

**PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE  
DI N. 1 PUNTI BAR - RISTORO PRESSO LA SCUOLA POLITECNICA (EX FACOLTA’ DI  
INGEGNERIA) DELL’UNIVERSITA’ DEGLI STUDI DI GENOVA**

**CAPITOLATO SPECIALE**

<b>TITOLO I: NORME GENERALI</b> .....	<b>3</b>
ART. 1 - PREMESSE.....	3
ART. 2 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE.....	3
ART. 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE.....	3
ART. 4 - IMPORTO A BASE DI GARA, CONTROPRESTAZIONE DELLA CONCESSIONE E CORRISPETTIVO DI GESTIONE.....	4
ART. 5 - BACINO DI UTENZA .....	5
ART. 6 - COMITATO DI VIGILANZA.....	5
<b>TITOLO II: OGGETTO E MODALITA’ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO</b> .....	<b>5</b>
ART. 7 - OGGETTO E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO .....	5
ART. 8 - PROPOSTE AGGIUNTIVE DA PARTE DEL CONCESSIONARIO .....	6
ART. 9 - DESCRIZIONE PRODOTTI .....	6
ART. 10 - LISTINO PREZZI .....	7
ART. 11 - ORARIO APERTURA .....	7
ART. 12 - CONTROLLI .....	8
ART. 13 - LOCALI E ATTREZZATURE.....	8
ART. 14 - MANUTENZIONI E MIGLIORIE .....	9
ART. 15 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D’USO .....	10
ART. 16 - RICONSEGNA DEI LOCALI .....	10
ART. 17 - IGIENE DECORO E PULIZIA .....	10
ART. 18 - ONERI A CARICO DELL’AMMINISTRAZIONE CONCEDENTE .....	11
ART. 19 - ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO .....	11
ART. 20 - SPESE A CARICO DEL CONCESSIONARIO PER LO SVOLGIMENTO DEI SERVIZI	11
<b>TITOLO III: ASPETTI E DISCIPLINA CONTRATTUALE</b> .....	<b>11</b>
ART. 21 AUTORIZZAZIONI E LICENZE .....	11
ART. 22 - CAUZIONE PROVVISORIA.....	12
ART. 23 - CAUZIONE DEFINITIVA.....	12
ART. 24 - RINUNCIA ALL’AGGIUDICAZIONE.....	12
ART. 25 - STIPULA DEL CONTRATTO.....	12
ART. 26 - RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO .....	12
ART. 27 - RECESSO DAL CONTRATTO DA PARTE DEL CONCESSIONARIO.....	13
ART. 28 - RESPONSABILITA’ DEL CONCESSIONARIO E COPERTURE ASSICURATIVE.....	13
ART. 29 - DIVIETO DI SUB - CONCESSIONE E DI CESSIONE DEL CONTRATTO.....	14
ART. 30 - RAPPORTO DI GESTIONE.....	14
ART. 31 - INTERPRETAZIONE DEL CONTRATTO E DEL CAPITOLATO SPECIALE D’ONERI ..	14
ART. 32 - DISPOSIZIONI PARTICOLARI RIGUARDANTI LA CONCESSIONE.....	15
ART. 33 - PENALI.....	15

ART. 34 - DIFFIDA AD ADEMPIERE .....	17
ART. 35 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO .....	17
ART. 36 - ORGANICO .....	18
ART. 37 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO .....	18
ART. 38 - RISPETTO DEL PIANO DI EVACUAZIONE ED EMERGENZA .....	18
ART. 39 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA.....	18
ART. 40 - MISURE PER ELIMINARE I RISCHI INTERFERENTI .....	19
<b>TITOLO IV: NORME FINALI .....</b>	<b>19</b>
ART. 41 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI .....	19
ART. 42 - CONTROVERSIE .....	20
ART. 43 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO.....	20
ART. 44 - SPESE DI BOLLO E REGISTRO.....	20
ART. 45 - OBBLIGHI DI TRACCIABILITA' .....	20

## **TITOLO I: NORME GENERALI**

### **ART. 1 - PREMESSE**

1. L'Università degli Studi di Genova, nel quadro delle iniziative volte ad offrire servizi all'utenza al fine di garantire le migliori condizioni di svolgimento dell'attività di studio e di lavoro, intende indire ai sensi dell'art. 30 D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. una procedura per l'affidamento della gestione di n. 1 punto bar – ristoro della Scuola Politecnica (ex Facoltà di Ingegneria), ubicato in via all'Opera Pia 15A a Genova.
2. Il servizio dovrà essere effettuato nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato, dall'art. 30 D.Lgs. n. 163/2006 "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture", nonché, per quanto non espressamente disciplinato dalle fonti sopraindicate, dalle norme del codice civile.

### **ART. 2 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

1. L'affidamento attiene ad una concessione di servizi in cui la controprestazione in favore del concessionario consiste nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio affidato.
2. La concessione ha per oggetto il servizio di gestione di n. 1 punto bar – ristoro ubicato nella Scuola Politecnica (ex Facoltà di Ingegneria) dell'Università degli Studi di Genova - Via All'Opera Pia 15 A.
3. Il Concessionario dovrà:
  - Eseguire i lavori di adeguamento e - qualora necessario - di messa a norma dei locali, in conformità alla proposta presentata;
  - allestire i locali con arredi, apparecchiature e attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio proposto;
  - fornire il servizio di gestione bar, meglio definito nell'art. 7;
  - ove richiesto, fornire il servizio di piccola ristorazione;
  - convenzionarsi con la società fornitrice dei buoni pasto erogati dall'Amministrazione in favore dei propri dipendenti;
  - eseguire qualunque operazione, non esplicitamente indicata nel presente documento, utile per fornire un servizio efficiente.
4. Le Parti si daranno reciprocamente atto che con la sottoscrizione del contratto di concessione degli spazi, ed indipendentemente dall'eventuale trattamento tributario ai fini delle imposte indirette, non intendono costituire un rapporto di locazione regolato dalle norme contenute nella legge 392/1978, trattandosi infatti di concessione amministrativa da parte di pubblica amministrazione finalizzata e strumentale al raggiungimento delle finalità di cui al contratto di concessione dei servizi e subordinata a tutti gli effetti alla stessa concessione.

### **ART. 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE**

1. La durata della concessione è stabilita in anni 3 (tre) con decorrenza dalla data di stipula del contratto con possibilità di rinnovo per ulteriori 2 (due) anni.
2. L'affidamento potrà essere, altresì, rinnovato alle medesime condizioni contrattuali, per il tempo strettamente necessario all'espletamento di una nuova procedura di gara, previa comunicazione che dovrà essere inviata all'impresa non oltre tre mesi prima della scadenza del contratto mediante lettera raccomandata A.R. In tal caso il gestore è obbligato a garantire

le prestazioni di cui al presente capitolato, alle medesime condizioni, fino all'individuazione del nuovo contraente.

3. E' vietato il rinnovo tacito del contratto.
4. La concessione dei locali trova la sua causa nel servizio di gestione bar oggetto della presente procedura; pertanto, la sua durata è subordinata ed inscindibilmente connessa alla durata ed alle vicende della concessione dei servizi.
5. Il Concessionario riconosce di aver preso completa ed esaustiva conoscenza di tutti i documenti relativi alla procedura e di aver effettuato sopralluogo nei locali oggetto del servizio, impegnandosi ad eseguire la prestazione in conformità all'offerta presentata.

#### **ART. 4 - IMPORTO A BASE DI GARA, CONTROPRESTAZIONE DELLA CONCESSIONE E CORRISPETTIVO DI GESTIONE**

1. La controprestazione a favore del concessionario consiste unicamente nelle entrate derivanti dalla gestione funzionale e dallo sfruttamento economico del servizio.
2. Il Concessionario dovrà corrispondere all'Amministrazione Concedente un corrispettivo di gestione annuale nell'importo minimo di **30.000 Euro** o nell'importo maggiore offerto in sede di gara.
3. Il valore della concessione (inteso come corrispettivo versato all'Università) è stato stimato in € 150.000,00 come risulta dalla somma dei corrispettivi annui (Euro 30.000,00 per tre anni + due) di gestione relativa al punto bar-ristoro.
4. Il valore complessivo della concessione è stato determinato, come previsto dal parere dell'AVCP (ora ANAC) del 26.11.2014, tenendo conto oltre che del suddetto importo anche del flusso dei corrispettivi pagati dagli utenti per i servizi in concessione. La stima è stata effettuata sulla base di quattro diverse ipotesi di redditività/utile d'impresa al netto dei costi diretti e delle imposte stimate sulle possibili percentuali d'affluenza.

In considerazione di quanto sopra esposto il valore complessivo della concessione è stato stimato in **€ 1.035.384,90** di Euro così suddiviso:

- a. **€ 885.384,90** pari ai corrispettivi pagati dagli utenti nel corso della durata della concessione (tre anni + due) ipotizzando un'affluenza pari al 30% dei potenziali utenti;
  - b. **€ 150.000,00** pari al canone di concessione da corrispondere all'Università nel corso della durata della concessione (tre anni + due).
5. Il corrispettivo annuo di gestione verrà versato dal gestore in rate mensili a seguito dell'emissione della fattura da parte dell'Area Risorse e Bilancio (dovrà essere corrisposta l'I.V.A.) presso l'Istituto di credito cassiere dell'Università;
  6. Il pagamento dovrà avvenire entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura. Ove il concessionario ritardi il pagamento del corrispettivo di gestione per cause allo stesso imputabili si procederà all'applicazione degli interessi legali di mora di cui al D.Lgs. 231/2002.
  7. Il corrispettivo di gestione cui all'art. 4 sarà annualmente aggiornato a cura dell'Amministrazione Concedente nella misura del 100% delle variazioni in aumento, accertate dall'ISTAT, dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.
  8. Il corrispettivo annuo non è comprensivo delle spese relative ai consumi di energia elettrica, acqua, riscaldamento, pulizia e quant'altro usualmente e ordinariamente occorrente per la conduzione dell'attività
  9. Il Concessionario si impegna a pagare per intero il corrispettivo stabilito, senza mai poterlo decurtare senza l'approvazione dell'Amministrazione Concedente, qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti dell'Amministrazione stessa.

10. In caso di ritardato pagamento superiore a 90 giorni, anche solo parziale, l'Amministrazione Concedente si riserva la facoltà di risolvere il contratto, fatto salvo il diritto al risarcimento del danno.

#### **ART. 5 - BACINO DI UTENZA**

1. L'utenza del punto bar – ristoro sarà composta prevalentemente dagli studenti della Scuola Politecnica (ex Facoltà di Ingegneria), dai docenti e dal personale tecnico-amministrativo che prestano la propria attività presso tale sede nonché dagli altri utenti che avranno accesso alle due sedi sopraindicate; il numero dei potenziali fruitori del servizio è di circa 4150 persone. Si precisa che in Via Opera Pia 13 è attualmente operante – in locali concessi in uso dall'Università - un punto bar. Inoltre presso la Scuola Politecnica sono installati n. 4 distributori di bevande, n. 1 di snack, n. 1 di gelati con contratto fino 31.8.2017.
2. Il suddetto dato è puramente indicativo e l'Amministrazione non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero degli studenti, dei docenti e del personale tecnico-amministrativo, riservandosi di riorganizzare le sedi secondo eventuali future esigenze.
3. Il concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento del servizio effettivamente erogato, né richiedere modifiche al contratto per la eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

#### **ART. 6 - COMITATO DI VIGILANZA**

1. Un Comitato di vigilanza, nominato dal Direttore Generale su proposta del Preside della Scuola Politecnica, avrà il compito di sovrintendere, per mezzo di ispezioni e controlli, al buon uso ed alla conservazione dei locali e dei beni affidati al gestore, e di controllare la qualità ed i prezzi dei prodotti venduti, la pulizia ed il funzionamento del bar in genere.
2. Il Comitato di vigilanza potrà effettuare, a suo insindacabile giudizio, dei sopralluoghi nei locali oggetto del presente capitolato senza alcun preavviso al Gestore che non potrà opporsi allo svolgimento degli stessi.
3. Il Comitato di vigilanza potrà anche richiedere per iscritto al Gestore ogni informazione che ritenga opportuna ai fini dell'esercizio delle proprie funzioni ed il Gestore dovrà tempestivamente dare una adeguata risposta per iscritto, nei termini indicati dal Comitato di vigilanza stesso.
4. Il Comitato di vigilanza per l'esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare, se necessario, organismi esterni privati.

### **TITOLO II: OGGETTO E MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

#### **ART. 7 - OGGETTO E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

1. Il servizio di gestione del punto bar – ristoro in oggetto prevede:
  - 1.1. La somministrazione durante l'orario di apertura del locale di bibite, bevande calde e fredde, caffè, panini, gelati, dolci, snack, tramezzini, brioches fresche o surgelate sottoposte a doratura e/o fine cottura, toast, piadine, e prodotti similari, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento;
  - 1.2. La somministrazione – durante la fascia oraria del pranzo (11.30 – 15.00) - oltre ai prodotti di cui al precedente punto 1, di prodotti di gastronomia, quali piatti freddi e/o caldi erogati tal quali o utilizzati per la preparazione (es. frittate, milanesi, verdure sott'olio, insalata russa ed alimenti similari), qualora non preparati in loco dal Concessionario, devono essere preparati in esercizi autorizzati; di tali prodotti deve essere disponibile un documento

attestante il laboratorio di preparazione, la quantità di prodotto acquistato e la data di preparazione, nel rispetto della normativa regionale vigente.

- 1.3. La somministrazione – durante la fascia oraria del pranzo (11.30 – 15.00) - di alimenti con attività di piccola ristorazione
2. I cibi serviti nella pausa pranzo dovranno distinguersi da quelli somministrati nel corso dell'intera giornata sia per la tipologia sia per la caratteristica e consentire la composizione di un pasto combinato, che comprenda almeno due portate e la bevanda, tale da assicurare il corretto fabbisogno nutrizionale, ad un prezzo non superiore al valore del buono pasto che l'Amministrazione eroga ai dipendenti (attualmente del valore massimo di 7,00 €).
3. Il Concessionario, nella somministrazione dei prodotti, dovrà tener conto delle differenti necessità alimentari degli utenti che per cultura, scelta, religione o salute seguono un regime alimentare particolare (per esempio: celiaci – è sufficiente prevedere prodotti confezionati, vista la specificità della somministrazione - , vegetariani, ecc ...) e si impegna ad assicurare quotidianamente la presenza di piatti idonei ad soddisfare tali specifiche esigenze alimentari.
4. L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in atto.
5. Il servizio dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi (anche nelle fasce orarie di massima affluenza), anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti. A tal fine dovranno essere messe a disposizione apparecchiature e attrezzature adeguate, per tipologia e numero, al servizio richiesto nonché un numero di unità di personale che, per quantità e qualificazione professionale, sia in grado di garantire con continuità un servizio all'utenza rapido ed efficiente.
6. Dovrà essere sempre presente, nell'orario di apertura un Responsabile con l'incarico di organizzare e controllare il personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il servizio vengano eseguiti puntualmente e diligentemente.
7. Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.

#### **ART. 8 - PROPOSTE AGGIUNTIVE DA PARTE DEL CONCESSIONARIO**

1. Oltre ai servizi di cui all'articolo precedente, il Concessionario può proporre dei servizi aggiuntivi, che dovranno essere concordati e autorizzati dal Comitato di vigilanza di cui all'art. 6 in accordo con il RUP;
2. Ogni proposta dovrà essere supportata dal progetto tecnico e da una verifica di fattibilità (in sede di sopralluogo o a seguito di richiesta di chiarimento all'ufficio tecnico del Concedente).

#### **ART. 9 - DESCRIZIONE PRODOTTI**

1. Il bar dovrà essere sempre fornito di quanto è necessario per un regolare e buon servizio; tutti i prodotti forniti dovranno essere di prima scelta e/o qualità certificate e delle marche conosciute a livello nazionale ed internazionale e rispondere alla normativa vigente.
2. Le indicazioni sulle confezioni dei prodotti devono riportare, secondo le vigenti disposizioni: la data di scadenza, la marca, la denominazione legale e merceologica del prodotto, gli ingredienti in ordine di quantità decrescente, l'eventuale presenza di additivi e coloranti, il nome e la denominazione/ragione sociale del produttore o della Ditta confezionatrice e relativa sede dello stabilimento di produzione e confezionamento.
3. Il gestore deve indicare gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.

4. Gli ingredienti utilizzati per la preparazione dei cibi devono essere, ove possibile, freschi; l'utilizzo dei surgelati deve essere limitato a prodotti non di stagione (comunque da limitare) o a prodotti disponibili solo in questa forma.
5. E' assolutamente esclusa dal servizio la vendita di superalcolici.
6. Il gestore dei locali, nella produzione, manipolazione e trasporto degli alimenti dovrà garantire il rispetto di tutte le norme igieniche e sanitarie (manuale HACCP, idoneità sanitaria personale, ecc.).

#### **ART. 10 - LISTINO PREZZI**

1. I prezzi delle consumazioni servite nel bar si distinguono tra:
  - Prezzi fissati dall'Università degli Studi di Genova secondo il listino prezzi imposto (Cfr. "Allegato 2 – Listino prezzi imposto")
  - Prezzo del Menu fisso di cui all' art. 7 comma 2
  - Prodotti non previsti nel "Allegato 2 Listino prezzi imposto" e autorizzati dal Concedente.
2. Tutte le voci, ed i prezzi, del Listino prezzi imposto e del Listino prezzi proposto dal Concessionario dovranno essere illustrate in un unico Listino prezzi applicato nell'esercizio.
3. La somministrazione di eventuali altri prodotti non inseriti nel listino ed il loro prezzo dovranno essere preventivamente autorizzati dal Comitato di Vigilanza in accordo con il RUP; analogamente anche l'esclusione o la sostituzione di prodotti previsti nel listino (ove non si tratti solo di un cambio di nome) dovrà essere autorizzata dal Comitato di Vigilanza in accordo con il RUP;
4. Copia del Listino prezzi applicato nell'esercizio vistata dal RUP dovrà essere esposta, ben visibile, all'interno del locale.
5. Su tutti i prodotti deve essere indicato in modo ben visibile il relativo prezzo come previsto dalla normativa regionale.
6. La revisione dei prezzi dei prodotti inseriti nel "Listino prezzi imposto" per gli anni successivi al primo, potrà avvenire esclusivamente attraverso apposita istruttoria ai sensi dell'art. 115 D.Lgs. 163/2006 da parte del Comitato di Vigilanza in accordo con il RUP.
7. I docenti e il personale tecnico-amministrativo potranno avvalersi del servizio erogato utilizzando il buono pasto, anche in più soluzioni fino all'esaurimento del valore facciale.

#### **ART. 11 - ORARIO APERTURA**

1. Il bar dovrà restare aperto dal lunedì al venerdì con orario continuato dalle ore 7.30 alle ore 19.
2. Il servizio di piccola ristorazione dovrà essere assicurato dal lunedì al venerdì.
3. L'Amministrazione si riserva di apportare delle modifiche al calendario degli orari in occasione delle Festività Natalizie, Pasquali, vacanze estive o di periodi in cui venga deliberata la sospensione delle attività didattiche.
4. Nei periodi di affluenza ridotta (festività, sospensioni didattiche, etc.), saranno accolte eventuali richieste di riduzioni di orario di apertura dei bar qualora i gestori dei servizi ubicati presso la medesima Sede di Via all'Opera Pia si saranno coordinati al fine di assicurare l'apertura di almeno un esercizio.
5. Il gestore non potrà chiedere all'Università alcun indennizzo in caso di sospensione delle attività o di chiusura della sede ma avrà diritto ad una riduzione pro quota del corrispettivo di gestione.

## **ART. 12 - CONTROLLI**

1. L'Università, attraverso il Comitato di vigilanza, si riserva la facoltà di effettuare o di disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la corrispondenza del servizio fornito alle prescrizioni del presente Capitolato d'oneri.
2. Con particolare riferimento a quanto previsto dall'art. 9 del presente capitolato, le verifiche potranno essere effettuate sia presso le cucine della ditta e sia nei locali destinati al consumo nonché riguardare il controllo della validità delle autorizzazioni sanitarie e dichiarazioni commerciali.
3. A titolo indicativo e non esaustivo sono oggetto di controllo e di rilevamento:
  - caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche degli alimenti utilizzati e dei pasti preparati;
  - Modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime;
  - Termine minimo di conservazione e data di scadenza;
  - Modalità di distribuzione dei pasti e rispetto delle temperature di riscaldamento;
  - Stato igienico degli impianti, delle attrezzature e del personale;
  - Organizzazione delle attività di somministrazione dei pasti;
  - Modalità di sgombero dei rifiuti;
  - Modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;
  - Caratteristiche dei detersivi e disinfettanti utilizzati;
  - Professionalità degli addetti e comportamento nei confronti degli utenti del servizio;
  - Quantità delle porzioni in relazione alle prescrizioni indicate nel contratto;
  - Residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
  - Residui sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale
4. Durante le ispezioni il personale addetto, non deve interferire con le procedure di controllo dei tecnici e, in caso di prelievo di campioni, nulla può essere richiesto all'Amministrazione per la quantità di alimento prelevata.
5. I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza.
6. Per i controlli eseguiti da personale degli organi ufficiali delle Aziende Sanitarie o dello Stato sono adottati i provvedimenti e le procedure amministrative o penali previste dall'ordinamento giuridico nazionale.
7. L'Università, a seguito dei controlli effettuati, notificherà al Concessionario eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.
8. Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se il Concessionario non avrà esibito nessuna controdeduzione o in caso di non accoglimento di tali controdeduzioni, l'Università applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.
9. L'Università avrà la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti qualora, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione.

## **ART. 13 - LOCALI E ATTREZZATURE**

1. L'Amministrazione concede in uso i locali presso i quali deve essere svolto il servizio, nello stato in cui si trovano. Al momento della sottoscrizione del contratto verrà redatto un verbale

sullo stato dei luoghi e dei beni che unitamente agli inventari formerà parte integrante del contratto stesso.

2. A decorrere dalla data di presa in consegna dei locali il concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese – **entro e non oltre 60 giorni** - alla fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature, gli arredi, stoviglie, batteria di cucina pentolame vario, piccola attrezzatura) ecc.. occorrenti per la gestione del servizio, nonché alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria.
3. La qualità e la consistenza di attrezzature, di arredi e stoviglie e di quant'altro necessario dovranno essere adeguate ed armonizzarsi al resto della struttura. Nel corso della concessione la ditta dovrà, altresì, integrare e/o sostituire a proprie spese le apparecchiature, attrezzature, arredi e stoviglie non più funzionali.
4. In ogni caso l'Università si considera esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie in uso.
5. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, durante il periodo contrattuale, a proprie cure e spese alla disinstallazione delle apparecchiature, attrezzature e arredi in uso non più funzionali.
6. Tutti gli arredi ed attrezzature forniti rimarranno, al termine della concessione, di piena ed esclusiva proprietà della ditta aggiudicataria.
7. Al termine della concessione sarà a carico della ditta aggiudicataria la disinstallazione e lo smaltimento delle attrezzature o arredi non più idonei all'utilizzo.

#### **ART. 14 - MANUTENZIONI E MIGLIORIE**

1. Il concessionario deve provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi che dovrà essere eseguita a regola d'arte, tramite Ditte concessionarie ufficiali con utilizzo di ricambi originali.
2. Nel caso in cui dovessero necessitare modifiche ai locali le stesse dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dall'Università degli studi di Genova e saranno a totale carico del concessionario. Le modifiche dovranno in ogni caso dovranno armonizzarsi con il resto della struttura. Sono altresì a totale carico del concessionario la realizzazione di eventuali interventi che lo stesso intenda realizzare e/o comunque necessari ai sensi della normativa vigente.
3. E' autorizzata l'installazione di radio e/o TV e tutte le spese che ne deriveranno saranno interamente a carico del gestore, così come gli oneri per ottenere le autorizzazioni e quant'altro prescritto dalla normativa vigente.
4. E' vietata l'installazione di flippers, videogiochi e simili e di quant'altro non sia strettamente connesso con la funzione di ristoro.
5. E', altresì, vietata la vendita di tabacchi e prodotti da fumo, di giornali, di carte telefoniche prepagate, di biglietti di parcheggio e d'autobus.
6. Il Concessionario deve, altresì, provvedere alla manutenzione ordinaria degli impianti e dei locali.
7. Qualora si rendessero necessari interventi di manutenzione straordinaria dei locali e/o degli impianti il Concessionario dovrà inoltrare all'Amministrazione una segnalazione per iscritto e chiedere preventiva autorizzazione, in difetto della quale l'Ateneo non risponderà di eventuali danni derivanti da mancata e/o ritardata manutenzione straordinaria.
8. Eventuali migliorie apportate ai locali e/o agli impianti, previa autorizzazione dell'Università, saranno acquisite al patrimonio della stessa, senza che il Concessionario abbia diritto ad alcuna indennità.

### **ART. 15 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO**

1. I locali affidati dall'Università degli Studi di Genova al Concessionario devono essere da questo utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dalla presente concessione, salvo diversa autorizzazione dell'Amministrazione concedente.
2. E' vietata la sub-concessione o la concessione a terzi, sia privati che enti od organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario della struttura oggetto del presente capitolato, o di parte di essa, senza la preventiva autorizzazione del concedente.
3. L'inosservanza della presente clausola determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell' art. 1456 Codice Civile e l'Università degli Studi di Genova potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

### **ART. 16 - RICONSEGNA DEI LOCALI**

1. Al termine del contratto di concessione l'Università degli Studi di Genova tornerà in possesso dei locali, che il Concessionario dovrà lasciare, entro i termini stabiliti dal contratto, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, di manutenzione e in buono stato di conservazione, liberi e vuoti e sgomberi da arredi, macchine e attrezzature, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte del Concedente.
2. Verrà a tal proposito redatto un verbale di riconsegna dei locali, in contraddittorio tra Concedente e Concessionario.
3. Nel caso in cui il Concessionario non rispettasse i tempi di restituzione dei locali, l'Università degli Studi di Genova applicherà le penali di cui all'art. 33 del presente capitolato.
4. Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura e/o impianti, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente al Concessionario.
5. Le spese sostenute dall'Amministrazione Concedente per eventuali danni che venissero riscontrati in contraddittorio con il Concessionario saranno oggetto di valutazione economica e gli importi relativi saranno addebitati al Concessionario e l'Università si riserva di avvalersi della cauzione definitiva oltre al risarcimento di eventuali danni.

### **ART. 17 - IGIENE DECORO E PULIZIA**

1. Il gestore è tenuto a operare in ambienti che rispettino la vigente normativa in materia di igiene degli alimenti, nonché di igiene e sicurezza del lavoro.
2. Il gestore dovrà mantenere i locali, il mobilio e tutto il materiale del bar in uno stato di decoro e di perfetta pulizia, attenendosi scrupolosamente alle norme attualmente in vigore ed a quelle che potranno essere emanate in seguito dalle autorità competenti in materia di igiene e sanità; se necessario il gestore provvederà, a suo totale carico, al rinnovo del suddetto mobilio e del suddetto materiale.
3. In particolare il Concessionario dovrà provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali/zone di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.
4. In base alla periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo o qualora emergesse la necessità, anche con ulteriori provvedimenti, il Concessionario dovrà provvedere a sua cura e spese agli eventuali interventi di derattizzazione/deblatizzazione dei locali del bar.
5. Per quanto riguarda i requisiti igienico sanitari che il Concessionario è obbligato a rispettare si rimanda alla normativa vigente e al regolamento regionale.

6. I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali in uso, devono essere raccolti, a cura e spese del Concessionario, negli appositi sacchetti e contenitori, smaltiti nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea (Reg. CE 1774/2002.) e dai regolamenti comunali.
7. Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento sono a totale carico del Concessionario. Pertanto l'Università degli Studi di Genova resta completamente sollevata da detti obblighi.

#### **ART. 18 - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE CONCEDENTE**

1. Sono a carico dell'Università degli Studi di Genova gli interventi di manutenzione straordinaria dei locali nonché la conduzione, gestione e manutenzione ordinaria degli impianti comuni.

#### **ART. 19 - ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO**

1. Sono a carico del Concessionario le tasse ed oneri derivanti dal servizio svolto, tutte le spese per il personale, i prodotti, le macchine e le attrezzature impiegati per lo svolgimento del servizio in oggetto, così come materiali di consumo e attrezzi non indicati nel presente articolo, ma occorrenti per lo svolgimento del servizio, come specificato al successivo articolo 20.

#### **ART. 20 - SPESE A CARICO DEL CONCESSIONARIO PER LO SVOLGIMENTO DEI SERVIZI**

1. Sin dall'inizio della concessione, tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento dei servizi, sono interamente a carico del Concessionario; a titolo esemplificativo e non esaustivo:
  - costi del personale;
  - costi per gli approvvigionamenti;
  - costi per l'allestimento e arredamento dei locali;
  - costi per ottenere le necessarie licenze e autorizzazioni;
  - costi per la pulizia e la disinfezione;
  - tasse e le imposte riconducibili all'attività;
  - tasse e imposta derivanti dalla concessione dei locali e degli spazi
  - assicurazioni;
  - corrispettivo di gestione;
  - dotazione di una linea telefonica/dati;
  - rimborso delle utenze e in generale di tutte le spese di conduzione e di gestione che verranno quantificate sulla base delle letture dei contatori eventualmente installati e sulla base dei costi risultanti a consuntivo sostenuti dall'Università degli Studi di Genova; **DA VERIFICARE CON UFFICI TECNICI**

### **TITOLO III: ASPETTI E DISCIPLINA CONTRATTUALE**

#### **ART. 21 AUTORIZZAZIONI E LICENZE**

1. Il Concessionario deve essere in possesso, per tutta la durata della concessione, dei permessi, autorizzazioni e licenze richiesti dalla normativa vigente in materia di ristorazione per l'esercizio dell'attività oggetto della presente concessione.
2. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte di organi ufficiali di vigilanza igienico sanitaria o di tecnici incaricati dal Concedente per la verifica della conformità del servizio.

3. Il contratto sarà risolto di diritto qualora l'autorizzazione all'esercizio per qualsiasi ragione, anche a carattere temporaneo, dovesse essere annullata o revocata dall'Autorità competente.
4. Il Concessionario, se necessario, dovrà inoltre possedere il Registro di carico e scarico degli oli esausti e il contratto con ditta autorizzata al ritiro degli stessi.
5. copia della suindicata documentazione dovrà essere trasmessa all'Università degli Studi di Genova prima dell'inizio dell'erogazione del servizio.

#### **ART. 22 - CAUZIONE PROVVISORIA**

1. A garanzia dell'affidabilità dell'offerta, è richiesta a norma dell'art. 75 del d.lgs. n. 163/06 la costituzione di una cauzione provvisoria.
2. In relazione alle modalità di costituzione della cauzione si rinvia a quanto previsto nel disciplinare di gara.

#### **ART. 23 - CAUZIONE DEFINITIVA**

1. A garanzia degli adempimenti di tutti gli obblighi contrattuali nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento degli obblighi stessi, salva e impregiudicata ogni e qualsiasi azione per il ristoro del maggior danno, il Concessionario sarà obbligato a prestare un deposito cauzionale definitivo ai sensi dell'art. 113 d.lgs. n. 163/06, e quindi a costituire una garanzia fideiussoria pari al 10 per cento dell'importo contrattuale di cui all'art. 4, così come determinato in sede di presentazione dell'offerta economica.

#### **ART. 24 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE**

1. Qualora l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. L'Amministrazione in tal caso richiederà il risarcimento dei danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

#### **ART. 25 - STIPULA DEL CONTRATTO**

1. Nel caso in cui il Concessionario non stipuli il contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà meno con semplice comunicazione scritta dell'Amministrazione che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipula con altro contraente.

#### **ART. 26 - RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO**

1. L'Università potrà procedere di diritto alla risoluzione del contratto ex art. 1456 c.c., in seguito alla dichiarazione scritta del RUP, nei seguenti casi:
  - a. qualora il concessionario incorra in una delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii;
  - b. revoca delle autorizzazioni amministrative da parte delle Autorità competenti;
  - c. impiego di personale non dipendente del Concessionario, fatti salvi i casi di lavoro interinale o altre tipologie contrattuali autorizzate dall'Università;
  - d. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
  - e. gravi infrazioni, debitamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e ad ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro ai sensi delle vigenti disposizioni normative;

- f. frode, grave negligenza e contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
  - g. interruzione del servizio protratta, senza giustificato motivo, per oltre tre giorni consecutivi;
  - h. sub concessione totale o parziale della gestione del servizio ovvero cessione del contratto;
  - i. ripetuta negligenza nell'espletamento della prestazione ovvero manifesta incapacità o inidoneità nell'esecuzione della stessa tale da comprometterne la buona riuscita;
  - j. superamento del limite di applicazione delle penali al Concessionario pari al 10% (dieci per cento) del valore del contratto;
  - k. reiterato mancato rispetto dell'orario di apertura e/o chiusura del locale;
  - l. comportamenti tenuti dal personale dell'impresa di gravità tale da sconsigliare la continuazione del rapporto contrattuale;
  - m. mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
  - n. mancata effettuazione del servizio previa diffida ad adempiere sottoscritta dal Responsabile del Procedimento;
  - o. ottenimento del documento unico di regolarità contributiva (DURC) del Concessionario negativo per due volte consecutive;
  - p. mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità dei flussi finanziari e sopravvenienza di una delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del d.lgs. 163/2006 e ss.mm.i;
2. E' fatto comunque salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento di ogni ulteriore danno patito senza limitazioni dell'ammontare di cui alle penali previste all'art. 33.
  3. In caso di risoluzione, l'Università si riserva ogni diritto al risarcimento dei danni subiti ed al rimborso di eventuali spese sostenute.
  4. In caso di risoluzione del contratto è, altresì, facoltà dell'Amministrazione procedere all'incameramento della cauzione.
  5. In tutti i casi previsti dal presente articolo, ove l'Amministrazione disponga la risoluzione del contratto, il Concessionario non ha titolo a richiedere alcun risarcimento per danni da lucro cessante né per danni di altra natura.

#### **ART. 27 - RECESSO DAL CONTRATTO DA PARTE DEL CONCESSIONARIO**

1. Qualora il Concessionario intenda recedere anticipatamente dal contratto, senza giustificato motivo o giusta causa, l'Amministrazione avrà diritto a trattenere la cauzione definitiva e ad addebitare le maggiori spese derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa a titolo di risarcimento danni.
2. Nulla sarà dovuto, in ogni caso, al Concessionario per gli eventuali investimenti effettuati per l'attivazione del servizio.

#### **ART. 28 - RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO E COPERTURE ASSICURATIVE**

1. Il Concessionario esonera e solleva l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità civile, diretta e indiretta, per danni a persone o cose conseguenti alla propria attività ed a quella dei suoi collaboratori.
2. A copertura della predetta responsabilità il Concessionario dovrà stipulare e consegnare all'Ateneo prima della stipula del contratto copia della polizza RCT/RCO, per un massimale non inferiore ad Euro 1.500.000,00 per ciascun sinistro per danni provocati a cose e/o persone da atti eseguiti o ordinati da dipendenti del Concessionario o comunque in dipendenza diretta o indiretta dell'esecuzione del servizio.

3. L'Amministrazione è comunque esonerata da ogni responsabilità civile e/o penale per danni a terzi verificatisi nelle aree di pertinenza della concessione; detta responsabilità, è estesa anche ad eventi quali: incendio, furto, manomissione delle attrezzature da parte di terzi, ecc.
4. L'Amministrazione non è responsabile dei danni, eventualmente causati ai dipendenti e alle attrezzature del Concessionario, che possano derivare da comportamenti dolosi o colposi di terzi estranei all'organico dell'Amministrazione.
5. Il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione;
6. Il Concessionario è esclusivo responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale dei lavoratori impiegati nel servizio oggetto del presente capitolato e dovrà provvedere a sua totale cura e spese, alle assicurazioni obbligatorie per legge dei suoi dipendenti per le specifiche prestazioni del presente capitolato, all'osservanza di tutte le normative previdenziali e delle norme vigenti in materia di sicurezza, nonché a garantire la regolarità contributiva per i propri dipendenti.
7. Il Concessionario è obbligato ad applicare nei confronti dei propri dipendenti le condizioni normative, retributive e previdenziali non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi ed integrativi di lavoro applicabili, alla data del contratto, alla categoria nel territorio regionale di appartenenza, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni anche tenuto conto di quanto previsto all'art. 86, comma 3 bis del D.Lgs. n.163/2006 e ss.mm.ii. ed, in genere, da ogni altro contratto collettivo necessariamente stipulato per la categoria e ad essa applicabile.

#### **ART. 29 - DIVIETO DI SUB - CONCESSIONE E DI CESSIONE DEL CONTRATTO**

1. E' fatto espresso divieto di sub-concessione anche parziale e/o gratuito, pena la risoluzione ipso iure del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 c.c..
2. Il contratto non può essere ceduto, né totalmente né parzialmente, a pena di nullità ex art. 118 comma I, D.Lgs. 163/2006.

#### **ART. 30 - RAPPORTO DI GESTIONE**

1. Il rapporto di gestione del bar verrà disciplinato dalle disposizioni contenute nel capitolato e nel contratto che sarà stipulato.
2. Le parti si danno reciprocamente atto che il presente capitolato d'oneri ha per oggetto una concessione di servizi cui è annessa la concessione dei beni necessari allo svolgimento del servizio da parte del concessionario.

#### **ART. 31 - INTERPRETAZIONE DEL CONTRATTO E DEL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI**

1. In caso di norme del presente Capitolato tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, trovano applicazione in primo luogo le norme speciali o quelle che fanno eccezione a regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari oppure all'ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere ordinario.
2. L'interpretazione di quanto previsto nel contratto e nel Capitolato Speciale d'Oneri, deve tenere conto delle finalità e dei risultati attesi del servizio; per ogni altra evenienza trovano applicazione gli articoli dal 1362 al 1369 del Codice Civile.

## **ART. 32 - DISPOSIZIONI PARTICOLARI RIGUARDANTI LA CONCESSIONE**

1. La sottoscrizione del contratto di concessione di cui al presente Capitolato Speciale d'Oneri da parte del Concessionario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di servizi pubblici. In particolare, il Concessionario, all'atto della firma del contratto, accetta specificatamente per iscritto, a norma degli articoli 1341 e 1342 del Codice Civile, tutte le clausole contenute nelle suddette disposizioni di legge nonché quelle contenute nel presente Capitolato. Inoltre, tale assunzione implica la perfetta conoscenza di tutte le condizioni locali, ed in generale di tutte le circostanze, di tipo generale e particolare, che possano aver influito sul giudizio del Concessionario circa la convenienza di sottoscrivere il contratto di concessione, anche in relazione alla prestazione da rendere ed ai prezzi offerti (vedasi in particolare art. 5 del presente Capitolato). Infine, si precisa che la sottoscrizione del contratto di concessione implica il pieno rispetto degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza.
2. Il Concessionario è tenuto ad osservare le istruzioni e gli ordini impartiti dall'Università di Genova.
3. Il contratto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato, e per quanto non sia in contrasto con le norme stesse, anche con le leggi statali e regionali, comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti la materia di concessione.
4. In particolare il Concessionario si intende inoltre obbligato all'osservanza di:
  - Leggi, regolamenti, disposizioni vigenti e di successiva emanazione, emanate durante l'esecuzione delle prestazioni, relative alle assicurazioni degli operai contro gli infortuni sul lavoro, sull'assunzione della manodopera locale, l'invalidità e la vecchiaia ecc.
  - leggi e norme vigenti sulla prevenzione degli infortuni e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e nei cantieri.

## **ART. 33 - PENALI**

1. Nel caso in cui, per qualsiasi motivo imputabile al Concessionario, il servizio non venga espletato, anche o non sia conforme a quanto previsto dal presente Capitolato, l'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare sanzioni pecuniarie a titolo di penali.
2. L'importo delle penali, fatto salvo il diritto al risarcimento del maggior danno, viene determinato in relazione alla gravità delle inadempienze.
3. Le penali **minime** che l'Università si riserva di applicare sono le seguenti:
  - 1° livello (inadempienza lieve): Euro 50,00**
    - per ogni giorno in cui venga riscontrata la presenza di un organico insufficiente, tale da provocare disservizi all'utenza (lunghi tempi di attesa, offerta di prodotti insufficiente, ecc....);
    - per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro (divisa);
    - per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente.
    - per ogni giorno in cui venga riscontrata la non conformità dei prodotti erogati;
    - per ogni giorno di ritardo nel pagamento del canone di gestione dovuto.
  - 2° livello (inadempienza media): Euro 100,00**
    - per ogni giorno di ritardo sulla data prevista di inizio del servizio;

- per assenza del Responsabile del servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati;
- per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
- per ogni caso di non conformità in relazione alle operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti e degli alimenti;
- per ogni ora (o frazione) di riduzione dell'orario di servizio non autorizzata dall'Università;
- per ogni caso di mancato rispetto delle specifiche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;
- per ogni caso di non conformità e/o uso improprio dei prodotti detergenti e sanificanti;
- per ogni caso di non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione come previsto dal Piano di Autocontrollo o qualora ne emergesse la necessità;

### **3° livello (inadempienza grave): Euro 250,00**

- per ogni rilevamento di non conformità inerente la manutenzione ordinaria degli arredi, attrezzature, impianti e strutture;
- per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- per ogni verifica microbiologica in cui si riscontrino valori superiori a quelli definiti dalla normativa per microrganismi non patogeni;
- ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dell'Università ad eseguire i controlli di conformità al presente concessione.

### **4° livello (inadempienza molto grave): Euro 500,00**

- per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle normative nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;
- per ogni giorno di chiusura non autorizzato dall'Università;
- per ogni giorno di mancato rilascio dei locali a seguito di conclusione della concessione.

4. Oltre alle penali suddette, per ciascuna delle altre violazioni delle norme del presente capitolato l'Amministrazione si riserva di applicare una penale di € 250,00.
6. In caso di mancata esecuzione del servizio, l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere la prestazione ad altra Impresa, addebitando il maggior costo al Concessionario inadempiente, nei confronti della quale verrà applicata anche la penale come sopra indicato.
7. Nel caso in cui il Concessionario incorra in reiterate inadempienze agli standard del presente capitolato, l'Amministrazione si riserva di applicare penalità progressive allo stesso tipo di infrazione.
8. Le contestazioni relative a qualsiasi inadempimento saranno trasmesse dall'Amministrazione in forma scritta, anche via fax o via posta elettronica (PEC) all'indirizzo comunicato nella domanda di partecipazione. Con gli stessi mezzi il Concessionario potrà far pervenire eventuali

controdeduzioni in ordine alle motivazioni cui è dovuta l'inadempienza contestata. Se entro otto giorni di calendario dal ricevimento della contestazione il Concessionario non fornisca tali controdeduzioni o nel caso in cui le medesime non fossero ritenute sufficienti, l'Amministrazione provvederà a confermare l'applicazione delle penali comminate anche rivalendosi a pieno titolo sulla cauzione definitiva versata.

#### **ART. 34 - DIFFIDA AD ADEMPIERE**

1. Nel caso di difformità delle prestazioni oggetto del contratto rispetto a quanto richiesto, l'Amministrazione ha la facoltà di rifiutare la prestazione e di intimare di adempiere alle prestazioni pattuite, a mezzo di lettera raccomandata, fissando un termine perentorio non superiore a 15 giorni entro il quale il Concessionario si deve conformare alle indicazioni ricevute. Trascorso inutilmente il termine stabilito, il Contratto è risolto di diritto.
2. La risoluzione comporta altresì il risarcimento da parte del Concessionario dei maggiori danni subiti dall'Università.
3. L'Università comunicherà all'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici le violazioni contrattuali riscontrate al Concessionario in fase di esecuzione del contratto, di cui sia prevista la segnalazione dalla Determinazione del Consiglio dell'Autorità n. 1 del 10/01/2008.

#### **ART. 35 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

1. Il Concessionario, prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio, deve comunicare all'Amministrazione l'elenco nominativo del personale, da tenersi costantemente aggiornato, con esatte generalità. Ogni variazione del personale, comprese eventuali sostituzioni, deve essere comunicata all'Amministrazione prima che il personale non compreso nel citato elenco sia avviato all'espletamento del servizio.
2. Il concessionario deve incaricare del servizio persone in grado di mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori ed in particolare nei riguardi dell'utenza.
3. E' facoltà dell'Amministrazione chiedere al Concessionario di allontanare dal servizio quei dipendenti che durante lo svolgimento del medesimo abbiano dato motivi di lagnanza od abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.
4. Il personale deve essere provvisto di divisa e cartellino di identificazione riportante la ragione sociale del Concessionario ed il proprio nominativo, e dovrà rispettare le modalità di svolgimento del servizio concordate contrattualmente seguendo le metodologie e le frequenze stabilite.
5. Il Concessionario è obbligato ad applicare integralmente, a favore dei propri dipendenti, tutte le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro e negli accordi sindacali, integrativi, territoriali ed aziendali vigenti, a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di solidarietà paritetica, previste per i dipendenti dalla vigente normativa.
6. Il personale del Concessionario incaricato all'espletamento del servizio deve:
  - a) essere munito, ove necessario, di adeguati strumenti di protezione ai sensi del D.Lgs 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni, ed essere debitamente formato e sensibilizzato sui temi della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
  - b) essere qualificato ed esperto nello svolgimento delle mansioni cui è abilitato, e mantenere un comportamento decoroso e corretto nei riguardi del personale dell'Amministrazione e degli utenti;
  - c) essere in regola con gli adempimenti previsti dalla normativa vigente, compresa quella regionale, per gli operatori del settore

### **ART. 36 - ORGANICO**

1. Il Concessionario deve garantire con continuità nell'arco della durata della concessione la presenza di un numero di personale adeguato allo svolgimento del servizio.
2. Il Concessionario si impegna inoltre a comunicare preventivamente all'Amministrazione ogni variazione di personale, la quale, nell'ambito dell'esplicazione del normale potere di controllo, si riserva il diritto di chiedere al Concessionario la sostituzione del personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso, il Concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.
3. Il Concessionario dovrà prevedere la sostituzione del personale assente per congedo, malattia, o ferie in modo da garantire la continuità del servizio, che dovrà sempre essere efficiente.

### **ART. 37 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

1. Il Concessionario deve nominare un Responsabile del servizio, a cui affidare la direzione nel suo complesso che sarà il referente responsabile nei confronti dell'Università degli Studi di Genova e, quindi avrà la delega a rappresentare ad ogni effetto il Concessionario.
2. Il Responsabile del servizio provvederà a garantire il buon andamento dei servizi, anche attraverso la verifica della qualità percepita e la rispondenza dei servizi alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.
3. Il Responsabile del servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.
4. Qualora il Responsabile del servizio non dimostrasse un'adeguata esperienza ed autorevolezza per condurre il servizio in titolo l'Amministrazione potrà richiederne l'immediata sostituzione.

### **ART. 38 - RISPETTO DEL PIANO DI EVACUAZIONE ED EMERGENZA**

#### **N.B. da valutare**

1. Il Concessionario deve adeguarsi e rispettare il piano di evacuazione ed emergenza predisposto dall'Università e dalla Scuola Politecnica, in caso di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi ecc.
2. Nel caso in cui il Piano predisposto dall'Amministrazione non risultasse adeguato alle necessità specifiche del Concessionario, si provvederà alle necessarie integrazioni al fine di garantire la sicurezza sul lavoro dei propri dipendenti.

### **ART. 39 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA**

1. Tutti i servizi resi devono essere svolti nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro ed in ogni caso in condizioni di permanente sicurezza.
2. Il Concessionario deve pertanto osservare e fare osservare ai propri dipendenti nonché a terzi presenti sul luogo di lavoro, tutte le norme di cui sopra, e prendere tutti i provvedimenti che ritenga opportuni per garantire la sicurezza e l'igiene del lavoro, ai sensi del D.Lgs. n. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni.
3. Il concessionario garantisce che l'allestimento, le apparecchiature e tutti i materiali forniti sono conformi a tutte le leggi vigenti, con particolare riferimento a quelle della sicurezza delle attrezzature, quelle relative alla tutela dell'ambiente e alla sicurezza dei posti di lavoro.

4. Il concessionario è tenuto a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate nel corso delle attività previste dal presente capitolato le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica con particolare riferimento alla normativa prevista dal Testo Unico sulla sicurezza sul Lavoro di cui al Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i. e alla direttiva macchine, impianti e attrezzature di lavoro.
5. Il concessionario dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di mezzi ed indumenti di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti, e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi. Al momento della stipula del contratto dovrà comunicare il nominativo del responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione secondo quanto previsto dal Testo Unico sulla sicurezza sul Lavoro di cui al Decreto Legislativo 81/2008
6. Il concessionario dovrà consegnare all'Amministrazione, prima dell'avvio del servizio di bar tavola calda/fredda, copia del documento di valutazione dei rischi secondo quanto previsto dal Testo Unico sulla sicurezza sul Lavoro di cui al Decreto Legislativo 81/2008.
7. Preliminarmente all'avvio del servizio e ogniquale volta si verificano variazioni, deve essere consegnato all'Amministrazione l'elenco dei nominativi del personale abilitato agli interventi di assistenza tecnica.
8. Si richiamano le disposizioni in materia di sanzioni previste dall'art. 6 della L. 123/2007.
9. L'attività oggetto del presente capitolato d'onere verrà svolta nei locali del presente capitolato i cui impianti e locali, messi a disposizione dall'Amministrazione, sono stati realizzati a norma di legge,

#### **ART. 40 - MISURE PER ELIMINARE I RISCHI INTERFERENTI**

1. Il Concessionario deve disporre di idoneo documento di valutazione dei rischi;
2. Il Servizio oggetto del presente capitolato comporta lo svolgimento di attività presso i locali dell'Amministrazione e la valutazione dei conseguenti rischi da interferenze legati ai necessari interventi di adeguamento, allestimento e manutenzione dei locali oltreché all'esecuzione del servizio

### **TITOLO IV: NORME FINALI**

#### **ART. 41 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

1. Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196 del 30.6.2003 e successive modifiche ed integrazioni, recante "Codice in materia di protezione dei dati personali" circa il trattamento dei dati personali si precisa che:
  - a) i dati trasmessi dai partecipanti alla gara saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria relativa alla stipula del contratto e per le finalità strettamente connesse allo stesso e saranno conservati con le dovute modalità presso le sedi competenti dell'Amministrazione;
  - b) il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei che su supporti informatici a disposizione degli uffici nel rispetto delle disposizioni in materia di comunicazioni elettroniche di cui al D. Lgs. n. 196/2003;
  - c) i dati non verranno comunicati a terzi salvo verifiche ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. n. 445/2000;
  - d) il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla gara;
  - e) il titolare del trattamento dei dati è l'Università degli Studi di Genova nella persona del Magnifico Rettore, Prof. Giacomo Deferrari;

- f) il sottoscrittore può in ogni momento esercitare i diritti di accesso, rettifica, aggiornamento e integrazione dei dati ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. n. 196/03 e dalla L. n. 241/90 e successive modificazioni, rivolgendosi al Responsabile del Procedimento.

#### **ART. 42 - CONTROVERSIE**

1. Per tutte le controversie che dovessero sorgere sulla validità, efficacia, interpretazione, esecuzione e scioglimento del contratto, sarà competente esclusivamente il Foro di Genova.

#### **ART. 43 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

1. Il Responsabile del Procedimento è il Dott. \_\_\_\_\_, Capo \_\_\_\_\_ dell' \_\_\_\_\_

#### **ART. 44 - SPESE DI BOLLO E REGISTRO**

1. Tutte le spese, imposte e tasse inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto di concessione sono ad esclusivo carico del Concessionario.

#### **ART. 45 - OBBLIGHI DI TRACCIABILITA'**

1. L'affidatario si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto n. 136 "Piano straordinario contro le mafie, etc", e successive modifiche.
2. In adempimento all'art. 3 della citata legge n. 136/2010, l'affidatario dovrà dare all'Università comunicazione degli estremi del conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva.
3. Inoltre, ai sensi del comma 7 dello stesso art. 3 della L. 136/2010, la comunicazione dei dati del conto corrente dedicato, nonché l'indicazione delle generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso dovrà avvenire entro 7 giorni dall'attivazione del conto corrente.