli.

Tutte le opere dovranno essere eseguite nel rispetto della normativa vigente, sollevando l'Università da ogni responsabilità diretta o indiretta.

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

Fermo restando che non sussistono rischi interferenziali, il Concessionario sarà obbligato, comunque, a provvedere, a propria cura ed onere e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti per garantire, in ossequio alle disposizioni vigenti, la completa sicurezza durante l'esecuzione del servizio e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura a persone e cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisorie ed esonerando, di conseguenza, l'Università da ogni qualsiasi responsabilità.

**PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO** - Nei cinque giorni precedenti l'inizio del servizio il Concessionario dovrà comunicare al Direttore dell'esecuzione del contratto l'elenco nominativo del personale, distinto per mansioni, che sarà adibito al servizio, compresi i soci lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento e i numeri di posizione INPS e INAIL.

Tale elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti/cessazioni di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per diversi motivi (infortunio, ferie, malattia ecc), entro il giorno cinque del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.

L'allontanamento dal servizio di personale per trasferimento o per cessazione dal lavoro dovrà essere comunicato al Direttore dell'esecuzione del contratto entro cinque giorni.

Il Concessionario dovrà esibire ad ogni richiesta dell'Università, in originale o copia autentica, il libro matricola, il libro paga e il registro infortuni previsti dalle vigenti norme e copie delle ricevute dei versamenti mensili contributivi e associativi prescritti dalle vigenti disposizioni di legge relativi ai dipendenti.

Il personale addetto alla gestione dei bar dovrà uniformarsi a tutte le norme di carattere generale e speciale emanate dall'Università. Il personale, durante l'espletamento del servizio, dovrà vestire una divisa di foggia e colore concordata con l'Università e tale da rendere chiaramente identificabili gli operatori in base alla qualifica e con la serigrafia del gestore.

Ai sensi dell'art 26 comma 8 del D. Lgs 81/08 il personale addetto al servizio dovrà essere dotato di un tesserino di riconoscimento. “Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro”.

La divisa dovrà essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e decoro. I dipendenti del gestore, che presteranno servizio presso il punto di ristoro, saranno obbligati a tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza nei confronti di tutta l'utenza ed agire in ogni occasione con diligenza professionale così come richiesto dal servizio. Il personale impiegato dovrà essere informato circa le procedure di acquisizione, conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, nonché sulle corrette pratiche di sanificazione facenti parte del manuale di autocontrollo della gestione di cui al D. Lgs.vo n. 193/2007. Il Concessionario, inoltre, si dovrà impegnare ad impiegare personale che osservi diligentemente le norme di legge e le norme e le disposizioni dell'Università impegnandosi nel contempo a sostituire quegli operatori che diano motivo di fondata lagnanza da parte dell'Università.

In particolare, il Concessionario dovrà curare che il proprio personale:

- vesta dignitosamente e sia munito di cartellino di riconoscimento;
- non prenda ordini da estranei per l'espletamento del servizio;
- rifiuti qualsiasi compenso o regalia;
- consegna immediatamente i beni, ritrovati all'interno dell'Università, qualunque sia il loro valore e stato, al proprio Responsabile diretto che dovrà consegnarli al Direttore dell'esecuzione del contratto;
- rispetti il divieto di fumare.

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

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

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

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

## **ART. 13 – ASPORTAZIONE RIFIUTI**

Il Concessionario dovrà, altresì, curare la raccolta giornaliera di rifiuti provenienti dalla pulizia delle varie superfici, ivi compresi i materiali da imballaggio utilizzati in occasione di forniture e, una volta posti in appositi sacchi, depositarli nei contenitori della Nettezza Urbana, messi a disposizione dall'Azienda Municipalizzata incaricata della raccolta dei rifiuti.

Al fine di garantire la raccolta differenziata, il Concessionario si impegna a realizzare, a proprio esclusivo carico, incluso nell'importo proposto in sede di gara, un servizio di raccolta differenziata di carta, imballaggi e plastica prodotti e destinati al riciclaggio; a tal fine dovrà posizionare, presso il punto di ristoro ed all'interno dello stesso, un numero adeguato di contenitori (di diverse dimensioni) distinti per rifiuti destinati al riciclo e provvedere a destinare gli stessi, anche utilizzando appositi punti di raccolta momentanei indicati dall'Università, alle diverse fasi di recupero presso stabilimenti esterni. E' a carico del Concessionario lo svuotamento dei contenitori.

Sarà cura del Direttore dell'esecuzione del contratto del servizio, previa autorizzazione del Servizio di Prevenzione e Protezione, identificare i punti di raccolta ed il numero di contenitori da installare presso il singolo punto di ristoro, tenendo conto della peculiarità del servizio e delle particolari situazioni architettonico-strutturali del locale.

Saranno a carico del Concessionario tutti gli oneri derivanti dall'effettuazione di detto servizio, compresa la fornitura di prodotti ed attrezzature quali, ad esempio, sacchi.

## **ART. 14 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio dovrà essere svolto rispettando tutti i Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, dettati dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica (già Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare), n. 65 del 10 marzo 2020 (GU n. 90 del 4 aprile 2020).

CONSUMI ENERGETICI - In particolare, relativamente ai consumi energetici, il Concessionario dovrà utilizzare apparecchi frigoriferi/congelatori per l'erogazione delle bevande e per la conservazione dei gelati, appartenenti almeno alla classe B, ed alla classe C per lavatrici, lavastoviglie e forni, ai sensi del Regolamento Parlamento europeo e Consiglio Ue 2017/1369/Ue.

ESECUZIONE DEL SERVIZIO – Il servizio bar e piccola ristorazione che dovrà privilegiare l'offerta di prodotti di qualità, biologici, **non confezionati e non surgelati**, dovrà prevedere:

**A – La somministrazione, durante l'orario di apertura del locale, di prodotti e alimenti comunemente in distribuzione negli esercizi bar aperti al pubblico:**

- dolci, snack, brioche fresche e prodotti similari;
- bibite, bevande calde e fredde di vario tipo, caffè, latte fresco intero di alta qualità, (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato, latte privo di lattosio, latte di soia etc...), acque minerali, succhi di frutta, anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zuccheri o a bassa gradazione alcolica o analcoliche (birra), ecc...;
- panini freschi, anche con pane integrale e nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, pizzette, toast, piadine, tramezzini, anche in variante con verdure ecc...;
- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato "mignon", gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zuccheri ecc...;
- disponibilità giornaliera, anche durante la mattina e il pomeriggio, di varietà di frutta di stagione e di macedonia preparata con frutta di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce, spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra, senza lattosio ecc...

La disponibilità giornaliera di frutta e verdura, dovrà seguire il seguente calendario di stagionalità:

#### GENNAIO

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca.

#### FEBBRAIO

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi di mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

#### MARZO

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.

Verdura: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci.

#### APRILE

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.

Verdura: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci, tarassaco.

#### MAGGIO

Frutta: amarene, ciliegie, fragole, lampone, nespole.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco.

#### GIUGNO

Frutta: albicocche, amarene, anguria, ciliegie, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine,

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucchine.

#### LUGLIO

Frutta: albicocche, anguria, ciliegie, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.

Verdura: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

#### AGOSTO

Frutta: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

#### SETTEMBRE:

Frutta: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limoni, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattughe batavia, lattuga romana, lollo, mais, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine

#### OTTOBRE:

Frutta: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.

#### NOVEMBRE:

Frutta: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli.

Verdura: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca.

#### DICEMBRE:

Frutta: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grande da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca.

Sui banconi del bar, il Concessionario dovrà mettere a disposizione degli utenti zucchero bianco e di canna grezzo, fruttoso e dolcificanti ipocalorici, confezionati secondo le modalità normative in vigore.

Per quanto riguarda le dosi da impiegare per i generi di caffetteria, esse dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia e in ogni caso i prodotti di caffetteria dovranno essere confezionati utilizzando grani di caffè di miscela di ottima qualità.

La pasticceria dolce e salata e ogni altro genere di colazione o pranzo (panini con varie farciture, paste, sandwich, toast, tramezzini ecc...) dovrà essere fresca di giornata e di prima scelta.

**E' vietata la somministrazione di bevande superalcoliche, cioè con gradazione superiore al 21% di alcol in volume.**

**B – La somministrazione, durante la fascia oraria del pranzo (dalle 12:00 alle 15:00), oltre ai prodotti di cui al precedente punto A, di alimenti di piccola ristorazione e prodotti di gastronomia tipo:**

- alimenti preparati in loco, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento;
- piatti semplici freddi e/o caldi, con mero assemblaggio di ingredienti (es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi) previo lavaggio e sanificazione;
- prodotti di gastronomia, somministrati tal quali o utilizzati per la preparazione (es. frittate, verdure sott'olio, insalata russa ed alimenti simili);
- primi piatti caldi o freddi; secondi piatti caldi o freddi (variando con carne, pesce, uova, latticini, prodotti di salumeria ecc....) con contorni caldi o freddi, piatti unici (tipo caprese, insalatone ecc...).

La somministrazione dei suddetti alimenti potrà essere effettuata anche con un servizio *take-away*, mediante l'utilizzo di contenitori per cibi caldi/freddi monouso in cartoncino e PLA biodegradabili, idonei all'utilizzo alimentare.

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in corso e dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi (soprattutto nelle fasce di ordinarie di massima utenza), anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti.

Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.

Le grammature minime delle pietanze che compongono primi piatti a base di pasta, riso o altri cereali (anche integrali), condite anche nelle varianti con verdure o legumi, dovranno corrispondere a 80 gr. a crudo per la pasta asciutta; 60 gr. a crudo per la pasta con minestra o con legumi. I secondi piatti dovranno avere una grammatura minima pari a 150 gr. a crudo per la carne al netto degli scarti; 150 gr. a crudo per il pesce al netto degli scarti. I prodotti di salumeria e formaggi dovranno prevedere almeno 20 gr. di proteine.

Esempi di quanto corrispondono 20 grammi di proteine negli alimenti:



**5 albumi – 94 kcal**





**80 gr di tonno al naturale – 84 kcal**



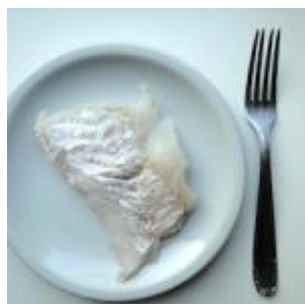
**80 gr di tacchino – 88 kcal**



**87 gr di petto di pollo – 91 kcal**



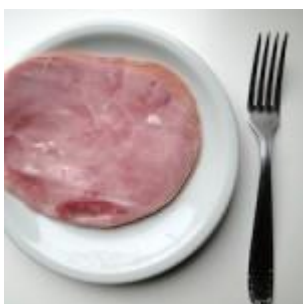
**75 gr di gamberetti – 99 kcal**



**143 gr di baccalà – 101 kcal**



**76 gr di seitan – 110 kcal**



**125 gr di cotto – 125 kcal**



**105 gr di manzo magro – 131 kcal**



**182 gr di cozze – 131 kcal**



**179 gr di ricotta – 159 kcal**





**167 gr di tofu – 192 kcal**



**121 gr di formaggio feta – 194 kcal**



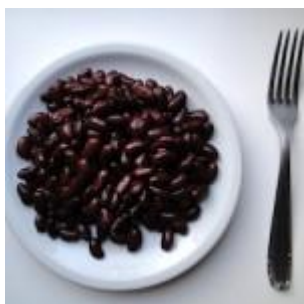
**105 gr di carne macinata – 196 kcal**



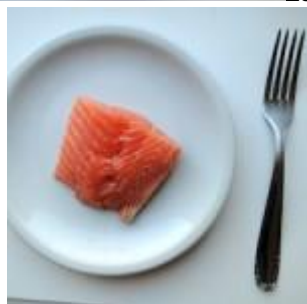
**159 gr di uova (3 uova) – 225 kcal**



**235 gr di lenticchie – 228 kcal**



**250 gr di fagioli rossi – 240 kcal**



**105 gr di salmone – 245 kcal**



**313 gr di ceci – 325 kcal**



**222 gr di surimi – 278 kcal**

Le grammature dei contorni dovranno corrispondere almeno a 250 gr. a crudo per la verdura da servire cotta o per l'insalata mista ed a 150 gr. per l'insalata a foglia. I piatti unici, composti, ad esempio, da insalata a foglia verde o mista, oppure da insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc..) e, ad esempio, mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, legumi, cereali, ecc..., dovranno avere una grammatura di almeno 100 gr. di insalata a foglia, oppure almeno 300 gr. di insalata mista e almeno 20 gr. di proteine.

Dovrà essere garantita, inoltre, la disponibilità di più varietà di frutta di stagione, anche in forma compatibile con un consumo veloce; acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche di tipo oligominerale; pane, anche nelle varianti integrale e senza sale; yogurt, anche nelle varianti alla frutta, magro e senza lattosio.

**Dette pietanze dovranno essere, di norma, disponibili per tutto l'arco di durata della fascia del pranzo (12:00 – 15:00).**

**QUALITA' DEI PRODOTTI** – Il Concessionario dovrà privilegiare, nella preparazione dei cibi, derrate di categoria “extra” o di prima categoria, provenienti da ditte di primaria importanza e affidabilità nel settore agro-alimentare, preferibilmente dalla c.d. “filiera corta” e di stagione per alimenti di origine vegetale, in special modo i prodotti biologici, DOP, IGP e STG.

Tutti i prodotti e gli alimenti da somministrare dovranno essere preparati, confezionati, etichettati, conservati ecc... nel rispetto della normativa vigente nazionale e comunitaria in materia di “Igiene dei prodotti alimentari” – HACCP, in particolare il D. Lgs.vo n. 193/2007 “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore” e del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica (già Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare), n. 65 del 10 marzo 2020 (GU n. 90 del 4 aprile 2020).

Il Concessionario dovrà dare indicazione, in maniera chiara e completa, degli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.

**ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI** – I prodotti e gli alimenti erogati dovranno essere totalmente esenti da organismi geneticamente modificati o loro derivati, in aderenza alle leggi in materia e grassi idrogenati.

**INTOLLERANZE E ALLERGIE** – In conformità ai criteri stabiliti dalla normativa vigente (D. Lsg. 8 febbraio 2006, n. 114 in materia di etichettatura degli “allergeni alimentari” Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011), particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori intolleranti o allergici; a tal fine, affinché il consumatore riceva informazioni essenziali, leggibili e comprensibili per fare acquisti consapevoli, il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza (per esempio: cereali contenenti glutine; crostacei e prodotti a base di crostacei; uova e prodotti a base di uova; pesce e prodotti a base di pesce; arachidi e prodotti a base di arachidi; soia e prodotti a base di soia; latte e prodotti a base di latte; frutta a guscio ecc...).

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

**La vendita e la somministrazione di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità e di cibi prodotti con validità oltre la data di scadenza darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.**

## ART. 15 - CARATTERISTICHE DI MASSIMA DEGLI ALIMENTI SOMMINISTRATI E CRITERI DI SCELTA

Il Concessionario dovrà osservare particolare attenzione ai seguenti criteri:

1. Etichettatura dei prodotti utilizzati

Tutti i prodotti confezionati utilizzati dovranno avere etichettatura conformemente alla normativa italiana e comunitaria.

2. Tracciabilità dei prodotti e Certificazione ISO

Deve essere garantita, secondo la normativa vigente, la tracciabilità dei prodotti utilizzati. E' opportuno che il Concessionario si rifornisca presso fornitori anch'essi certificati.

*(cfr ISO rintracciabilità della filiera)\*\*\**

3. Vita residua dell'alimento

Deve essere rispettata la "vita residua" del prodotto, al momento dell'acquisto, in modo che abbia una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o di scadenze.

4. Lotta agli sprechi

E' opportuno che il Concessionario adotti una seria politica di lotta agli sprechi.

5. Uso del sale

Il sale va usato con estrema moderazione, inoltre, ai sensi dell'art. 3, comma 2, della Legge 21 marzo 2005 n. 55, dovrà essere messo disposizione dei consumatori anche il sale arricchito con iodio.

6. Aromi

Utilizzare aromi freschi con moderazione quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. **Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.**

7. Condimenti e frittura

**Utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva;**

Burro solo in piccole quantità per le preparazioni che espressamente e esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;

In caso di frittura questa deve essere effettuata mediante l'utilizzo di idonea strumentazione, eseguita con la corretta modalità e mediante l'utilizzo di grassi ed oli adeguati.

L'olio va sostituito non appena siano identificabili alterazioni nel colore o dell'odore.

Il personale addetto alla cucina deve dimostrare la conoscenza della idonea tecnica di frittura, la temperatura da rispettare nonché dei rischi che per la salute umana comporta una frittura eseguita con la modalità non corrette (ad es. che la progressiva alterazione dell'olio e dei grassi durante il processo di frittura si evidenzia attraverso una serie di cambiamenti fisico-chimici quali intensificazione del colore: scurimento, aumento della viscosità, aumento della tendenza a formare schiuma, abbassamento del punto di fumo).

In particolare devono essere rispettate le raccomandazioni delle previste dalla Circolare Ministero della Sanità dell'11 gennaio 1991, n. 1 riguardante gli Oli e grassi impiegati per friggere alimenti, e cioè:

- utilizzo solo di olio extravergine di oliva e di grassi alimentari idonei a tale trattamento in quanto più resistente al calore;
- adeguata preparazione degli alimenti da friggere, evitando per quanto possibile la presenza di acqua e l'aggiunta di sale e spezie che accelerano l'alterazione degli oli e grassi. Il sale e le spezie dovrebbero essere aggiunti all'alimento, preferibilmente, dopo la frittura;

- che la temperatura dell'olio tassativamente non superi i 180° C. Temperature superiori ai 180°C accelerano infatti l'alterazione degli oli e grassi. È opportuno quindi unire la friggitrice di un termostato;
- che dopo la frittura sia garantita l'eliminazione dell'eccesso di olio assorbito dell'alimento mediante scollatura;
- che si provveda ad una frequente sostituzione degli oli di grassi. Vigilare sulla qualità dell'olio durante la frittura, tenendo presente che un olio molto usato si può già riconoscere dall'imbrunimento, dalla viscosità e dalla tendenza a produrre fumo durante la frittura.
- che si provveda a filtrare l'olio usato, se ancora atto alla frittura, su idonei sistemi e/o sostanze inerti (coadiuvanti di filtrazioni); pulire a fondo il filtro della vasca dell'olio. Le croste carbonizzate, i residui oleosi viscosi o i resti di un olio vecchio accelerano l'alterazione dell'olio;
- che sia evitata tassativamente la pratica della “ricolmatura” (aggiunta di olio fresco all'olio usato). L'olio fresco si altera molto più rapidamente a contatto con l'olio usato;
- che si provveda proteggere gli oli e grassi dalla luce.

**8. Verdura e ortaggi frutta**

La verdura proposta al consumo (ortaggi a radice, ortaggi a frutto, ortaggi a fiore, ortaggi a foglia), deve essere accuratamente lavata e mondata di ogni parte che risultasse comunque alterata; deve presentare, anche dopo le operazioni di cui sopra, tutte le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto, con espresso riferimento alla categoria commerciale; la verdura proposta “cotta”, deve essere sottoposta a trattamenti di cottura che minimizzino le perdite di nutrienti e delle caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto; deve essere accompagnata da un documento dove figura l'origine del prodotto (produttore e/o commerciante) e, per i prodotti da agricoltura biologica, l'Ente di certificazione controllo.

La frutta fresca proposta al consumo: deve presentare tutte le caratteristiche commerciali tipiche della categoria di appartenenza ed i relativi valori organolettici derivanti esclusivamente da maturazione naturale; deve essere accompagnata da un documento dove figura l'origine del prodotto (produttore e/o commerciante), e per i prodotti da agricoltura biologica, l'ente di certificazione e controllo.

**9. Pane/ riso /pasta**

La pasta deve essere esclusivamente da farina di grano 100% italiano e biologico; deve essere servita alla consistenza ed alle temperature organoletticamente e gastronomicamente ottimali. Il riso deve essere nazionale. Il pane proposto al consumo deve presentare tutte le caratteristiche organolettiche derivanti dalla corretta produzione: consistenza, colore, odore, sapore, deve essere realizzato da farina 100% da grano italiano.

**10. Uova e formaggi**

Le uova devono provenire da allevamento biologico a terra. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti. Il formaggio deve essere a marchio D.O.P., possibilmente regionale.

**11. Carni fresche (Bovine, Suine, Avicunicole) e pesce**

Fermo restando tutti requisiti microbiologici e di rintracciabilità, le carni proposte al consumo previa cottura devono: presentarsi, con accettabile uniformità delle porzioni e con caratteristiche organolettiche omogenee e tipiche della ricetta e del metodo di cottura impiegati; essere proposte al consumo alle temperature organoletticamente e gastronomicamente ottimali; deve essere accompagnata da un documento dove figura l'origine del prodotto (produttore e/o commerciante) e, per i prodotti da agricoltura biologica, l'Ente di certificazione controllo, conformi alle prescrizioni dei CAM.

12. Puntualità del servizio e qualità sensoriale

È importante che il pasto venga somministrato al consumatore entro un intervallo di tempo dalla sua preparazione e che può variare a seconda della tipologia del piatto.

Anche l'aspetto della qualità sensoriale deve essere valutato con grande serietà, metodo ed attenzione, in quanto direttamente correlato all'appetibilità del cibo ed è il più significativo motivo di gradimento o di rifiuto dello stesso.

13. Prodotti provenienti da agricoltura biologica

Per la realizzazione dei menù dovranno essere utilizzati quanto possibile prodotti da agricoltura biologica. È opportuno privilegiare tra i prodotti biologici quelli locali e di stagione.

Tutte le materie prime provenienti da produzione biologiche, dovranno essere reperite presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati. Deve, inoltre, essere garantita la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti.

Eventuali prodotti di provenienza extracomunitaria devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione biologica.

14. Qualità igienico sanitaria, delle caratteristiche dei locali, delle attrezzature

È necessaria la più rigorosa igiene salubrità di:

- le strutture (materiali, manutenzione e condizioni igieniche);
- le attrezzature presenti (funzionalità ed igiene);
- i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- le procedure di pulizia, disinfestazione, disinfezione e manutenzione generale dell'impianto.

È doveroso che il Concessionario disponga di procedure interne di corretta prassi igienica e provveda alle registrazioni riguardanti il monitoraggio eseguito in autocontrollo.

15. Qualifica del personale impiegato ed educazione alimentare

Il Concessionario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, ai sensi del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica (già Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare), n. 65 del 10 marzo 2020 (GU n. 90 del 4 aprile 2020).

## **ART. 16 - QUALITÀ, QUANTITÀ E VARIETÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, di marche conosciute a livello nazionale e dovranno **essere somministrati in quantità sufficienti; in particolare i prodotti sfusi dovranno essere di prima scelta** e tale caratteristica dovrà essere adeguatamente documentata (sulla bolla di trasporto o su altro documento equipollente).

Un'adeguata documentazione dovrà riguardare anche i **prodotti biologici** (marchio attestante tale caratteristica, indicazione/dichiarazione del produttore, ecc.), i **prodotti IGP e DOP**.

È fatto divieto di utilizzare prodotti che contengano Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

Salumi e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti e il latte deve essere fresco. La composizione dei prodotti non confezionati deve essere dichiarata ed esposta al pubblico.

Riguardo la provenienza dei prodotti da somministrare, si rinvia alle specifiche tecniche di base elencate dell'Allegato 1 del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica (già Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare), n. 65 del 10 marzo 2020 (GU n. 90 del 4 aprile 2020).



In sede di esame delle offerte si valuteranno la qualità e le caratteristiche delle derrate proposte come meglio specificato nei criteri di aggiudicazione.

Il Concessionario è obbligato a preparare pasti adatti al consumo da parte di celiaci che ne facciano richiesta, previo accordo da parte di questi ultimi con il responsabile del punto di ristoro; conseguentemente s'impegna a fornirsi di adeguate attrezzature e materie prime per garantire i pasti a tali soggetti.

I menù giornalieri proposti, dovranno consentire una scelta tra almeno tre diversi primi, due diversi secondi, vari contorni.

I menù dovranno essere esposti nella sala corredati degli ingredienti utilizzati e riportare:

- scelte possibili;
- indicazione delle pietanze realizzate con prodotti biologici, IGP, DOP, ecc.;
- indicazione dei prodotti surgelati.

## **ART. 17 - PREZZI**

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

Per il calcolo delle singole voci è applicato, oltre al ribasso offerto, l'arrotondamento per difetto ai 5 centesimi di euro.

La somministrazione di eventuali altri prodotti non inseriti nel listino ed il loro prezzo dovranno essere preventivamente autorizzati dall'Ufficio Contratti e Controllo qualità.

**Copia del listino prezzi di tutti gli alimenti e bevande proposti con indicazione degli ingredienti, della qualità e provenienza, con evidenziati i prodotti che contengono materie prime congelate o surgelate, vistato dall'Ufficio Contratti e Controllo qualità, dovrà essere esposto all'interno del punto di ristoro in modo ben visibile a tutti, per tutta la durata della Concessione. Detto listino dovrà indicare quali alimenti e bevande sono adatti a vegetariani, celiaci o a chi soffre di intolleranze alimentari.**

Ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 36/2023, è prevista la revisione prezzi dei prodotti, a partire dal secondo anno del contratto, a condizione che la Società sia in regola con i pagamenti dei canoni e con ogni altro rimborso nei confronti dell'Ateneo.

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

I corrispettivi per i servizi rimarranno a totale ed esclusivo carico dell'utenza del bar, con conseguente esonero dell'Amministrazione universitaria da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo. L'accettazione da parte del Concessionario dei buoni pasto rilasciati dall'Università al proprio personale esonera l'Università da qualsiasi responsabilità per contenziosi che potrebbero insorgere

tra il Concessionario ed il singolo dipendente o tra il Concessionario e la società erogatrice del servizio sostitutivo di mensa.

## **ART. 18 - CONTROLLI DI QUALITA'**

Fatti salvi i controlli igienico-sanitari e nutrizionali esercitati nei modi previsti dalla vigente normativa dagli enti preposti, l'Amministrazione universitaria, attraverso l'Ufficio Controllo e Qualità ed il DEC potrà, in qualsiasi momento, effettuare controlli, in contraddittorio tra le parti, sulla qualità dei servizi e dei beni di consumo offerti, sul funzionamento dell'esercizio nonché su tutte le modalità di espletamento delle attività di ristoro senza che il Concessionario abbia ad impedirli. A tal fine il Concessionario riconosce il diritto di accesso e di verifica in qualunque momento ai dipendenti dell'Università a ciò preposti od a persone appositamente incaricate in tutti i locali e le aree dell'esercizio oltre che il diritto di verificare presso la clientela la qualità del servizio svolto. L'amministrazione universitaria si riserva, inoltre, di operare controlli igienico sanitari sul personale addetto, sui libretti sanitari, nonché controlli a campione su tutti prodotti posti in vendita nonché sui piani di lavoro utilizzati. I controlli riguarderanno:

### **A) CONTROLLI A VISTA DEL SERVIZIO**

A titolo esemplificativo e non esaustivo:

1. modalità e tempi di conservazione degli alimenti;
2. modalità di lavorazione e distribuzione degli alimenti;
3. qualità delle singole porzioni;
4. presentazione degli alimenti;
5. etichettatura di alimenti e prodotti detergenti;
6. modalità di impiego dei sanificanti;
7. caratteristiche dei sanificanti;
8. modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
9. verifica del corretto uso degli impianti;
10. stato igienico degli impianti, attrezzature e locali;
11. interventi di manutenzione a carico del gestore;
12. stato igienico sanitario del personale addetto;
13. organizzazione del personale e organigramma;
14. professionalità, cortesia, abbigliamento degli addetti;
15. tempi di attesa;
16. ordine e pulizia dei locali.

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

Detti controlli riguarderanno la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano HACCP di cui il Concessionario è tenuto a fornirne copia, prima dell'avvio del servizio, al Direttore dell'esecuzione del contratto ed al manuale specificamente adottato sulla base delle normative vigenti.

Riguardo i sopra indicati controlli il Direttore dell'esecuzione del contratto, sulla base delle osservazioni proprie e dell'Ufficio Controllo Qualità di cui al presente articolo, farà pervenire al

Concessionario eventuali prescrizioni alle quali dovrà uniformarsi entro **8 (otto) giorni** con possibilità, entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. Il Concessionario sarà tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse. Se entro il termine temporale sopra richiamato il Concessionario non fornirà alcuna controdeduzione e se, contestualmente, non saranno rispettate le prescrizioni richieste, l'Università procederà ai sensi dei successivi Artt. 24 e 25 del presente Capitolato.

E' fatto altresì obbligo al Concessionario di stipulare, con oneri a proprio carico, idonea convenzione con strutture sanitarie pubbliche e/o convenzionate al fine di svolgere controllo microbiologici a campione sui prodotti posti in vendita e sui piani di lavoro adottati secondo le cadenze temporali proposte in sede di gara nonché ogni qual volta l'Università ne faccia richiesta verranno concordate con l'Università, per verificarne il rispetto dei parametri di legge. Il prelievo dei campioni sarà effettuato da tecnici incaricati dal Concessionario alla presenza di almeno un rappresentante dell'Amministrazione universitaria e uno del Concessionario stesso. I risultati delle analisi effettuate dovranno essere inoltrati all'Università entro 48 ore dalla refertazione delle stesse da parte delle suindicate strutture sanitarie. Farà fede, al riguardo la data di refertazione.

Il Concessionario, a richiesta dell'Amministrazione universitaria, dovrà dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore. Nulla potrà essere richiesto all'Università per le quantità di campioni prelevati.

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

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

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

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

## **ART. 19 - PUBBLICITA' NEI PUNTI DI RISTORO**

La pubblicità per conto terzi nei locali dell'esercizio deve essere intonata alla decorazione ed all'arredamento dei locali. Non verranno autorizzati messaggi pubblicitari in contrasto con l'attività istituzionale dell'Università e con il rispetto del decoro e della reputazione dell'Ateneo. Il Concessionario potrà svolgere all'interno dell'esercizio esclusivamente pubblicità mobile sugli espositori dei prodotti in vendita.

Ogni messaggio pubblicitario in contrasto con i principi sopra indicati dovrà essere immediatamente rimosso.

## **ART. 20 - OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA' PER DANNI**

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

La distribuzione dei prodotti alimentari di pronto consumo dovrà essere effettuata dal personale addetto secondo quanto previsto dal D.Lgs.vo n. 193/2007 e dalla metodologia HACCP. A tal fine si sottolinea l'opportunità che i bicchieri, le tazzine siano trattati con lavastoviglie che raggiungano almeno i 90°C. In caso di impossibilità di utilizzo di tale apparecchiatura, ad esempio rottura momentanea, per garantire, comunque, un elevato livello igienico, dovranno essere utilizzati piatti e stoviglie monouso senza alcun costo aggiuntivo per gli utenti, biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

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

L'Università non sarà tenuta a risarcire al Concessionario alcun danno a persone o cose di proprietà di questo ultimo in conseguenza di azioni di fulmini, incendio non imputabili all'Università. A tal fine il Concessionario provvederà a stipulare apposita assicurazione per danni come previsto all'Articolo 27 del presente Capitolato.

## **ART. 21 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

Il Concessionario si obbliga ad impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere i servizi in regola con la vigente normativa in materia di requisiti igienico-sanitari, assunto (ad eccezione del personale addetto alle pulizie per le quali il Concessionario potrà ricorrere a ditte specializzate) secondo le disposizioni di legge in vigore e dovrà, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nel servizio oggetto della Concessione, le condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, C.C.N.L. ed eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché le condizioni che dovessero risultare da ogni altro contratto o Accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno svolgersi le prestazioni, nonché dovrà assolvere a tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.

Il Concessionario dovrà essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale e dovrà fornire, su richiesta dell'Amministrazione universitaria, prima dell'avvio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza contrattuali, la sottoindicata documentazione:

1. elenco nominativo del personale che sarà impegnato nei servizi oggetto della concessione, con l'indicazione dei dati anagrafici, del numero di matricola, degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali, della data di assunzione, della tipologia di contratto, della qualifica professionale e del livello, delle mansioni cui sarà adibito, del monte ore settimanale;

2. copia dell'estratto del libro Unico e dei libretti sanitari riguardanti il personale che sarà impiegato;
3. copia del modello DM10 relativo al mese antecedente la formale comunicazione di denuncia retributiva;

La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta si modifichino nell'organico impiegato.

L'amministrazione universitaria si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni anche per il tramite dell'Ispettorato del Lavoro e ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di accertare la regolarità del Concessionario.

Il Concessionario sarà responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale. L'organico impiegato per l'espletamento del servizio dovrà essere, per tutta la durata del contratto, quello dichiarato all'inizio del servizio, fatte salve le eventuali integrazioni. Le sostituzioni del personale assente per ferie, malattie, permessi o altro motivo, dovranno avvenire contestualmente all'evento che ha comportato l'assenza. Qualsiasi variazione nominativa del personale impiegato, rispetto a quanto comunicato all'avvio del servizio, dovrà essere comunicato ed approvato dall'Amministrazione universitaria entro e non oltre 30 giorni dall'avvenuta modifica.

Il Concessionario dovrà adottare sistemi efficaci di rilevazione per rendere documentabili, in ogni momento, le presenze di tutti i lavoratori presenti in servizio nonché produrre o detenere in loco la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi.

Il personale impiegato dal Concessionario, dovrà:

- a) indossare idonee divise per foggia e qualità dovranno essere omogenee, ma differenziate a seconda della qualifica rivestita dal lavoratore, curate, igienicamente e visivamente in condizioni perfette, munite del segno distintivo dell'impresa del Concessionario e di tessera di riconoscimento corredata di fotografia, con le generalità del lavoratore, la qualifica e l'indicazione del datore di lavoro, ai sensi dell'art. 26, comma 8, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i;
- b) essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i. ed attenersi alle prescrizioni di cui agli art.li del Titolo III del medesimo regolamento;
- c) osservare scrupolosamente tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP aziendale;
- d) essere sottoposto, a cura e spese del Concessionario, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, alle vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore, nonché, qualora assente dal lavoro per malattie infettive, ad idonea visita di idoneità da parte di Enti pubblici autorizzati, prima del rientro in servizio;
- e) presentare, al rientro in servizio, in caso di assenza dal lavoro per malattie per più di cinque giorni consecutivi, una dichiarazione medica attestante di non essere affetto da patologie infettive trasmissibili;
- f) osservare le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dalla sede universitaria;
- g) adeguarsi alle disposizioni del Direttore dell'esecuzione del contratto e al rispetto delle norme di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;
- h) comunicare immediatamente al Direttore dell'esecuzione del contratto qualunque evento anche accidentale che dovessero accadere nell'espletamento del servizio;
- i) tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato, improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza;
- j) assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione;

- k) provvedere alla riconsegna delle cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento dei servizi

L'Amministrazione universitaria, sulla base delle risultanze delle rilevazioni del grado di soddisfazione dell'utenza o su richiesta della Commissione di controllo e valutazione sul servizio di gestione di cui trattasi, potrà segnalare al Concessionario l'inidoneità allo svolgimento del servizio da parte del personale addetto o l'eventuale comportamento di grave negligenza o oltraggioso o indecoroso dello stesso nei confronti dell'utenza, chiedendone l'immediata sostituzione, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali e/o ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

**CLAUSOLA SOCIALE** - In applicazione dell'art. 186, co. 2, e dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023, (*Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi e criteri di sostenibilità energetica e ambientale*), il Concessionario dovrà assicurare almeno i livelli occupazionali attuali, procedendo all'assunzione in via prioritaria del personale già in forza nell'impresa cessante, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa del concessionario e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio, in particolare:

**- LOTTO N. 1 - Macroarea di Ingegneria**

N	monte ore settimanale	ccnl applicato	LIVELLO	scatti	sede	L. 68	MANSIONI
1	40	CCNL TURISMO	6S*	1	Bar ingegneria TV	no	Banconista
2	20	CCNL TURISMO	6*	0	Bar ingegneria TV	no	Barista
3	40	CCNL TURISMO	6S*	1	Bar ingegneria TV	no	Banconista
4	40	CCNL TURISMO	6S*	1	Bar ingegneria TV	no	Banconista
5	15	TIROCINIO	non ha livello.	0	Bar ingegneria TV	no	Cassiere bar ristorante
6	40	CCNL - TURISMO	6*	0	Bar ingegneria TV	no	Barista
7	40	CCNL - TURISMO	6S*	1	Bar ingegneria TV	no	Banconista
8	40	CCNL - TURISMO	4*	1	Bar ingegneria TV	no	Cuoco
9	40	CCNL - TURISMO	4*	3	Bar ingegneria TV	no	Cassiere bar ristorante
10	40	CCNL - TURISMO	6*	4	Bar ingegneria TV	no	Barista

**- LOTTO N. 2 Facoltà di Economia:**

**• Punto di ristoro presso l'Edificio A piano - 1**

N.	Livello	Mansione	Ore settimanali	Tipologia contratto
1	6s	Barista	40	Indeterminato
2	5	Barista/cassiera	40	Indeterminato
3	6	Inserviente cucina	30	Indeterminato
4	5	Pizzaiolo	40	Indeterminato
5	5	Cuoco	40	Determinato



6	6	Banchista bar	40	Determinato
7	5	Aiuto barman	40	Indeterminato
8	7	Preparatore pizza a taglio	40	Determinato
9	5	Barista	40	Indeterminato
10	5	Barista	40	Indeterminato
11	5	Banchista bar	40	Indeterminato
12	4	Cuoco	40	Indeterminato
13	4	Pizzaiolo	40	Indeterminato
14	6	Banchista bar	40	Indeterminato
15	6	Aiuto pizzaiolo	40	Indeterminato
16	4	Cassiere	40	Indeterminato
17	4	Cassiera/ammnistrativa	40	Indeterminato
18	2	Resp./capo area	40	Indeterminato

- **LOTTO N. 3 Facoltà di Economia:**

• **Punto di ristoro presso l'Edificio B piano terra \*\*\***

N.	Livello	Mansione	Ore settimanali	Tipologia contratto
1	4	Gastronomia	40	Indeterminato
2	5	Barista	40	Indeterminato
3	5	Barista	40	Indeterminato

**- LOTTO N. 4 - Macroarea di Scienze MM.FF.NN:**

**• Punto di ristoro denominato “Bar Giallo”**

N.	Livello	Mansione	Ore settimanali	Tipologia contratto
1	B2	Operaio	40	Indeterminato
2	C2	Operaio	40	Indeterminato
3	C2	Operaio	40	Indeterminato
4	D1	Operaio	40	Indeterminato
5	D1	Operaio	40	Indeterminato
6	D1	Operaio	40	Indeterminato

**- LOTTO N. 5 - Macroarea di Scienze MM.FF.NN:**

**• Punto di ristoro denominato “Bar Rosso”\*\*\***

N.	Livello	Mansione	Ore settimanali	Decorrenza durata e tipologia contratto
1	5	Barista	40	Indeterminato
1	5	Cassiere	24	Indeterminato
1	6s	Addetto servizi mensa	40	Indeterminato

\*\*\* Il punto di ristoro è stato chiuso nel 2023.

Il Concessionario sarà tenuto ad indicare e comunicare all’Amministrazione universitaria, prima della stipula del contratto, il nominativo di uno o più responsabili (titolare e sostituti) del servizio di gestione bar e piccola ristorazione, individuati tra il proprio personale, incaricati di dirigere, coordinare e controllare tutte le attività connesse al servizio ed ai quali l’Amministrazione universitaria, per il tramite del Direttore dell’esecuzione del contratto, potrà far riferimento.

Il referente/i dovrà/anno assicurare la loro presenza in loco nell’arco dell’orario di apertura dei locali nonché la propria reperibilità telefonica e pronto intervento h. 24/24 feriali e festivi.

Tutte le comunicazioni formali saranno effettuate al referente titolare e si intenderanno come validamente rivolte ed eseguite, ai sensi e per gli effetti di legge, direttamente al Concessionario stesso. Qualora sarà dichiarato e sottoscritto dal referente, sarà considerato dall'Amministrazione universitaria dichiarato e sottoscritto in nome e per conto del Concessionario.

In caso di impedimento o assenza del referente/i, il Concessionario dovrà darne tempestiva notizia all'Amministrazione universitaria, indicando contestualmente il nominativo del sostituto.

L'Amministrazione universitaria si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del referente/i nel caso in cui gli stessi dovessero risultare inidonei o inadeguati per il servizio, senza che il Concessionario possa sollevare obiezione alcuna.

Il Concessionario dovrà, inoltre, garantire e documentare, ogni fine anno, su richiesta dell'Amministrazione universitaria, che venga regolarmente effettuata la formazione, l'addestramento e l'aggiornamento degli addetti ai servizi sia in materia di salute ed igiene alimentare sia in materia di sicurezza ed igiene ambientale.

L'aggiudicatario, provvederà alla sostituzione, in caso di assenza, anche temporanea di uno o più lavoratori, con personale in possesso della stessa qualifica professionale. Qualsiasi variazione nominativa del personale impiegato, rispetto a quanto indicato in sede di inizio attività dovrà essere tempestivamente comunicato al Direttore dell'esecuzione del contratto.

**Il personale adibito alla cassa non può occuparsi di cucina e distribuzione.**

## **ART. 22 - EVENTUALI NUOVE ATTIVITA'**

La concessione non comporta alcuna esclusiva a favore del Concessionario, che prende atto ed accetta che l'Università ha il diritto di affidare a terzi servizi di catering e/o *bouvette* in occasione di meeting e convegni senza che il Concessionario possa vantare, al riguardo, diritti di esclusiva.

## **ART. 23 - DIVIETI**

Oltre ai divieti previsti negli altri articoli del presente Capitolato, è fatto espressamente divieto di installare, nei locali in concessione, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe.

Il Concessionario, inoltre, non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato, non 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'Amministrazione.

Sarà vietata la concessione a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche saltuario, dei locali concessi o di parte di essi.

E' fatto espressamente divieto al Concessionario di cedere, in tutto o in parte, l'oggetto del contratto. E' assolutamente vietata la vendita di tabacchi, di libri di testo universitari nonché l'esercizio di qualsiasi tipo di lotteria istantanea.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile e l'Amministrazione potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

## **ART. 24 - PENALITA'**

Premesso che l'applicazione delle penali non esclude il diritto dell'Università a pretendere il risarcimento di eventuali ulteriori danni per le violazioni e le inadempienze che si risolvono in una non corretta gestione del servizio, il Direttore dell'esecuzione del contratto potrà applicare le seguenti penali:

- per ogni giorno di ritardo ingiustificato nell'esecuzione e completamento dei lavori di installazione di arredi, stigliature ed attrezzature e nell'avvio del servizio rispetto al termine di cui all'articolo 6 del presente Capitolato (30 giorni) verrà applicata una penale pari ad € 100,00 (euro cento/00);
- per ogni giorno di ritardo ingiustificato nell'avvio del servizio rispetto al termine di cui all'articolo 6 del presente Capitolato (15 giorni) verrà applicata una penale, pari ad € 100,00 (euro cento/00);
- la violazione da parte del Concessionario, dei dipendenti o di persone che lo coadiuvano di una qualunque obbligazione contenuta nel presente Capitolato e nel Disciplinare di gara, regolarmente comunicata per iscritto e derivante da inadempimento totale o parziale darà luogo all'applicazione a carico del Concessionario medesimo, di una penale da € 100,00 (euro cento/00) ad € 1.000,00 (euro mille/00) a seconda della gravità della violazione, fatto salvo il diritto dell'Università di richiedere il risarcimento del maggior danno;
- per ogni giorno di ritardo nella corresponsione dei pagamenti rispetto alla scadenza di cui al primo periodo dell'art. 10, verrà applicata una penale di € 100,00 fino al 30° giorno oltre il quale si potrà procedere alla risoluzione del contratto.

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

## **ART. 25 - RISOLUZIONE - ART 190 D.LGS. 36/2023**

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata al Concessionario dal Direttore dell'esecuzione del contratto a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata via Pec, in cui farà fede esclusivamente la data e l'ora di trasmissione. Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 5 (cinque) giorni per la presentazione di eventuali osservazioni. Decorso il suddetto termine il Direttore dell'esecuzione del contratto, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, applicherà le penali di cui all'Art. 24 del presente Capitolato o, comunque, adotterà le determinazioni ritenute più opportune.

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

- frode nell'esecuzione del servizio;
- inadempimenti delle prescrizioni richieste dal Direttore dell'esecuzione del contratto entro il termine di otto (8) giorni di cui all'Articolo 18 del presente Capitolato;
- stato di inosservanza del Concessionario riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e l'esecuzione del contratto;
- revoca, decadenza, annullamento delle autorizzazioni prescritte da norme di legge di cui all'Art. 11 del presente Capitolato;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio;

- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro, sull'assicurazione obbligatoria delle maestranze nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- interruzione parziale o totale del servizio senza giustificato motivo;
- ritardo superiore a trenta (30) giorni nel pagamento all'Università delle singole rate del canone di gestione;
- ritardo superiore a venti (20) giorni oltre i trenta (30) dalla data del verbale di consegna dei locali entro i quali il gestore è tenuto a completare l'allestimento del bar;
- ritardo superiore a dieci (10) oltre i quindici (15) dalla data di completamento dell'allestimento del bar entro i quali il gestore dovrà assicurare l'avvio del servizio;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamento e clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità, la qualità e la continuità del servizio;
- accertata sostituzione del gestore da parte di un soggetto terzo nella gestione totale o parziale del servizio;
- mancata sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro;
- cessione, anche parziale, del contratto;
- mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
- applicazione di n. 2 penalità annue relative a deficienze riscontrate in ordine alle prescrizioni di cui all'Art. 12 e dell'Art. 21 del presente Capitolato e, nello specifico, riguardanti il personale impiegato;
- carenze di carattere igienico sanitario accertate dal Direttore dell'esecuzione del contratto, dall'Ufficio Contratti e Controllo Qualità e dalle autorità competenti;
- esecuzione del contratto con utilizzo di personale non regolarmente assunto;
- applicazione di n. 3 (tre) penalità indipendentemente dalla natura del singolo e specifico inadempimento;
- mancata produzione all'Università di copia della documentazione di cui all'Art. 11 del presente capitolato;
- concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del gestore;
- applicazione di prezzi di vendita dei prodotti superiori a quelli indicati all'Art. 17 del presente Capitolato;
- la vendita e la somministrazione di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità e di cibi prodotti con validità oltre la data di scadenza;
- l'inosservanza dei divieti di cui all'art. 23 del presente Capitolato.

La risoluzione del contratto comporta l'incameramento del deposito cauzionale da parte dell'Università fatto salvo il diritto di richiedere il risarcimento del maggiore danno.

La risoluzione avrà effetto dalla data di ricevimento da parte del gestore della relativa comunicazione via Pec.

## **ART. 26 – RECESSO – ART. 190 D. Lgs. 36/2023**

L'Università può recedere dal contratto nei seguenti casi non imputabili al gestore:

- per motivi di pubblico interesse;
- in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà concesse dall'art. 1464 del Codice Civile.

Il Concessionario è tenuto all'accettazione in qualsiasi momento del recesso unilaterale del contratto, salvo l'obbligo del preavviso di almeno **90 giorni** naturali e consecutivi da comunicarsi via Pec qualora l'Università intenda provvedere diversamente in merito all'esecuzione, totale o parziale, del servizio assegnato.

L'Università è in ogni caso esonerata dalla corresponsione di qualsiasi indennizzo o risarcimento.

L'Università provvederà a dare opportune informazioni della propria determinazione di recedere dal contratto alle organizzazioni sindacali dei lavoratori impiegati nell'appalto.

In caso di recesso il gestore ha il dovere di pagare all'Università solo una quota del canone di gestione, corrispondente al periodo di servizio effettivamente prestato

## **ART. 27 – CAUZIONE DEFINITIVA/ASSICURAZIONE / RESPONSABILITÀ**

La stipula del contratto è subordinata alla presentazione del **deposito cauzionale definitivo** nella misura del 10% (dieci per cento) del valore complessivo della concessione, a norma dell'art. 117, del D. Lgs. 36/2023.

Il deposito in questione si intende a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni assunte e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, fatta, comunque salva la risarcibilità del maggior danno. La cauzione è a copertura anche delle penali.

E' fatto obbligo al gestore di stipulare altresì, con oneri a proprio carico, specifica polizza assicurativa R.C., comprensiva della Responsabilità Civile verso terzi (RCVT), con esclusivo riferimento al servizio in questione, con massimale per sinistro non inferiore ad € 1.500.000,00 (euro unmilione/00) e di € 1.000.000,00 (euro unmilione/00) per persona, con validità non inferiore alla durata del servizio. Detta polizza, pena la revoca dell'aggiudicazione, dovrà essere consegnata prima della stipula del contratto.

Resta tuttavia inteso che tale massimale non rappresenta il limite del danno da risarcirsi da parte del gestore, per il quale, nel suo valore complessivo, risponderà comunque il gestore medesimo. L'Università con esplicita clausola sarà costituita beneficiaria della polizza fino a concorrenza del danno da essa subito, relativamente ai danni causati all'Università, restando fermo l'obbligo del gestore stipulante la polizza di pagare alle scadenze i relativi premi. Il contratto dovrà espressamente prevedere la tutela dello smercio dei prodotti. Nella polizza dovrà essere stabilito che non potranno avere luogo diminuzioni o storni di somme assicurate né disdetta del contratto senza il consenso dell'Università. Tale polizza deve coprire tutti i rischi connessi all'esercizio sia nei confronti dei terzi, sia per i danni arrecati per qualsiasi causa – incendio compreso – alle cose ed ai locali in concessione d'uso da parte dell'Università.

In alternativa, alla stipulazione della polizza che precede, il Concessionario potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copra anche il servizio svolto per conto dell'Università, precisando che non vi sono limiti



al numero di sinistri, e che il massimale per sinistro non è inferiore ad € 1.500.000,00 (euro unmilione/00) e di € 1.000.000,00 (euro unmilione/00) per persona.

Resta inteso che l'esistenza, e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale e, pertanto, qualora il gestore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

Il Concessionario sarà ritenuto responsabile dell'operato dei propri dipendenti e per tanto assumerà in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati, eventualmente, alle persone ed alle cose tanto dell'Università che di terzi, in dipendenza di manchevolezze o trascuratezze nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto.

Il Concessionario in ogni caso dovrà provvedere senza indugio e a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati dal proprio personale.

## **ART. 28 - CONTROLLO E VALUTAZIONE**

Le attività di valutazione interne sulla qualità e sull'organizzazione dei servizi di bar e di piccola ristorazione e gli opportuni controlli volti a verificare l'osservanza delle disposizioni contrattuali da parte del Concessionario, saranno svolte, anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza, oltre che dagli uffici dell'Amministrazione generale a ciò preposti, in particolare la Divisione 2 – Direzione IV, Patrimonio Immobiliare, Contratti e Controllo Qualità.

Durante la fase di gestione, gli Uffici procederanno a verifiche periodiche (con cadenza almeno semestrale) sulla qualità e la rispondenza dei prodotti offerti dal Concessionario ai requisiti del presente Capitolato.

L'Università, attraverso i propri uffici o tramite il DEC, avrà inoltre facoltà di procedere in ogni momento a ispezioni, verifiche tecniche ed igieniche, sia con riguardo ai cibi ed alle bevande somministrate che alla cura e alle pulizie dei locali e delle attrezzature.

Le verifiche avverranno in contraddittorio con il Referente del Concessionario nei tempi e nei modi ritenuti più opportuni dall'Amministrazione universitaria senza che il predetto Responsabile possa opporre eccezione alcuna.

Le risultanze delle ispezioni, e i riscontri di gradimento dell'utenza costituiranno elementi di ausilio alle attività del Direttore dell'esecuzione del contratto e serviranno a formulare raccomandazioni volte a migliorare il servizio fornito e/o ad attuare azioni correttive.

## **ART. 29 - RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO – REPORTISTICA**

Il Concessionario dovrà trasmettere al DEC, su base annuale ed entro 90 giorni solari successivi a ciascun anno di riferimento una relazione sull'andamento del servizio svolto, contenente, a titolo esemplificativo, informazioni relative alla gestione, all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità del servizio e ad eventuali altre problematiche connesse con il servizio stesso.

A seguito della relazione, potranno essere effettuate delle riunioni con i rappresentanti designati dall'Amministrazione, finalizzati alla messa a punto di eventuali obiettivi a breve termine.

## **ART. 30 – SUBAPPALTO - CESSIONE DEL CONTRATTO - CESSIONE DEI CREDITI**

Data la specificità del servizio, è ammesso il subappalto ai sensi dell'art. 188 del D.lgs. n. 36/2023, solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e di somministrazione degli alimenti. Si intendono subappaltabili esclusivamente i servizi di trasporto dei beni e delle derrate alimentari utili all'esercizio della somministrazione, e di pulizia dei locali.

Fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione, scissione di imprese per le quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 120 del D.Lgs. 35/2023 "Modifica dei contratti in corso di esecuzione" è fatto espressamente divieto al Concessionario, di cedere il contratto a pena di nullità.

La cessione dei crediti è disciplinata dall'art. 120 del D. Lgs. 36/2023.

## **ART. 31 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

Il Concessionario, quale condizione per la stipula del contratto, dovrà indicare un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche, ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. specificando le generalità ed il codice fiscale dei soggetti abilitati ad operare sullo stesso. Inoltre dovrà dichiarare di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti nella predetta legge.

## **ART. 32 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

L'Università e il Concessionario trattano i dati personali derivanti dalla sottoscrizione e dall'esecuzione della presente Concessione, conformemente al Regolamento UE 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 (nel seguito "GDPR"), e al D. Lgs 196/2003 ("Codice in materia di protezione di dati personali" o "Codice della privacy"), come modificato dal D. Lgs 101/2018.

Entrambe le Parti si impegnano a condurre le attività di trattamento di dati personali sulla base dei principi di correttezza, liceità, trasparenza e riservatezza degli interessati, nonché degli eventuali obblighi di legge (art. 5, par. 1, lett. a), b), c), d) GDPR).

I dati raccolti verranno conservati per un arco di tempo non superiore al conseguimento delle finalità per le quali sono trattati (principio di limitazione della conservazione, art. 5, par. 1, lett e GDPR) o in base alle scadenze previste dalle norme di legge.

La base giuridica del trattamento è rinvenibile nell'art. 6, par. 1, lett. b ("esecuzione di un contratto") e c ("adempimento di un obbligo legale") GDPR e, segnatamente, nel D. Lgs. 50/2016 ("Codice dei contratti pubblici") e ss.mm.ii, nel D. Lgs. 159/2011 ("Codice delle leggi antimafia"), nel L. 190/2012 ("Legge anticorruzione") e ss.mm.ii., nel D. Lgs. 33/2013 ("Decreto trasparenza") e ss.mm.ii., nonché nella L. 241/1990 ("Legge sul procedimento amministrativo") e ss.mm.ii.

Nello specifico, i dati personali conferiti dal Concessionario saranno trattati per l'affidamento del servizio di gestione bar e piccola ristorazione, presso il Lotto n. 1 punto di ristoro della Macroarea di Lettere e Filosofia e il Lotto n. 2 Rettorato/Dipartimento di Giurisprudenza dell'Università degli Studi di Roma Tor Vergata. Tali dati verranno trattati con strumenti automatizzati e non automatizzati, nel rispetto di specifiche ed adeguate misure di sicurezza, ai sensi dell'art. 5, par. 1, lett. f) GDPR.

Il Titolare del trattamento è l'Università degli Studi di Roma Tor Vergata, via Cracovia, 50, CAP 00133, Roma, PEC [direzione.generale@pec.uniroma2.it](mailto:direzione.generale@pec.uniroma2.it). Il Responsabile della Protezione dei Dati ha sede in via Cracovia 50 - 00133 Roma, e-mail [rp@uniroma2.it](mailto:rp@uniroma2.it), PEC [rp@pec.torvergata.it](mailto:rp@pec.torvergata.it).

La casella di posta elettronica, cui potranno essere indirizzate questioni relative ai trattamenti dati effettuati, è [privacy@uniroma2.it](mailto:privacy@uniroma2.it) (Tel. 0672592151).

Il Concessionario si impegna ad osservare la piena riservatezza su nominativi, informazioni, documenti, conoscenze o altri elementi eventualmente forniti dall'Amministrazione Generale dell'Università le cui finalità dovranno essere tassativamente utilizzate ai fini del servizio, ai sensi della normativa vigente in materia.

### **ART. 33 – FORO COMPETENTE**

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza della Concessione e del relativo contratto sarà competente, in via esclusiva, il Foro di Roma.

### **IL RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO**

*F.to Dott.ssa Anna Maria Stornata*