



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**Capitolato speciale per l'affidamento in regime di
concessione del servizio di gestione del bar
all'interno dei locali dell'edificio in Via all'Opera
Pia 15, palazzo G in uso alla Scuola Politecnica
dell'Università di Genova**

Sommario

Art. 1 - Oggetto della concessione	4
Art. 2 - Descrizione del servizio	4
Art. 3 - Locali e spazi concessi in uso.....	5
Art. 4 - Durata della concessione	6
Art. 5 - Valore della concessione e ammontare del canone.....	6
Art. 6 - Riconsegna degli spazi in concessione.....	7
Art. 7 - Bacino di utenza.....	7
Art. 8 - Conduzione del servizio.....	8
Art. 9 - Modalità di erogazione del servizio	9
Art. 10 - Caratteristiche di massima degli alimenti somministrati e criteri di scelta.....	10
Art. 11 - Offerta alimentare proposta.....	12
Art. 12 - Prezzi al pubblico.....	13
Art. 13 - Strumenti di pagamento.....	14
Art. 14 - Controllo di conformità e qualità del servizio offerto.....	14
Art. 15 - Controlli di qualità	15
Art. 16 - Verifica di conformità definitiva.....	16
Art. 17 - Struttura organizzativa e personale del Gestore.....	17
Art. 18 - Personale del Gestore	18
Art. 19 - Formazione del personale.....	18
Art. 20 - Osservanza CCNL e norme di disciplina del lavoro	19
Art. 21 - Clausola sociale	19
Art. 22 - Autorizzazioni e licenze.....	20
Art. 23 - Obblighi del Concessionario	20
Art. 24 - Norme di prassi igieniche	22
Art. 25 - Manutenzione dei locali in concessione	23
Art. 26 - Personale addetto al servizio	23
Art. 27 - Divieti del Concessionario.....	24
Art. 28 - Avvio del servizio	24
Art. 29 - Avvio del servizio in pendenza della stipula del contratto	26
Art. 30 - Penalità	26
Art. 31 - Responsabilità per danni.....	28
Art. 32 - Risoluzione	29
Art. 33 - Recesso.....	30
Art. 34 - Cauzione definitiva/assicurazione/responsabilità	30
Art. 36 – Revisione del canone di concessione	30
Art. 37 - Reportistica	31
Art. 38 – Subappalto	31
Art. 39 - Tracciabilità dei flussi finanziari.....	31

Art. 40 - Trattamento dei dati personali.....	32
Art. 41 - Foro competente.....	32

Art. 1 - Oggetto della concessione

1. Con il presente **Capitolato Tecnico (CT)**, l'**Università degli Studi di Genova** (d'ora innanzi denominata anche "**Amministrazione**" o "**Università**" o "**Stazione Appaltante**") stabilisce, ai sensi degli artt. 176 e seguenti del D.lgs. 36/2023, Codice dei Contratti Pubblici, le modalità di affidamento in concessione, ad un operatore economico specializzato nel settore (di seguito denominato "**Concessionario**"), del servizio di gestione bar/tavola fredda locale presso la sede di Opera Pia, 15, Genova, con procedura aperta ai sensi dell'art. 187 del Codice, da aggiudicarsi col criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo.
2. L'oggetto della concessione riguarda l'erogazione dei seguenti servizi:
 - a) gestione del servizio bar, tavola fredda e delle attività connesse;
 - b) attività di somministrazione e vendita di bevande e di generi alimentari. In particolare, tale attività dovrà essere svolta tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei Criteri Ambientali Minimi (CAM) vigenti, in particolare quelli riguardanti il Ristoro e distributori automatici adottati con DM 6 novembre 2023, in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1° aprile 2024, per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili.
 - c) La somministrazione di prodotti di gastronomia è da intendersi come:
 - a. alimenti preparati in esercizi autorizzati, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento;
 - b. piatti semplici preparati con mero assemblaggio di ingredienti (es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi) previo lavaggio e sanificazione;
 - c. preparazione e somministrazione di alimenti quali kebab, hot dog, patatine fritte, crepes e simili preparazioni, in considerazione del fatto che vengono utilizzate attrezzature precipue.
2. È, inoltre, richiesta l'osservanza delle disposizioni di cui al D.lgs. 196 del 8/11/2021 che ha dato attuazione dalla Direttiva UE 2019/904 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente.

Art. 2 - Descrizione del servizio

1. La Concessione prevede da parte del **Concessionario** l'esecuzione, inoltre, delle seguenti attività:
 - a) allestimento dei locali con arredi, macchinari e attrezzature, necessari per l'espletamento del servizio proposto, in linea con le norme vigenti¹;
 - b) predisposizione ed affissione del listino prezzi dei prodotti offerti e del menù giornaliero;
 - c) 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;
 - d) 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.
2. 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 in tutte le forme di pagamento possibili, espletate nei capitoli successivi.
3. Il servizio non prevede oneri per la sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale.

¹ CAM vigenti: [Fornitura, servizio di noleggio e servizio di estensione della vita utile di arredi per interni](#) (adottati DM 23 Giugno 2022 n. 254, GURI n. 184 del 6 agosto 2022 – in vigore dal 4 dicembre 2022) e [Servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili](#) (adottati DM 6 novembre 2023, in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1° aprile 2024).

Art. 3 - Locali e spazi concessi in uso

1. I locali sono situati presso la sede di Opera Pia 15 palazzo G ed è attinente all'aula studio del primo piano del palazzo medesimo, come da planimetria di seguito allegata.
2. La superficie totale dei locali messi a disposizione è di circa **71,48 mq.**
3. I locali del servizio di bar sono individuati:
 - nell'**Allegato 1 - Planimetrie locali.**
4. Tale allegato è reso disponibile nella documentazione di gara esclusivamente per definire la consistenza dei locali, la cui esatta e dettagliata conoscenza è demandata, in sede di Gara, al sopralluogo obbligatorio previsto per i concorrenti.
5. Tali locali, nei quali si svolge già un servizio bar in concessione, dovranno essere attrezzati a cura e spese del **Concessionario**, eventualmente attraverso il reimpiego delle attrezzature attualmente esistenti, che potranno essere rilevati dal **Concessionario** medesimo, previo accordo con il cedente in merito al valore degli stessi, ovvero attraverso attrezzature equivalenti

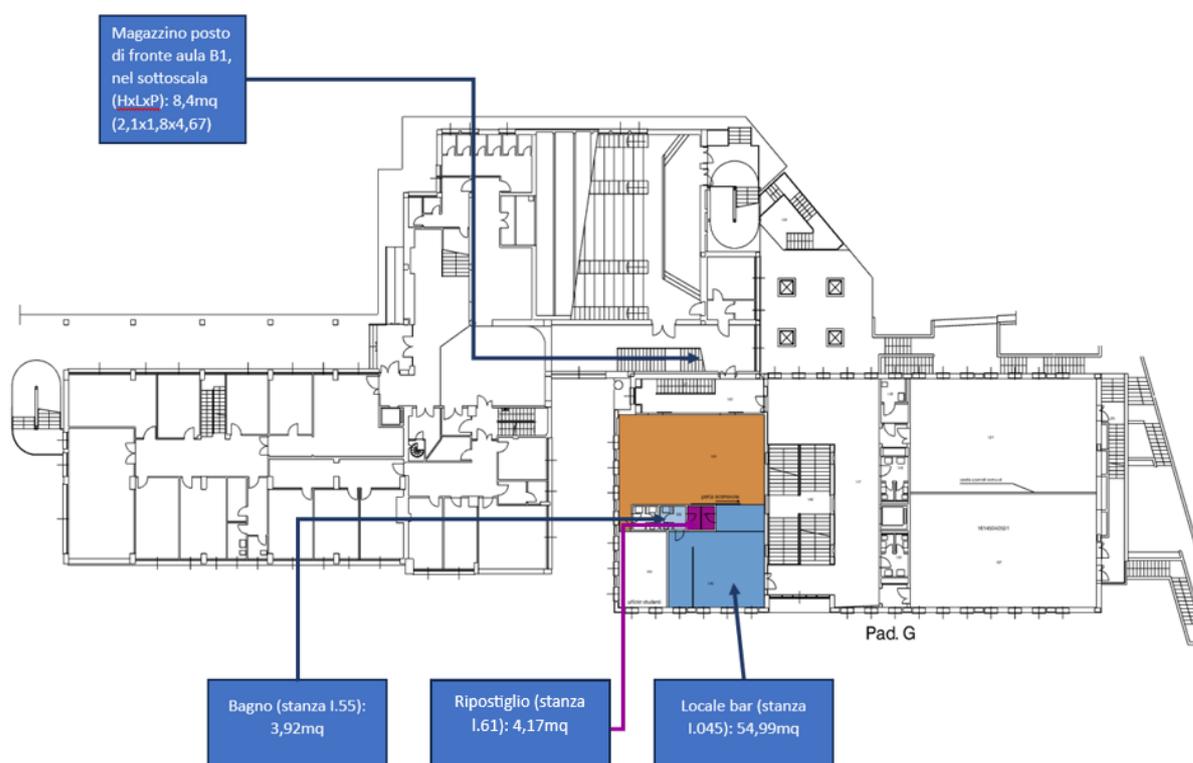


Figura 1: Piantina dei locali in concessione.

6. L'**Università** si riserva la facoltà di:
 - a) rimodulare gli spazi secondo le eventuali future esigenze logistiche e/o organizzative,
 - b) destinare nuovi spazi ai servizi di "ristorazione" tradizionale (non automatica) durante il periodo di vigenza del contratto;
 - c) procedere all'eventuale installazione di nuovi distributori automatici di bevande e alimenti in altri locali, esclusi quelli dedicati al servizio bar oggetto del presente capitolato,
 - d) affidare a terzi altri locali interni agli immobili, fatta eccezione per quelli destinati al servizio-bar oggetto del presente capitolato, e/o spazi esterni per attività di catering e/o buvette in occasione di meeting o convegni,
 - e) ridurre o estendere le attività didattiche e di ricerca presenti nel polo di Opera Pia, senza che nulla possa essere eccepito dal **Gestore**.

Art. 4 - Durata della concessione

La durata complessiva della Concessione è stabilita in 60 mesi. L'affidamento in oggetto avrà decorrenza dalla data del "Verbale di consegna" del locale. È previsto un periodo di prova di 3 mesi, entro il quale, a fronte di gravi mancanze da parte del **Concessionario**, l'**Università** potrà procedere alla revoca della Concessione ed alla risoluzione del contratto, senza che nulla sia dovuto al **Concessionario**

Alla data di scadenza della Concessione il servizio si intende cessato, senza necessità di formale disdetta da parte dell'**Università**. La durata complessiva della Concessione è stata calcolata tenendo in considerazione il periodo di tempo necessario al recupero degli investimenti da parte del **Concessionario**, la cui portata effettiva sarà quantificabile in sede di gara.

Art. 5 - Valore della concessione e ammontare del canone

Il valore economico della concessione, calcolato sulla base dello storico, sulla base dei potenziali ricavi del servizio, presunti e non garantiti, per l'intera durata del contratto comprensivo di eventuali rinnovi e proroghe, è pari a € 977.000,00 (novecentosettasettemila,00), IVA esclusa.

Valore annuale	Valore totale
195.400,00	977.000,00

Ai sensi dell'art. 41, comma 13, del D. Lgs. n. 36/2023, l'**Università**, nel calcolare il PEF presunto, ha tenuto conto delle seguenti voci:

- **Costo delle materie prime**, stimato intorno al 30-35% del fatturato presunto.
- **Costo delle spese generali**, stimato intorno al 15-20% del fatturato presunto.
- **Utile**, stimato intorno al 10-15% del fatturato presunto.
- **Costo del personale** e dei costi della **manodopera**, stimato intorno al 30% del fatturato presunto.

I costi della manodopera sono stati calcolati sulla base dei seguenti elementi comuni:

- numero di personale attualmente impiegato e numero di ore da essi dedicate per lo svolgimento del servizio, **CCNL (Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro)** di settore e livello di inquadramenti;
- costi medi orari, risultanti dalle tabelle del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali relative al **CCNL Pubblici esercizi, Ristorazione collettiva e Turismo**, applicati al personale impiegato nei suddetti servizi².

Si allega il Piano Economico Finanziario stimato dalla **Stazione Appaltante (Allegato 2 - Piano economico-finanziario (PEF))**.

Il suddetto valore è stato stimato tenendo conto anche fatturato medio dichiarato dal precedente **Concessionario**, e del margine di miglioramento possibile sulla base dell'analisi dei consumi e del numero di utenti stimati.

Il valore economico della Concessione rappresenta una stima effettuata sulla base dei potenziali ricavi del servizio, presunti e non garantiti. Tali ricavi stimati non devono in alcun modo ritenersi garantiti dall'**Università**, essendo il rischio operativo interamente trasferito al **Gestore**.

Il valore presunto della concessione ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'**Università** e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il **Concessionario**, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente alla gestione del servizio del bar in oggetto.

² <https://www.lexplain.it/tabelle-retributive-CCNL-pubblici-esercizi-ristorazione-e-turismo-2024-2027/>

Importo conteggiato su n. 2 unità part time a 25 ore, n. 1 unità part time 20 ore, n. 1 unità a chiamata, livello V

I valori posti a base di gara sono i seguenti:

- I singoli prezzi unitari per i prodotti presenti nell'**Allegato 3 - Listino prodotti base**, in cui per ciascuno di essi sono indicati valore a base d'asta e peso attribuito sul totale del punteggio attribuibile all'offerta economica. I prezzi base dei prodotti sono stati stimati attraverso un'attività di screening dei prezzi definiti in altre gare aventi oggetto analogo, espletate da altri Atenei;
- **Il canone annuo d'uso posto a base di gara è pari a € 14.400,00 (1200,00 €/mese).**

Il suddetto canone dovrà essere corrisposto in quattro rate trimestrali, ciascuna da pagarsi entro 30 giorni dal ricevimento della fattura.

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.

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

Art. 6 - Riconsegna degli spazi in concessione

1. Entro un periodo di 30 giorni consecutivi dalla scadenza o dalla risoluzione del contratto, il **Concessionario** è tenuto a svuotare i locali a sue spese, rimuovendo gli arredi, le attrezzature, le scorte e tutto ciò che è di sua proprietà, e a riportare gli spazi del bar allo stato in cui erano all'inizio della concessione, fatta eccezione per le modifiche autorizzate dall'**Amministrazione** durante il contratto, considerando il normale deterioramento causato dal tempo e dall'uso. Eventuali miglioramenti apportati ai locali durante la concessione e non recuperabili al termine restano di proprietà dell'**Amministrazione**, senza che il **Concessionario** possa richiedere alcun compenso.
2. Se il **Concessionario** non rispetta il termine sopra indicato, l'**Amministrazione** procederà direttamente allo sgombero dei locali, addebitando le relative spese al **Concessionario**. Dopo lo sgombero e il ripristino degli spazi, sarà redatto un Verbale di Riconsegna, che sarà controfirmato da entrambe le parti. Nel verbale saranno inclusi eventuali danni riscontrati durante l'ispezione dei locali e tutte le comunicazioni relative.
3. Se durante l'ispezione vengono riscontrati danni dovuti a una gestione non diligente da parte del **Concessionario** o all'inadempimento dei suoi obblighi di conservazione e manutenzione, il **Concessionario** dovrà riparare i danni e/o reintegrare ciò che manca a proprie spese. In caso di inadempienza da parte del **Concessionario**, l'**Amministrazione** può intervenire direttamente, addebitando al **Concessionario** le relative spese, oltre al risarcimento dei danni aggiuntivi.
4. Il **Concessionario** è tenuto a provvedere alla tinteggiatura completa dei locali in bianco al momento della restituzione dei locali.

Art. 7 - Bacino di utenza

1. Al fine di consentire al soggetto candidato (**Concessionario**) una determinazione del valore della concessione su parametri oggettivi, e quindi di poter definire al meglio la propria offerta di servizio, si indica di seguito la dimensione dell'utenza delle sedi universitarie sopracitate.

Sede universitaria	N. Studenti	N. Personale
Genova, Opera Pia 15	3600 ³	337

2. I valori tabellari contemplano le persone che giornalmente frequentano e dovrebbero frequentare i luoghi sopracitati con sede nel polo di Opera Pia.

³ Anno di riferimento: 2023

3. Potranno usufruire del servizio, secondo il bacino di utenza indicato, anche il personale delle Società esterne che svolgono un servizio fisso all'interno dell'Ateneo (facchinaggio, guardiania, manutentori, pulizie), consulenti esterni, personale di aziende che svolgono lavori o erogano servizi all'interno dell'Ateneo, i visitatori, i partecipanti ai corsi di formazione e chiunque altro, a diverso titolo, sia autorizzato all'ingresso nei locali dell'**Università**.
4. Non possono essere quantificati quelli che giornalmente si recano in sede per lavorare (personale esterno) e per svolgere attività di didattica (docenti e studenti). Inoltre, nella suddetta sede si svolgono sessioni di laurea, convegni nazionali e internazionali, seminari, ecc. con presenza di pubblico esterno (ospiti, visitatori) non conteggiati nei numeri di cui sopra.
5. L'unico dato aggiuntivo che può essere recuperato è quello dato dalle abilitazioni attuali al passaggio dalle barriere di entrata al complesso di Opera Pia che è di 2120 aventi diritto.
6. A partire dall'anno 2020 questo Ateneo ha adottato forme di lavoro agile per i propri dipendenti. Al 31 dicembre 2023, risultano essere inquadrati in forme di lavoro agile nr. 940 dipendenti su 1226 aventi diritto, per un massimo di due giorni a settimana.
7. L'**Università** non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti e studenti/studentesse indicati.
8. La fruizione del servizio da parte degli utenti sarà del tutto libera, per cui l'**Università** non assume alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni che saranno somministrate quotidianamente e in totale.
9. Il **Concessionario**, pertanto, non può vantare pretese, né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte degli utenti.

Art. 8 - Conduzione del servizio

1. Il **Gestore** si impegna a condurre il servizio bar e le attività connesse con diligenza, professionalità e decoro, rispettando tutte le prescrizioni specifiche previste dalla normativa vigente, assicurando gli adempimenti descritti nel Capitolato e coerentemente con quanto offerto in sede di gara nell'Offerta Tecnica.
2. Le attività di rifornimento, preparazione, conservazione e somministrazione dei prodotti alimentari devono essere effettuate dal personale addetto nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e secondo la metodologia del **Manuale HACCP** adottato dal **Gestore**. Il **Gestore**, pertanto, deve osservare tutte le disposizioni in materia di sicurezza del lavoro e di carattere igienico e sanitario previste per le attività specifiche della Concessione, garantendo in particolare:
 - a) il rispetto del D. lgs. n. 81/2008 in materia di sicurezza sul lavoro;
 - b) il rispetto del D. lgs n. 193/2007 in materia di sicurezza alimentare;
 - c) l'applicazione delle modalità operative previste dalla standard UNI EN ISO 22000 in vigore e dal proprio **Manuale HACCP**;
 - d) l'adozione di eventuali modifiche operative che dovessero rendersi necessarie nel corso del Contratto ai fini igienico-sanitari, per modifiche normative o a seguito di specifiche richieste o disposizioni delle autorità sanitarie competenti.
3. Particolare cura e attenzione devono essere prestati all'**igiene**, alla **pulizia** e al **decoro dei locali**, considerando anche la collocazione all'interno del complesso universitario. In particolare, il **Gestore**, tramite il proprio personale e a proprio carico, deve:
 - a) **eseguire le pulizie quotidiane dei locali**, in tutte le sue parti (pavimenti, infissi, arredi, vetri, etc.), utilizzando detergenti e disinfettanti appropriati, così come specificato al paragrafo 4.3;
 - b) **adottare accorgimenti** allo scopo di rendere quanto più possibile gradevole la permanenza

degli utenti nei locali, quali pulizia e riordino continuativi di tavoli e locali, cortesia del personale, ecc.;

- c) **prevedere e far rispettare il divieto di fumare** all'interno dei locali del bar, secondo la normativa vigente;
 - d) **organizzare** il servizio in coerenza con la gerarchia europea dei rifiuti (direttiva 2008/98/CE) e il Circular Economy Action Plan (https://environment.ec.europa.eu/strategy/circular-economy-action-plan_en), che vede nella prevenzione della produzione (evitare di produrre il rifiuto) l'azione prioritaria;
 - e) **provvedere alla raccolta dei rifiuti prodotti**, in base a quanto previsto dalla normativa e dai regolamenti vigenti, tramite posizionamento di appositi contenitori differenziati ad uso esclusivo del bar ed il conferimento presso gli appositi punti di raccolta differenziata, facilitando all'utente la corretta separazione dei rifiuti;
 - f) **trattare e smaltire gli eventuali rifiuti tossici o pericolosi** prodotti dai bar secondo la normativa e i regolamenti vigenti.
4. La fornitura di utensili da cucina, stoviglie, pentole, posateria, servizi di piatti, vassoi per il self-service e qualunque altra dotazione strumentale necessaria allo svolgimento del servizio è a carico del **Gestore**.
 5. Il **Gestore** si impegna a non utilizzare bottiglie di plastica e dovrà utilizzare piatti e posate secondo le normative vigenti⁴.

Art. 9 - Modalità di erogazione del servizio

1. Il servizio deve essere erogato dal lunedì al venerdì dalle 7.30 alle 17.30, con chiusura obbligatoria il sabato, la domenica, i giorni festivi, durante eventuali allerte meteo o periodi prefissati che prevedano la chiusura dell'edificio, che saranno comunicati tempestivamente o ne verrà data informazione preventiva, ove possibile, via mail, al Responsabile del servizio di cui al successivo art. 17.
2. Il **Gestore** può concordare con il **DEC**, sulla base delle esigenze dell'**Amministrazione** e in coerenza con il calendario delle attività universitarie, i seguenti aspetti:
 - a) eventuali periodi di riduzione dell'orario;
 - b) periodi di chiusura al pubblico nel corso del mese di agosto e/o delle festività natalizie.
3. Tutti i periodi di chiusura e/o riduzione dell'orario di erogazione dei servizi devono essere comunque programmati in anticipo e autorizzati dal **DEC**.
4. Il **Gestore** non può sospendere o interrompere il servizio con decisione unilaterale, nemmeno in caso di controversie con l'**Amministrazione**. L'**Amministrazione** si riserva la facoltà di richiedere l'ampliamento temporaneo degli orari di servizio e/o l'apertura in giorni festivi in occasione di eventi straordinari (ad esempio convegni, meeting, ecc.), con un preavviso di almeno 15 (quindici) giorni naturali e consecutivi.
5. L'ampliamento e/o la riduzione degli orari di erogazione del servizio non comporta una variazione del canone di concessione. L'eventuale non motivata sospensione unilaterale del

⁴ **CAM vigenti: Servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili** (adottati DM 6 novembre 2023, in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1° aprile 2024) e suoi decreti attuativi, al punto 3.1.3: "Per il consumo dei pasti, acqua e bevande sono utilizzate stoviglie, bicchieri, tazzine, tazze e posate riutilizzabili, fatta salva diversa indicazione normativa. Non sono presenti confezioni monodose per i condimenti e per lo zucchero, fatta salva diversa indicazione normativa. Per la vendita di prodotti freschi, delle bevande, e dei cibi cotti, è possibile l'uso di contenitori riutilizzabili di proprietà dell'utente, che potranno essere rifiutati dal commerciante se sporchi o non idonei. Una o più tipologie di bevande offerte al banco sono alla spina. Nel locale del punto ristoro sono presenti contenitori per la raccolta dei rifiuti prodotti per consentire il conferimento delle diverse frazioni coerentemente con il sistema di raccolta stabilito a livello territoriale. Su tali contenitori vi sono chiare indicazioni per consentire il conferimento corretto delle diverse frazioni di rifiuti".

servizio costituisce inadempienza contrattuale e può determinare l'applicazione di penali, ai sensi del successivo art. 30.

6. Previo congruo preavviso di tre mesi comunicato per iscritto al **Gestore**, salvo casi di indifferibile urgenza, l'**Amministrazione** si riserva il diritto di sospendere il servizio qualora sia accertata la necessità di procedere a interventi edilizi o impiantistici nello stabile o nei locali. In tale evenienza, il canone dovuto dal **Gestore** sarà ridotto in proporzione al periodo di interruzione.
7. In caso di sciopero del personale del **Gestore** o di altri eventi che possano influire sul normale espletamento del servizio, l'**Amministrazione**, nella persona del **DEC**, deve essere avvertita con la massima sollecitudine. Le interruzioni totali del servizio per causa 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 a loro colpa o negligenza, che impedisca a una delle parti di adempiere a uno degli obblighi derivanti dal contratto, senza possibilità di ovviare a tale impedimento nonostante tutta la diligenza dispiegata.
8. Manchevolezze o ritardi nell'avere a disposizione attrezzature o materiali, vertenze di lavoro, sciopero del personale del **Gestore** 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, avvisa l'altra parte a mezzo PEC senza indugio e nel più breve tempo possibile, precisando la natura, la durata probabile e gli effetti prevedibili di tale avvenimento. Le parti sono comunque tenute ad adottare ogni provvedimento necessario per ridurre al minimo gli eventuali danni risultanti da un'interruzione dovuta a forza maggiore.
9. Nel caso di interruzione del servizio per motivi diversi dalle cause di forza maggiore, l'**Amministrazione** si riserva il diritto al risarcimento dei danni subiti e l'applicazione delle penali.

Art. 10 - Caratteristiche di massima degli alimenti somministrati e criteri di scelta

1. Il **Gestore** deve rendere sempre disponibili nella sua attività generi alimentari e bevande di alto livello qualitativo, conformi alle disposizioni di legge in materia igienico-sanitaria e ai requisiti minimi definiti nel presente Capitolato. L'**Allegato 3 – Listino prodotti base**, insieme a quanto previsto nell'Offerta Tecnica, deve garantire la continuità del servizio e soddisfare le richieste degli utenti.
2. Il **Gestore** dovrà osservare particolare attenzione ai seguenti criteri:
 - a) **Etichettatura dei prodotti utilizzati:** tutti i prodotti confezionati devono avere etichettature conformi alla normativa italiana e comunitaria. La presenza delle referenze biologiche dovrà essere evidenziata nel menù.
 - b) **Tracciabilità dei prodotti:** deve essere garantita secondo la normativa vigente. È opportuno che il **Gestore** si rifornisca presso fornitori certificati.
 - c) **Vita residua dell'alimento:** al momento dell'acquisto, il prodotto deve avere una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o di scadenza.
 - d) **Lotta agli sprechi:** il **Gestore** deve adottare una seria politica di lotta agli sprechi e corretta gestione delle eccedenze alimentari.
 - e) **Uso del sale:** il sale deve essere usato con moderazione. Inoltre, ai sensi dell'art. 3, comma 2, della Legge 21 marzo 2005 n. 55, deve essere messo a disposizione dei consumatori anche il sale arricchito con iodio.
 - f) **Aromi:** utilizzare con moderazione aromi freschi quali basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Se si utilizzano aromi "*forti*" come pepe, peperoncino e salse piccanti, il consumatore deve essere preventivamente informato.
 - g) **Condimenti e frittura:**
 - per il condimento a crudo, utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

- La frittura deve essere eseguita con idonea strumentazione e/o grassi o oli adeguati, evitando l'uso di grassi idrogenati e possibilmente utilizzando oli ad alto oleico e sostituendoli non appena si identifichino alterazioni nel colore o nell'odore.
- h) **Verdura e ortaggi:**
- la verdura deve essere accuratamente lavata e mondata, mantenendo tutte le caratteristiche organolettiche tipiche.
 - La verdura cotta deve essere trattata in modo da minimizzare la perdita di nutrienti e caratteristiche organolettiche, accompagnata da un documento che indichi l'origine del prodotto e, per i prodotti da agricoltura biologica, l'ente di certificazione controllo.
- i) **Frutta fresca:** deve mantenere le caratteristiche organolettiche tipiche derivanti da maturazione naturale, accompagnata da un documento che indichi l'origine del prodotto e, per i prodotti da agricoltura biologica, l'ente di certificazione controllo.
- j) **Pane, riso e pasta:**
- La pasta deve essere da farina di grano 100% italiano e biologico, servita alla consistenza e temperatura ottimali.
 - Il riso deve essere nazionale.
 - Il pane deve avere le caratteristiche organolettiche tipiche derivanti dalla corretta produzione, fatto da farina 100% da grano italiano.
- k) **Uova e formaggi:**
- Le uova devono provenire da allevamento biologico a terra.
 - Il formaggio deve essere a marchio D.O.P.
- l) **Carni fresche e pesce:** devono avere uniformità delle porzioni e caratteristiche organolettiche omogenee, servite alle temperature ottimali, accompagnate da un documento che indichi l'origine del prodotto e, per i prodotti da agricoltura biologica, l'ente di certificazione controllo.
- m) **Puntualità del servizio:** il pasto deve essere somministrato al consumatore entro un intervallo di tempo il più ridotto possibile dal momento della sua preparazione, come da norme vigenti.
- n) **Prodotti da agricoltura biologica:** per la realizzazione dei menù devono essere utilizzati quanto più possibile prodotti da agricoltura biologica, privilegiando quelli locali e di stagione.
- Tutte le materie prime biologiche devono essere reperite presso aziende sottoposte a controlli da parte di organismi autorizzati, garantendo la tracciabilità con idonea documentazione.
 - I prodotti di provenienza extracomunitaria devono essere certificati ed etichettati secondo la normativa comunitaria sulla produzione biologica.
- o) **Qualità igienico-sanitaria dei locali e delle attrezzature:**
- igiene delle strutture (materiali, manutenzione e condizioni igieniche);
 - igiene delle attrezzature (funzionalità e pulizia);
 - igiene dei materiali a contatto con gli alimenti;
 - efficacia delle procedure di pulizia, disinfestazione e manutenzione generale.
- p) **Procedure interne:** il **Gestore** deve disporre di procedure di corretta prassi igienica e registrare il monitoraggio eseguito in autocontrollo.

- q) **Qualifica del personale e educazione alimentare:** il personale deve essere formato sugli argomenti previsti dalla normativa e su temi specifici, come da norme vigenti⁵.
3. 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).
 4. 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).
 5. 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, con segnalazione dei potenziali allergeni secondo quanto previsto dalla normativa vigente⁶.
 6. 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.
 7. In sede di esame delle offerte si valuteranno la qualità e le caratteristiche delle derrate proposte come meglio specificato nei criteri di aggiudicazione.
 8. Il **Concessionario** si impegna a comunicare al **DEC**, su richiesta, l'elenco dei fornitori utilizzati per la fornitura delle derrate alimentari e a mettere a disposizione per i controlli le bolle di accompagnamento e le fatture relative a tutti i prodotti alimentari utilizzati per l'erogazione del servizio.

Art. 11 - Offerta alimentare proposta

1. 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, per cui può essere sufficiente prevedere prodotti confezionati, vista la specificità della somministrazione, vegetariani, ecc ...) e si impegna ad assicurare quotidianamente la presenza di piatti idonei a soddisfare tali specifiche esigenze alimentari.
2. Il servizio erogato dovrà essere conforme alle specifiche tecniche contenute nei Criteri Ambientali Minimi (**CAM**)⁷. In particolare:
 - a) i **menù** proposti dovranno essere conformi a quanto definito nel sub D, lett. a), punto 1;
 - b) gli **alimenti**, l'**acqua** e le **bevande** dovranno rispettare i requisiti e dovranno essere erogati secondo quanto previsto nel sub D, lett. b), punto 1;
 - c) la **comunicazione dei menù** proposti al **DEC** e all'utenza dovrà essere conforme a quanto definito nel sub D, lett. b), punto 2.
3. I menù proposti all'utenza dovranno almeno prevedere i prodotti base indicati nell'**Allegato 3 - Listino prodotti base** con la seguente varietà:
 - d) Almeno tre diversi tipi di insalate (di verdure o con cereali o con pasta o riso) ogni giorno.
 - e) Almeno due tipologie diverse di piatti freddi (ad esempio, roastbeef, vitello tonnato, taglieri di salumi e/o formaggi misti, ecc.) ogni giorno.
 - f) Almeno tre tipologie diverse di panini/tramezzini ogni giorno.

⁵ Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica n. 65 del 10 marzo 2020 (GU n. 90 del 4 aprile 2020).

⁶ Regolamento (UE) 1169/2011 "relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori" recepito con D. Lgs n. 231/2017 e successive modifiche/integrazioni.

⁷ **CAM vigenti: Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari** (adottati **DM n. 65 del 10 marzo 2020**, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020).

- g) Almeno tre tipologie diverse di pizza/piadine ogni giorno.
- h) Almeno due tipologie diverse di primi piatti caldi ogni giorno (anche decongelati/riscaldati).
- i) Almeno due tipologie diverse di secondi piatti caldi ogni giorno (anche decongelati/riscaldati).
- j) Almeno due tipologie diverse di contorni caldi o freddi.
- k) Il **Concessionario** dovrà garantire, nella preparazione del caffè, l'utilizzo di un tipo di miscela bar, prima scelta, di caffè arabica e robusta con almeno il 50% di caffè arabica.
- l) Il latte utilizzato per il servizio da banco dovrà essere del tipo "fresco". Dovrà essere disponibile anche latte alternativo per le persone con intolleranza al lattosio.
- m) Il pane dovrà essere di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato e/o decongelato (a meno che non siano chiusi i fornitori).
- n) I condimenti dei primi piatti dovranno essere esclusivamente formaggi Parmigiano Reggiano o Grana Padano.
- o) I condimenti a crudo delle verdure e delle pietanze cotte alla griglia dovranno essere sempre disponibili: oltre all'olio extravergine di oliva di origine italiana, sale, aceto, succo di limone, spezie e quant'altro necessario a soddisfare l'utenza.
- p) Alcuni prodotti, tra i più comuni in menù (ad esempio, panino con salumi, pizza, toast), devono essere sempre disponibili o ne deve essere garantita la preparazione immediata anche nelle ore pomeridiane.
- q) Le etichettature dei singoli prodotti dovranno riportare l'elenco di tutti gli ingredienti presenti e le relative percentuali. In particolare, dovranno essere indicate le preparazioni contenenti ingredienti allergizzanti, glutine, latte e suoi derivati, ingredienti di origine animale e derivati, secondo quanto previsto dalla normativa vigente⁸.
- r) Il **Gestore** dovrà garantire, su specifica richiesta dell'utente interessato, la fornitura di pasti ad hoc per celiaci e per intolleranze al nichel o altre intolleranze e/o scelte dietetiche.
 - Il **Gestore** dovrà sempre avere pane e/o grissini per chi è intollerante al glutine e/o è celiaco, in porzioni monodose.
- s) Presso il bar oggetto della Concessione, all'inizio della giornata dovrà essere esposto, ben visibile e leggibile, il menù giornaliero che dovrà risultare sempre conforme a quanto previsto nell'Offerta Tecnica. La frequenza giornaliera può essere sostituita con quella settimanale, purché sia preventivamente comunicata e convalidata dal **DEC**.
- t) Le etichettature e i menù dovranno essere esposti obbligatoriamente sia in lingua italiana che in lingua inglese.
- u) Non potranno essere somministrati generi alimentari scaduti, avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e di sanità.

Art. 12 - Prezzi al pubblico

1. Il **Gestore** si impegna a praticare, per i generi ricompresi nel listino prezzi allegato nella documentazione di gara, il prezzo offerto dal concorrente in sede di gara per ogni singolo bene indicati nell'**Allegato 3 – Listino prodotti base**". I prezzi indicati si intendono comprensivi di IVA e includono anche l'eventuale costo dei condimenti e del "coperto". Per il calcolo delle singole voci, oltre al ribasso offerto, si applica l'arrotondamento per difetto ai 5 centesimi di euro.

⁸ Regolamento (UE) 1169/2011 "relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori" recepito con D. Lgs n. 231/2017 e successive modifiche/integrazioni.

2. Una copia del listino prezzi di tutti gli alimenti e bevande proposti, con indicazione degli ingredienti, della qualità e provenienza, evidenziando i prodotti che contengono materie prime congelate o surgelate, dovrà essere esposta in modo ben visibile all'interno del punto di ristoro per tutta la durata della Concessione. Il listino dovrà indicare quali alimenti e bevande sono adatti a vegetariani, celiaci o a chi soffre di intolleranze alimentari.
3. Ai sensi dell'art. 189 comma 1 lettera a è prevista l'eventuale applicazione della revisione dei prezzi dei prodotti a partire dal secondo anno del contratto, ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 36/2023 a condizione che il **Concessionario** sia in regola con i pagamenti dei canoni e con ogni altro rimborso nei confronti dell'**Università**. Tale revisione prezzi verrà operata sulla base di un'istruttoria condotta dall'**Amministrazione**, tenendo conto dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI), al netto dei tabacchi.
4. L'adeguamento per il secondo 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. Per gli anni successivi al secondo, 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.
5. I corrispettivi per i servizi rimarranno a totale ed esclusivo carico dell'utenza del bar, esonerando l'**Amministrazione** da ogni responsabilità al riguardo. Per la somministrazione di prodotti ulteriori e non previsti nel listino prezzi di cui sopra, il **Gestore** potrà fissare liberamente i prezzi.

Art. 13 - Strumenti di pagamento

1. Presso il bar oggetto della **Concessione** devono essere accettati i seguenti sistemi di pagamento ed eventualmente integrati con quanto proposto nell'Offerta Tecnica:
 - a) contanti in moneta e in banconota;
 - b) buoni pasto in uso presso l'**Università** in formato elettronico (del **Gestore** con cui è stata stipulata la convenzione);
 - c) strumenti di pagamento elettronico come bancomat e carta di credito.
2. Il **Gestore** non può richiedere un minimo di spesa per accettare i pagamenti elettronici, in conformità con la normativa di legge vigente.
3. L'accettazione dei buoni pasto rilasciati dall'**Università** al proprio personale esonera l'**Università** stessa da qualsiasi responsabilità per eventuali contenziosi che potrebbero insorgere tra il **Concessionario** e il singolo dipendente, o tra il **Concessionario** e la società erogatrice del servizio sostitutivo di mensa.

Art. 14 - Controllo di conformità e qualità del servizio offerto

1. Il **Gestore** deve adottare, conformemente a quanto proposto in Offerta tecnica, un proprio sistema di controllo e monitoraggio finalizzato alla verifica:
 - a) della qualità dei servizi erogati;
 - b) della corretta gestione dei locali oggetto di **Concessione** (pulizia, gestione dei rifiuti, ecc.);
 - c) della conformità normativa vigente in materia durante l'esecuzione del contratto;
 - d) della corretta applicazione del proprio manuale di autocontrollo.
2. Il **Gestore** deve, inoltre, garantire che tutto il personale impiegato nel servizio sia formato sul sistema di controllo e monitoraggio, svolgendo le proprie mansioni in modo da soddisfare le prescrizioni e i livelli qualitativi previsti nel **Capitolato**. La formazione erogata al personale dovrà essere registrata all'interno del piano formativo del personale, di cui all'art. 20.
3. Con cadenza annuale, o su richiesta del **DEC**, il **Gestore** dovrà inviare all'**Università** un report dei controlli eseguiti, corredato dalla relativa documentazione e dagli esiti.

4. Tra gli strumenti del sistema di controllo e monitoraggio dovrà essere prevista la somministrazione, con frequenza annuale, di un questionario di customer satisfaction per rilevare il grado di soddisfazione dell'utenza, considerando, a titolo indicativo e non esaustivo:
 - a) il grado di apprezzamento dei prodotti somministrati dal bar (es. varietà del menù, disponibilità delle pietanze indicate dal menu, qualità dei prodotti offerti, quantità delle porzioni, ecc.);
 - b) il grado di apprezzamento del servizio erogato dal bar (es. comportamento del personale, tempi di attesa, ecc.);
 - c) il grado di apprezzamento della gestione del bar (es. livelli di pulizia dei locali, delle stoviglie e degli arredi).
5. Gli esiti delle indagini di customer satisfaction dovranno essere condivisi con il **DEC**, ed eventualmente con la Commissione di vigilanza, al fine di porre in atto le azioni necessarie al miglioramento del servizio erogato.

Art. 15 - Controlli di qualità

1. Fatti salvi i controlli igienico-sanitari e nutrizionali esercitati nei modi previsti dalla vigente normativa dagli enti preposti, l'**Amministrazione**, attraverso il **DEC** e/o suoi delegati, avrà la facoltà di svolgere tutte le attività di controllo e di verifica di conformità in corso di esecuzione che ritenga opportune con qualsiasi modalità ed in ogni momento con periodicità definita dall'**Amministrazione** medesima e 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 o a persone appositamente incaricate, in tutti i locali e le aree dell'esercizio, oltre al diritto di verificare presso la clientela la qualità del servizio svolto.
2. L'**Amministrazione** si riserva, inoltre, il diritto di effettuare controlli igienico-sanitari sul personale addetto, sui libretti sanitari, nonché controlli a campione su tutti i prodotti posti in vendita e sui piani di lavoro utilizzati. A tal proposito, l'**Università** si riserva la facoltà di nominare un'apposita Commissione di vigilanza composta da suo personale.
3. Le verifiche riguarderanno l'efficacia e la qualità del servizio erogato e il rispetto di tutte le prescrizioni del presente **Capitolato Tecnico**, di quanto oggetto di Offerta Tecnica presentata dal **Gestore**, e delle norme e dei regolamenti applicabili (conformità legislativa).
4. L'attività di verifica consisterà, a titolo indicativo e non esaustivo, nelle seguenti operazioni:
 - **controlli a campione**, in tal caso il **Gestore** dovrà garantire l'accesso ai locali al **DEC** e fornire l'eventuale documentazione richiesta;
 - **controlli in contraddittorio** con il **Responsabile del Servizio**: tali controlli potranno avvenire in qualsiasi momento con preavviso di almeno 24 ore il cui esito verrà sottoscritto dalle parti in apposito verbale.
5. A titolo esemplificativo e non esaustivo, i controlli potranno riguardare:
 - Modalità e tempi di conservazione degli alimenti.
 - Modalità di lavorazione e distribuzione degli alimenti.
 - Qualità delle singole porzioni.
 - Etichettatura di alimenti e prodotti detergenti.
 - Ordine e pulizia dei locali.
 - Modalità di impiego dei sanificanti e loro caratteristiche.
 - Modalità e tempi di sgombero dei rifiuti.

- Verifica del corretto uso degli impianti.
 - Stato igienico degli impianti, attrezzature e locali.
 - Stato igienico-sanitario del personale addetto.
 - Organizzazione del personale e organigramma.
 - Professionalità, cortesia, abbigliamento degli addetti.
 - Tempi di attesa.
 - Applicazione del **Manuale di Autocontrollo** adottato dal **Gestore** e della normativa vigente.
 - Rispetto degli obblighi di sostenibilità ambientale definiti nel **Capitolato Tecnico** e quanto eventualmente previsto nell'**Offerta Tecnica**.
6. Nel caso di esito negativo della verifica di conformità in corso d'opera, il **Gestore** dovrà svolgere le necessarie azioni correttive. In caso di ulteriore esito negativo della verifica o di ritardo nell'esecuzione delle azioni correttive poste in atto dal **Gestore**, l'**Amministrazione** potrà applicare le penali.

Art. 16 - Verifica di conformità definitiva

1. Prima dell'esecuzione del contratto l'**Università** provvede a nominare altresì un soggetto incaricato di certificare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni e delle pattuizioni contrattuali. Tali attività sono espletate periodicamente in corso di esecuzione con cadenza non superiore a sei mesi e, per la verifica di conformità finale, non oltre sei mesi dall'ultimazione delle prestazioni. Al termine delle operazioni di verifica finale, il verificatore emette il certificato di verifica di conformità. Il certificato di verifica di conformità ha carattere provvisorio e assume carattere definitivo decorsi due anni dalla sua emissione. Decorso tale termine, si intende tacitamente approvato ancorché l'atto formale di approvazione non sia stato emesso entro due mesi dalla scadenza del medesimo termine. Si applica l'art. 116 del Codice.
2. Ai fini di quanto sopra il **RUP** trasmette al soggetto incaricato della verifica di conformità:
 - copia degli atti di gara;
 - copia del contratto;
 - documenti contabili, accertamenti, relazioni e simili;
 - ogni altra documentazione ritenuta necessaria dal verificatore per l'espletamento dell'incarico.
3. Il soggetto incaricato della verifica di conformità può procedere ad effettuare gli accertamenti e riscontri che ritenga necessari.
4. Delle attività di verifica di conformità è redatto processo verbale che, oltre ad una sintetica descrizione dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali e dei principali estremi dell'appalto, deve contenere le seguenti indicazioni: gli estremi del provvedimento di nomina del soggetto incaricato della verifica di conformità; il giorno della verifica di conformità; le generalità degli intervenuti al controllo e di coloro che, sebbene invitati, non sono intervenuti.
5. Eventuali spese necessarie alla verifica di conformità sono a carico del **Gestore**, che è tenuto, altresì, a propria cura e spesa, a mettere a disposizione del soggetto incaricato della verifica di conformità i mezzi necessari ad eseguirli. Nel caso in cui l'esecutore non ottemperi a siffatti obblighi, il soggetto incaricato al controllo dispone che sia provveduto d'ufficio, deducendo la spesa dal corrispettivo dovuto all'esecutore.
6. Il certificato di verifica di conformità viene trasmesso per la sua accettazione all'esecutore, il quale deve firmarlo nel termine di 7 (sette) giorni dal ricevimento dello stesso. Per il certificato di verifica di conformità, il soggetto che procede alla verifica di conformità indica se le prestazioni sono o meno collaudabili, ovvero, riscontrandosi difetti o mancanze di lieve entità riguardo

all'esecuzione, collaudabili previo adempimento delle prescrizioni impartite all'esecutore, con assegnazione di un termine per adempiere.

7. Il soggetto incaricato della verifica di conformità rilascia il certificato di verifica di conformità quando risulti che l'esecutore abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali. Il certificato di verifica di conformità contiene gli estremi del contratto e degli eventuali atti aggiuntivi, l'indicazione dell'esecutore, il nominativo del direttore dell'esecuzione, il richiamo agli eventuali verbali di controlli in corso di esecuzione, il verbale del controllo definitivo, l'importo totale ovvero l'importo a saldo da pagare all'esecutore.
8. Successivamente alla verifica di conformità finale si procede allo svincolo della cauzione prestata dall'esecutore a garanzia del mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni dedotte in contratto.

Art. 17 - Struttura organizzativa e personale del Gestore

1. Per lo svolgimento dei servizi indicati nel presente **Capitolato**, il **Gestore** deve organizzare le risorse impiegate e le relative qualifiche in conformità a quanto presentato nell'Offerta Tecnica.
2. Il **Gestore** deve designare un Responsabile del Servizio come unico referente nei confronti dell'**Amministrazione** per tutte le questioni relative alla gestione e al coordinamento delle attività previste nella Concessione. Prima della data del verbale di consegna dei locali e degli spazi, il **Gestore** deve comunicare all'**Amministrazione** i dati del Responsabile del Servizio, compreso nome, recapito telefonico, e-mail e PEC.
3. Questa figura deve possedere adeguate competenze professionali e esperienza in ruoli simili, un contratto in linea con il **CCNL** applicabile, nonché un livello di responsabilità e autorità decisionale adeguati a gestire i servizi.
4. Il Responsabile del Servizio agisce come rappresentante del **Gestore** per tutti gli effetti, quindi ogni comunicazione diretta a lui dall'**Amministrazione**, dal **RUP** o dal **DEC** è considerata rivolta al **Gestore**. Viceversa, tutte le comunicazioni inviate dal **Gestore** all'**Università** devono provenire esclusivamente dal Responsabile del Servizio. Quest'ultimo deve essere reperibile durante l'intera giornata lavorativa. In caso di sua assenza o impedimento temporaneo (ferie, malattia, infortunio, ecc.), il **Gestore** deve provvedere alla sua sostituzione e comunicare tempestivamente il nome del sostituto al **DEC**.
5. A titolo esemplificativo ma non esaustivo, al Responsabile del Servizio sono affidate le seguenti attività:
 - **organizzare e coordinare** tutte le attività necessarie per l'allestimento e la gestione del bar, l'installazione di mobili e apparecchiature, e le eventuali verifiche tecniche;
 - **coordinare e dirigere** il personale impiegato nelle attività della **Concessione**;
 - **assicurare e garantire** che il personale rispetti e segua tutte le prescrizioni contenute nel **Capitolato** e nelle normative pertinenti;
 - **trasmettere o mettere a disposizione** al **DEC** l'elenco aggiornato del personale addetto;
 - **trasmettere o mettere a disposizione** al **DEC** copia delle disposizioni di bonifico che documentano il pagamento delle rate di canone;
 - **informare** costantemente il **DEC** sull'andamento del servizio in **Concessione**, segnalando eventuali anomalie e/o disfunzioni e proponendo gli opportuni correttivi e soluzioni migliorative.
6. Nel caso in cui il **Responsabile del Servizio** sia permanentemente impedito o per ragioni organizzative del **Gestore**, è possibile nominare un nuovo **Responsabile del Servizio** durante il periodo di **Concessione**. Tuttavia, il **Gestore** deve notificare preventivamente l'**Amministrazione** di questa nomina e motivarla.

7. D'altra parte, l'**Amministrazione** ha il diritto di richiedere la sostituzione del Responsabile del Servizio motivando adeguatamente la richiesta, e il **Gestore** deve provvedere alla sostituzione entro 15 giorni consecutivi dalla richiesta. Il **Gestore** non può opporre eccezioni a questa richiesta.

Art. 18 - Personale del Gestore

1. Il **Gestore** deve garantire la presenza costante del personale necessario per assicurare la continuità e la regolarità del servizio per l'intera durata della Concessione. Questo include periodi dell'anno, giorni e orari di apertura, con particolare attenzione alle fasce orarie di maggiore afflusso dell'utenza. Le turnazioni e le sostituzioni del personale assente per malattia o ferie devono essere organizzate in modo adeguato, in linea con la struttura organizzativa proposta nell'Offerta Tecnica presentata durante la gara.
2. Il personale deve essere provvisto di adeguata qualificazione, regolarmente inquadrato nei rispettivi livelli professionali del **CCNL** di riferimento, nonché in possesso delle autorizzazioni sanitarie e dei requisiti previsti dalla normativa vigente per le specifiche mansioni da svolgere.
3. Il personale del **Gestore** è obbligato a:
 - a) **indossare** una divisa di lavoro appropriata ed omogenea, chiaramente riconoscibile, specifica per le diverse mansioni, mantenuta sempre in perfetto stato di pulizia e decoro e dotata di apposita tessera di riconoscimento munita di fotografia, con indicazione del nome e cognome/numero matricola e della qualifica;
 - b) **attenersi** alle prescrizioni normative in vigore in materia e al **Manuale HACCP** adottato dal **Concessionario**;
 - c) **mantenere** un comportamento professionale, decoroso e irreprensibile, consono all'ambiente universitario, improntato alla massima educazione e correttezza nei confronti dell'utenza.
4. Durante eventi speciali come convegni, meeting o lauree, in cui si prevede un maggiore afflusso di persone o prolungamento degli orari di servizio su richiesta dell'**Università**, secondo quanto previsto nell'art. 9, il **Gestore** deve aumentare il numero di dipendenti necessari per gestire la situazione.
5. Il **Gestore** deve tenere aggiornato un elenco del personale impiegato nel servizio con indicazione delle ore di lavoro effettivamente svolte, da esibire ad ogni richiesta dell'**Amministrazione**.
6. In caso di variazioni del personale impiegato, il **Gestore** si impegna a tenere aggiornato il suddetto elenco del personale. L'**Amministrazione** potrà richiedere la sostituzione del personale impiegato, dandone adeguata motivazione, senza che ciò dia diritto al **Gestore** di chiedere alcun onere aggiuntivo. In tal caso il **Gestore** deve provvedere alla sostituzione entro 15 giorni naturali consecutivi dalla richiesta.
7. Il **Gestore** deve esibire ad ogni richiesta dell'**Università** il libro unico del lavoro ed in ogni ipotesi di nuova assunzione o sostituzione di lavoratori adibiti al servizio, copia del modulo **UNILAV**.

Art. 19 - Formazione del personale

1. Il **Gestore** è responsabile della formazione e dell'informazione del personale impiegato nel servizio. In particolare:
 - a) **deve informare e formare** il personale addetto in merito alle procedure applicative di conservazione, preparazione e vendita degli alimenti, nonché di igiene e sanificazione delle attrezzature, previste in applicazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e del **Manuale HACCP**.
 - b) **Deve assicurarsi** che il personale dedicato all'esecuzione dei servizi previsti nel **Capitolato** abbia ricevuto formazione e informazione sugli specifici rischi legati alla propria attività,

nonché sulle misure di prevenzione e protezione in materia di sicurezza sul lavoro e tutela dell'ambiente, conformemente al Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i..

- c) **Deve provvedere alla** formazione del personale addetto al servizio in conformità ai **Criteri Ambientali Minimi (CAM)**⁹ secondo quanto definito nel sub C, lett. C), punto 1;
- d) **Deve provvedere alla** formazione del personale addetto al servizio in conformità ai **Criteri Ambientali Minimi (CAM)**¹⁰, secondo quanto definito nel sub D, lett. b), punto 8.
- e) Il piano formativo del personale impiegato nel servizio e il registro della formazione erogata devono essere mantenuti a disposizione e consegnati su richiesta al **DEC** in qualsiasi momento.

Art. 20 - Osservanza CCNL e norme di disciplina del lavoro

1. Il **Gestore** è tenuto a:

- a) **dotare** il proprio personale di adeguati dispositivi di protezione individuale e collettiva, in relazione alla tipologia delle attività oggetto dei servizi di cui al presente **Capitolato**, nonché adottare ogni misura per garantire la sicurezza e la salute dei propri dipendenti che svolgono le attività;
- b) **ottemperare** a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese le norme e le procedure in materia di retribuzione, previdenza, contribuzione, assistenza e assicurazione sociale, nonché quelle in tema di igiene e sicurezza dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- c) **applicare** nei confronti dei propri lavoratori dipendenti condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dai **CCNL** di riferimento e dagli accordi integrativi territoriali, per la zona nella quale sono svolte le prestazioni,
- d) **osservare** e **applicare** tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente.
- e) I suddetti obblighi vincolano il **Gestore** indipendentemente dalla sua qualificazione giuridica, sociale, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.

Art. 21 - Clausola sociale

- 1. Per favorire la stabilità occupazionale in conformità ai principi dell'Unione Europea, il **Concessionario** è tenuto a integrare prioritariamente nel proprio organico il personale già impiegato dal precedente contraente, assicurando il rispetto dei contratti collettivi nazionali del settore (come definito nell'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81).
- 2. Per consentire ai concorrenti di valutare i dati del personale da integrare, l'**Allegato 4 - Personale attualmente impiegato nell'esecuzione del servizio del Capitolato Tecnico**, include l'elenco, in forma anonima, del personale assunto al 31/07/2024 dal precedente **Concessionario** del bar, unitamente alle informazioni specificate nelle Linee Guida ANAC n.13 riguardanti "La disciplina delle clausole sociali".
- 3. Gli obblighi relativi a questo articolo devono essere assunti dal **Concessionario** durante la partecipazione alla gara, presentando un progetto di integrazione del personale insieme all'offerta. L'**Università** monitorerà l'adempimento da parte del **Concessionario** in merito alle modalità di

⁹ **CAM vigenti:** [Affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti](#) (adottati [DM 51 del 29 gennaio 2021](#), in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021).

¹⁰ **CAM vigenti:** [Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari](#) (adottati [DM n. 65 del 10 marzo 2020](#), in G.U. n.90 del 4 aprile 2020).

integrazione del personale e all'applicazione delle clausole sociali durante l'esecuzione del contratto.

4. Inoltre, gli operatori economici dovranno impegnarsi, in caso di aggiudicazione del contratto, ad assicurare il rispetto delle seguenti quote in caso di ulteriori assunzioni eventualmente necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali:
 - una quota pari al 30 per cento di occupazione giovanile;
 - una quota pari al 30 per cento di occupazione femminile.

Art. 22 - Autorizzazioni e licenze

1. È a carico del **Concessionario** l'ottenimento di tutte le autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività di gestione del bar, con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie.
2. 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**.
3. Il **Concessionario** è responsabile di ottenere tutte le autorizzazioni necessarie per gestire l'attività di bar, tavola fredda e di tutte le attività connesse, in particolare quelle di natura sanitaria. L'avvio del contratto sarà condizionato al rilascio di tali autorizzazioni o, in alternativa, alla presentazione della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) depositata presso gli organi competenti, come previsto dalla Legge n. 241/1990 e successive modifiche.
4. Tutti i costi derivanti da eventuali adattamenti per ottenere le autorizzazioni saranno interamente a carico del **Concessionario**. Quest'ultimo sarà il titolare di tutte le autorizzazioni e licenze necessarie per gestire il bar e svolgere le attività consentite dall'**Università**. Le autorizzazioni e licenze saranno intestate al **Concessionario** e non potranno essere trasferite, cedute o alienate in nessuna forma, neanche parzialmente.
5. È assolutamente vietato al **Concessionario** di farsi sostituire da terzi nella gestione totale o parziale del servizio. Una copia delle autorizzazioni e licenze dovranno essere consegnate all'**Amministrazione**, nella persona del **RUP**.

Art. 23 - Obblighi del Concessionario

1. Il presente Capitolato ha l'obiettivo di stabilire gli standard qualitativi e quantitativi dei servizi richiesti al **Concessionario** per l'intera durata della Concessione. Di conseguenza, il **Concessionario** si impegna ad operare il punto di ristoro, insieme a tutti i servizi correlati, con diligenza professionale e decoro, seguendo il piano commerciale concordato preventivamente con l'**Amministrazione**.
2. Considerando che l'esercizio si trova all'interno di un complesso universitario, è fondamentale mantenere sempre condizioni igieniche ottimali per non compromettere l'immagine dell'**Università**. I servizi forniti devono essere di alta qualità, in grado di soddisfare le esigenze mutevoli degli studenti universitari, e devono essere in linea con le condizioni di mercato. Gli standard qualitativi delle prestazioni devono essere equiparati a quelli offerti dai bar di pari categoria presenti in città.
3. Il **Gestore** è responsabile della conformità alle leggi, regolamenti e disposizioni pertinenti alla presente Concessione, compresa la normativa fiscale. Questa responsabilità si estende anche alle eventuali inosservanze della normativa fiscale
4. Il **Gestore** è tenuto a fornire, su richiesta dell'**Università**, a titolo indicativo, ma non esaustivo, l'elenco del personale impiegato nel contratto in corso di esecuzione, il monte ore settimanale, il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (**CCNL**) applicato, le qualifiche, i livelli retributivi, gli

scatti di anzianità, la sede di lavoro e la presenza di eventuali lavoratori assunti ai sensi della legge 12 marzo 1999, n. 68, o attraverso agevolazioni contributive previste dalla normativa vigente. Questi dati devono essere inviati entro 30 giorni lavorativi dalla richiesta dell'**Università**.

5. Il **Concessionario** deve rispettare i seguenti obblighi:

- non deve modificare quanto offerto in sede di gara durante l'esecuzione del contratto.
- Deve assumere a proprio carico le spese relative alla stipula del contratto.
- Deve 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.
- Deve assumere a proprio carico le imposte e tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento.
- Deve assumere a proprio carico le spese inerenti alla 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, come già indicato all'art. 8 di questo **Capitolato Tecnico**. 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.
- Deve assumere a proprio carico le spese relative alle utenze per energia elettrica e acqua prodotte nel locale dove esercita l'attività, forfettariamente stimate nell'importo a mq indicato nell'**Allegato 5 - Dettagli tecnici dei locali**.
- Deve adottare tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità del personale, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati, conformemente alla normativa vigente sui luoghi di lavoro. Questo include dotare il personale di tutti i mezzi di protezione necessari come prescritto dalle normative in vigore.
- Deve provvedere all'acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di servizio e degli indumenti di lavoro del personale;
- Deve utilizzare, durante la fornitura del servizio, stoviglie in acciaio o materiali simili, porcellana o ceramica per le tazze e vetro per i bicchieri. È vietato l'uso di stoviglie di plastica, inclusi bicchieri, palette, piatti o simili. Le stoviglie monouso possono essere utilizzate esclusivamente per consumazioni da asporto e devono essere fatte di carta, PLA biodegradabile o materiale compostabile certificato per piatti e bevande calde.
- Deve utilizzare tovaglie e tovaglioli, conformi a quanto disciplinato dalle norme vigenti¹¹.
- Deve procurarsi generi alimentari, prodotti per la pulizia e altri materiali necessari.
- Deve garantire lo smaltimento delle sostanze aeriformi in conformità alle normative vigenti.
- Deve arredare e attrezzare i locali, con arredi ed attrezzature conformi alla vigente normativa in materia di pubblici esercizi, sicurezza ed igiene e sanità, conformemente al progetto dettagliato proposto in sede di gara, in grado di garantire continua, funzionale ed accurata conduzione dell'esercizio e aggiornata ed efficiente offerta dei servizi corrispondenti al livello degli standard qualitativi. 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

¹¹ DM n. 65 del 10 marzo 2020 (GU n. 90 del 4 aprile 2020).

del **Concessionario**.

- Deve mantenere puliti i locali e garantire la loro igiene e decoro, secondo quanto indicato nell' **Allegato 5 - Dettagli tecnici dei locali**.
- Deve consentire l'utilizzo del buono pasto elettronico da parte dei dipendenti universitari, secondo quanto indicato all'art. 13.
- Deve adottare un codice di comportamento per i propri addetti al servizio che dovrà essere sottoposto ed approvato dall'**Università** contestualmente alla sottoscrizione del contratto.
- Qualora intenda effettuare eventuali opere di manutenzione e/o innovazione o modifica, queste devono essere preventivamente autorizzate per iscritto dall'**Università**, previo adempimento 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'**Amministrazione** di esaminarlo entro un congruo termine, e comunque non inferiore ad un mese. L'**Università** potrà non rilasciare l'autorizzazione per motivi di interesse ed opportunità.

Art. 24 - Norme di prassi igieniche

1. Il **Concessionario** è tenuto ad adeguarsi a eventuali novità normative in materia di igiene alimentare ed è responsabile per qualsiasi avvelenamento o altra infermità causata agli utenti dei servizi a causa della mancata osservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione degli alimenti e delle bevande.
2. Il **Concessionario** deve garantire che tutti gli oggetti e gli utensili da cucina e da tavola, i recipienti, i contenitori, le attrezzature per la trasformazione degli alimenti, i materiali di imballaggio, ecc., destinati a venire a contatto con gli alimenti, siano di ottima qualità e consistenza, prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione, non trasferendo agli alimenti componenti in quantità tale da:
 - a) costituire un pericolo per la salute umana;
 - b) comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
 - c) comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.
3. Inoltre, deve rispettare le principali norme vigenti in materia di igiene alimentare che attuano la direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare¹².
4. Il **Concessionario** è altresì responsabile per l'acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo necessari per il servizio di gestione bar e piccola ristorazione, assumendosi ogni responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l'**Amministrazione** per l'igiene, la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti, nonché per la loro conservazione e magazzinaggio.
5. Il **Concessionario** durante l'erogazione dei servizi si impegnerà a manlevare e tenere indenne l'**Amministrazione** da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

¹² Facendo riferimento a "Igiene dei prodotti alimentari" – **HACCP**, in particolare al 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".

Art. 25 - Manutenzione dei locali in concessione

1. 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.
2. L'**Amministrazione** non risponde di danni derivanti da difetti di manutenzione straordinaria, qualora il **Gestore** non abbia segnalato tempestivamente gli interventi manutentivi necessari.
3. Nel programmare i lavori di manutenzione, precedentemente autorizzati, il **Concessionario** dovrà concordare con l'**Amministrazione**, valutato il carattere del servizio reso, il periodo di chiusura per la ristrutturazione.
4. 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 perciò il **Concessionario** possa pretendere rimborso od indennizzo alcuno e/o possa rimuoverli.
5. Tutte le opere dovranno essere eseguite nel rispetto della normativa vigente, sollevando l'**Università** da ogni responsabilità diretta o indiretta.
6. È fatto divieto di mutamento della destinazione dei locali, pena la risoluzione dell'affidamento.

Art. 26 - Personale addetto al servizio

1. Nei cinque giorni precedenti l'inizio del servizio il **Concessionario** dovrà comunicare al **RUP** 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.
2. Questo elenco, insieme alla documentazione relativa, dovrà essere aggiornato entro il quinto giorno del mese successivo per includere nuove assunzioni o cessazioni di personale, anche per sostituzioni temporanee dovute a varie ragioni (infortunio, ferie, malattia, ecc.).
3. L'allontanamento dal servizio di personale per trasferimento o per cessazione dal lavoro dovrà essere comunicato al **RUP** e/o al **DEC** entro cinque giorni.
4. Su richiesta dell'**Università**, il **Concessionario** dovrà fornire, in originale o copia autentica, la documentazione inerente all'adempimento di tutti gli obblighi di legge nei confronti dei dipendenti.
5. 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 secondo quanto descritto all'art. 19 e successivi.
6. 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.
7. La divisa dovrà essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e decoro. I dipendenti del **Gestore**, che lavoreranno presso il bar, sono tenuti a mantenere un comportamento educato e corretto verso tutti gli utenti, agendo sempre con la massima professionalità richiesta per il servizio.
8. Il personale impiegato dovrà essere opportunamente informato e formato sulle procedure di acquisizione, conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, nonché sulle corrette pratiche di sanificazione indicate nel manuale di autocontrollo della gestione come previsto dal D. Lgs.vo n. 193/2007.
9. Il **Concessionario** deve impegnarsi a impiegare personale che rispetti diligentemente le leggi e le disposizioni dell'**Università**, impegnandosi al contempo a sostituire coloro che suscitano lamentele fondate da parte dell'**Amministrazione**.
10. In particolare, il **Concessionario** deve garantire che il proprio personale:
 - vesta in modo dignitoso e indossi il cartellino di riconoscimento.
 - non accetti ordini da persone estranee per lo svolgimento del servizio.

- rifiuti qualsiasi forma di compenso o regalia.
 - restituisca immediatamente al proprio **Responsabile** diretto qualsiasi oggetto trovato all'interno dell'**Università**, indipendentemente dal suo valore o stato, affinché possa essere consegnato al **RUP** e/o al **DEC**.
 - rispetti il divieto di fumare.
11. Il **Concessionario** è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti durante l'orario di servizio e sarà tenuto a risarcire i danni causati a terzi, inclusi utenti e dipendenti dell'**Università**, per comportamenti imputabili ai propri dipendenti.
 12. Il **Concessionario**, per il suo Responsabile del servizio, deve controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio.

Art. 27 - Divieti del Concessionario

1. 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.
2. 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**.
3. È 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.
4. È fatto espressamente divieto al **Concessionario** di cedere, in tutto o in parte, l'oggetto del contratto.
5. È assolutamente vietata la vendita di tabacchi, di libri di testo universitari nonché l'esercizio di qualsiasi tipo di lotteria istantanea.
6. 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.
7. Il mancato rispetto di tutti questi obblighi e/o divieti comporterà l'applicazione di penali.

Art. 28 - Avvio del servizio

1. Entro 20 giorni consecutivi dalla richiesta dell'**Università**, il **Gestore** deve effettuare e completare i sopralluoghi tecnici per valutare gli spazi e le modalità di allestimento dei locali. Al termine di tali sopralluoghi, verrà redatto un verbale di avvenuto sopralluogo, che sarà controfirmato da entrambe le parti.
2. Entro 20 giorni naturali e consecutivi dal verbale di avvenuto sopralluogo, il **Gestore** deve presentare all'**Università** la proposta del progetto definitivo di allestimento dei locali, con relativa campionatura degli arredi.
3. L'**Università** ha il diritto di richiedere o concordare eventuali modifiche o integrazioni al progetto di allestimento dei locali, a condizione che non siano in contrasto con le specifiche e le caratteristiche indicate dal **Concessionario** nell'offerta tecnica durante la Gara. L'approvazione formale del progetto definitivo di allestimento dei locali da parte dell'**Università** deve avvenire entro 20 giorni consecutivi dalla presentazione.
4. Entro 30 giorni consecutivi dall'approvazione del progetto definitivo o da una data successiva comunicata dall'**Università**, il **Concessionario** è tenuto a completare l'allestimento dei locali e a realizzare tutto ciò che è necessario per l'avvio del servizio e l'apertura del bar.
5. Durante la fase di allestimento, il **Gestore** deve prestare particolare attenzione a non apportare modifiche ai percorsi di uscita o a creare ostacoli al normale deflusso delle persone.

6. Al termine dei lavori di allestimento, l'**Amministrazione** potrà effettuare una verifica dei locali e degli spazi allestiti per accertare la conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza e impiantistica, nonché al progetto presentato nell'offerta tecnica. Sulla base di questa verifica, l'**Amministrazione** può richiedere o suggerire eventuali modifiche o integrazioni all'allestimento, a condizione che siano conformi alle specifiche del Capitolato e al progetto presentato nell'Offerta Tecnica.
7. L'avvio dell'esecuzione del servizio sarà formalizzato con la firma di entrambe le parti su un'apposita attestazione di avvio del servizio, predisposta secondo le modalità stabilite nell'art. 19 del DM n. 49/2018, alla quale dovranno essere allegati:
 - il **verbale** di consegna dei locali.
 - il **manuale** di autocontrollo adottato dal **Gestore**, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema **HACCP**.
 - il **progetto di allestimento** dei locali con l'elenco degli arredi e delle attrezzature che il **Gestore** utilizzerà per l'erogazione del servizio, tale elenco dovrà essere tenuto aggiornato anche in caso di modifiche che interverranno nel corso del contratto (es. dismissione/sostituzione di attrezzatura).
 - le **certificazioni** e/o **omologazioni** previste dalle normative vigenti o da specifiche norme di settore (Certificazione CE, UNI, ecc..) relative a tutti gli arredi e a tutte le attrezzature installate.
 - La documentazione che attesti il rispetto dei **Criteri Ambientali Minimi (CAM)** vigenti¹³:
 - a) **Arredi interni:** [Fornitura, servizio di noleggio e servizio di estensione della vita utile di arredi per interni](#) (adottati [DM 23 Giugno 2022 n. 254](#), GURI n. 184 del 6 agosto 2022 – in vigore dal 4 dicembre 2022).
 - b) **Pulizie e sanificazioni:** [Affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti](#) (adottati [DM 51 del 29 gennaio 2021](#), in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021) e suoi decreti correttivi.
 - c) **Ristoro e distributori automatici:** Affidamenti relativi ai [servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili](#) (adottati [DM 6 novembre 2023](#), in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1° aprile 2024) e suoi decreti correttivi.
 - L'**elenco** di tutti i prodotti che comporranno l'offerta gastronomica, dei relativi prezzi e tutta la documentazione a comprova del rispetto dei requisiti minimi definiti nel presente **Capitolato** e delle eventuali proposte migliorative contenute nell'offerta tecnica del **Gestore**, tale elenco dovrà essere tenuto aggiornato anche in caso di modifiche che interverranno nel corso del contratto.
 - L'**elenco** dei mezzi di trasporto utilizzati per l'erogazione del servizio (elenco targhe e copia dei libretti).
 - L'**elenco** del personale impiegato nel servizio, relativi ruoli e qualifiche ed eventuali indicazioni sugli orari per le turnazioni.
 - Ogni altra documentazione necessaria per attestare il rispetto dei requisiti minimi specificati nel **Capitolato Tecnico** e delle proposte presentate in sede di offerta tecnica.
8. Di seguito è riportato uno schema esemplificativo della modalità di avvio del servizio.

ID Fase	Descrizione fase	Tempistiche	Decorrenza
---------	------------------	-------------	------------

¹³ [CAM vigenti](#).

1	Sopralluoghi tecnici per verificare gli spazi e le modalità di allestimento dei locali	20 gg	Dalla richiesta dell' Università
2	Presentazione della proposta del progetto definitivo di allestimento dei locali, con relativa campionatura degli arredi	20 gg	Dal verbale di avvenuto sopralluogo
3	Approvazione del progetto definitivo di allestimento dei locali	20 gg	Dalla presentazione della proposta di progetto di allestimento dei locali da parte del Fornitore
4	Avvio del servizio	30 gg	Dall'approvazione del progetto definitivo di allestimento dei locali da parte dell' Amministrazione o da diversa data successiva comunicata dall' Università

Tabella 1: Fasi e tempistiche di avvio del servizio.

Art. 29 - Avvio del servizio in pendenza della stipula del contratto

1. In attesa della stipula del contratto e nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente, l'**Università** si riserva la facoltà di ordinare al **Gestore** l'avvio delle prestazioni oggetto del contratto in tutto o anche solo in parte. Il **Gestore** dovrà dare immediato corso allo stesso, attenendosi alle indicazioni fornite dall'**Università** e nel rispetto delle disposizioni di cui al presente Capitolato.
2. In caso di mancata successiva stipula del contratto, il **Gestore** ha il dovere di pagare all'**Università** solo una quota del corrispettivo proporzionale alla durata della effettiva gestione.

Art. 30 - Penalità

1. Qualora l'**Università** ritenesse necessario applicare penalità al **Gestore**, dovrà segnalare eventuali inadempimenti contrattuali entro 7 (sette) giorni lavorativi dalla loro rilevazione, mediante comunicazione da inviare al **Gestore** tramite PEC.
2. L'invio della già menzionata comunicazione costituisce l'avvio del procedimento di contestazione di inadempimento e applicazione delle penali da parte dell'**Università**. Il **Gestore** potrà proporre le proprie deduzioni per iscritto e supportate da una chiara ed esaustiva documentazione nel termine massimo di 7 (sette) giorni lavorativi dalla ricezione della contestazione.
3. A fronte di una mancata giustificazione plausibile e oggettiva da parte del **Concessionario**, l'**Università** si riserva di applicare al **Gestore** le penali previste nel paragrafo successivo.
4. In caso di inadempimento relativo ai livelli di servizio stabiliti nella documentazione di gara e offerti dal **Gestore** nell'Offerta Tecnica, sono stabilite, fatto salvo il risarcimento del maggior danno, le penali della tabella seguente:

INADEMPIMENTO	PENALE
Ritardo nell'avvio del servizio:	<ul style="list-style-type: none"> • € 100,00 per ogni giorno solare di ritardo, per un massimo di 15 gg solari. Oltre i 15 gg solari di ritardo l' Amministrazione ha la facoltà di risolvere il contratto di Concessione .

Ritardo nel pagamento del canone d'uso:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Primo ritardo: € 100,00 per ogni giorno solare di ritardo, per un massimo di 15 gg solari. 2. Secondo ritardo: € 150,00 per ogni giorno solare di ritardo, per un massimo di 15 gg solari. 3. Terzo ritardo: € 200,00 per ogni giorno solare di ritardo, per un massimo di 15 gg solari. <p>Oltre i 15 gg solari di ritardo l'Amministrazione ha la facoltà di risolvere il contratto di Concessione.</p>
Interruzione del servizio o mancato rispetto degli orari di erogazione del servizio di cui al paragrafo 8.2:	<ul style="list-style-type: none"> • € 300,00 per ogni giorno solare di interruzione del servizio o di mancato rispetto degli orari di erogazione del servizio non imputabile a cause di forza maggiore. <p>Oltre i 15 gg solari di interruzione del servizio l'Amministrazione ha la facoltà di risolvere il contratto di Concessione.</p>
Somministrazione di prodotti e/o applicazione di prezzi non conformi rispetto a quanto definito nel Capitolato Tecnico , nell' Offerta Tecnica e nel listino prezzi di base al netto del ribasso offerto:	<ul style="list-style-type: none"> • € 100,00 alla prima infrazione. • € 150,00 alla seconda infrazione. • € 200,00 alla terza infrazione. <p>Alla quarta infrazione l'Amministrazione ha la facoltà di risolvere il contratto di Concessione.</p>
Installazione di arredi e attrezzature non conformi rispetto a quanto definito nel Capitolato Tecnico e proposto nell' Offerta Tecnica :	<ul style="list-style-type: none"> • € 100,00 alla prima infrazione. • € 150,00 alla seconda infrazione. • € 200,00 alla terza infrazione. <p>Alla quarta infrazione l'Amministrazione ha la facoltà di risolvere il contratto di Concessione.</p>
Erogazione di prodotti oltre la loro data di scadenza:	<ul style="list-style-type: none"> • € 500,00 per ogni infrazione.
Mancata esposizione dei menù e delle etichettature dei prodotti:	<ul style="list-style-type: none"> • € 100,00 per ogni segnalazione di difformità.
Non conformità nella conduzione del servizio: gestione dei locali (es. carenza di pulizia, di manutenzione, errato conferimento rifiuti, ecc.); inosservanza alle disposizioni amministrative e fiscali richieste per la gestione di un esercizio commerciale:	<ul style="list-style-type: none"> • € 500,00 per ogni segnalazione di difformità e/o inosservanza.
Ritardo nell'invio della reportistica rispetto alle tempistiche concordate:	<ul style="list-style-type: none"> • € 100,00 per ogni giorno solare di ritardo.

Tabella 2: tabella delle penali.

5. Ai fini della contestazione delle penali di cui sopra, in tutte le ipotesi di inadempimento per ritardo della prestazione, come specificato nel **Capitolato Tecnico**, deve considerarsi ritardo anche il caso in cui il **Gestore** esegua le prestazioni contrattuali in modo anche solo parzialmente difforme dalle prescrizioni stabilite nel **Capitolato Tecnico** e nell'**Offerta Tecnica**. In tal caso, l'**Università**

applicherà al **Gestore** le penali definite in precedenza sino al momento in cui i servizi inizieranno ad essere prestati in modo effettivamente conforme alle disposizioni contrattuali, fatto salvo in ogni caso il risarcimento del maggior danno.

6. La richiesta e/o il pagamento delle penali non esonera in nessun caso il **Gestore** dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.
7. L'**Università** ha infine anche la facoltà di risolvere il contratto nel caso in cui si verifichi la reiterazione di violazioni degli obblighi contrattuali, con almeno 3 infrazioni dello stesso tipo o almeno 5 infrazioni di diverse tipologie, nell'arco di 12 mesi, non adempiute neanche in seguito a diffida formale da parte dell'**Università**.

Art. 31 - Responsabilità per danni

1. Il **Concessionario** è l'unico responsabile dei danni cagionati a persone e/o cose nell'esercizio delle attività oggetto della presente Concessione.
2. Il **Concessionario** dovrà essere assicurato, e così anche il personale impiegato nel servizio, per i rischi relativi a responsabilità civile verso terzi, per qualsiasi danno o evento possa essere causato a persone o cose, esonerando espressamente l'**Università** da qualsiasi responsabilità civile e amministrativa per danni che dovessero verificarsi nell'espletamento del servizio.
3. Il **Concessionario (Gestore)** sottoscriverà e produrrà, pertanto, adeguata polizza assicurativa:
 - a) stipulata con primaria compagnia di assicurazione, con esclusivo riferimento al Contratto e alle attività in concessione, con un massimale unico minimo per responsabilità civile (RCT) di € 2.500.000,00 per sinistro e per persona e deve comprendere anche la garanzia di Responsabilità civile verso i prestatori d'opera (RCO) per un massimale minimo di € 2.500.000,00 per sinistro e di € 1.000.000,00 per persona;
 - b) che dovrà riguardare altresì la responsabilità per danni a terzi per qualsiasi lesione o morte, derivanti dall'erogazione di cibi e bevande presso i bar, quali ad esempio. intossicazione malori, vertigini, stati di incoscienza ecc.
4. L'operatività delle suddette polizze assicurative da parte del **Concessionario** dovrà avvenire a decorrere dalla data di avvio del servizio, o se precedente alla data del verbale di consegna dei locali e degli spazi, e per una durata corrispondente alla vigenza della Concessione.
5. 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.
6. 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**.
7. 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 un milione cinquecentomila/00) e di € 1.000.000,00 (euro un milione/00) per persona.
8. 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.

9. 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.
10. 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. 32 - Risoluzione

1. Si applica quanto previsto dall'art. 190 D.lgs. n. 36/2023. Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata al **Concessionario** dal **RUP** a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata tramite PEC, in cui farà fede esclusivamente la data e l'ora di trasmissione. Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 7 (sette) giorni per la presentazione di eventuali osservazioni. Decorso il suddetto termine il **RUP**, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, applicherà le penali di cui all'art. 30 del presente **Capitolato** o, comunque, adotterà le determinazioni ritenute più opportune.
2. L'**Università** eserciterà la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile, nei seguenti casi:
 - inadempimenti delle prescrizioni richieste dal **RUP** entro il termine di 7 (sette) giorni di cui all'art. 27 del presente **Capitolato** e successivi;
 - 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. 23 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;
 - 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 agli articoli 23 e 27 del presente Capitolato e, nello specifico, riguardanti il personale impiegato;
 - carenze di carattere igienico sanitario accertate dal **RUP**, o da suoi delegati.
 - 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. 27.1 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. 12 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. 27 del presente **Capitolato**.
3. 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.
 4. La risoluzione avrà effetto dalla data di ricevimento da parte del **Gestore** della relativa comunicazione tramite PEC.

Art. 33 - Recesso¹⁴

1. L'**Università** può recedere dal contratto nei seguenti casi non imputabili al **Gestore**:
 - a) per motivi di pubblico interesse;
 - b) in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà concesse dall'art. 1464 del Codice civile.
2. 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 tramite PEC qualora l'**Università** intenda provvedere diversamente in merito all'esecuzione, totale o parziale, del servizio assegnato.
3. L'**Università** è in ogni caso esonerata dalla corresponsione di qualsiasi indennizzo o risarcimento, salvo quanto previsto dall'art.190 D.lgs. n. 36/2023
4. L'**Università** provvederà a dare opportune informazioni della propria determinazione di recedere dal contratto alle organizzazioni sindacali dei lavoratori impiegati nell'appalto.
5. 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.
6. Il **Gestore** ha la possibilità di chiedere il recesso, con l'obbligo di un preavviso di almeno 180 giorni naturali e consecutivi, da comunicarsi tramite PEC all'**Università**.
7. L'**Università** si riserverà di poter chiedere un risarcimento al **Concessionario** qualora venisse sospeso il servizio come previsto dal seguente Capitolato.

Art. 34 - Cauzione definitiva/assicurazione/responsabilità

1. La stipula del contratto è subordinata alla presentazione di una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a norma dell'art. 117, del D. Lgs. 36/2023.
2. 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.

Art. 36 – Revisione del canone di concessione

1. Ai sensi dell'art. 192 del D.lgs. 36/2023, al verificarsi di eventi sopravvenuti straordinari e imprevedibili, ivi compreso il mutamento della normativa o della regolazione di riferimento, purché non imputabili al **Concessionario**, che incidano in modo significativo sull'equilibrio

¹⁴ art. 190 D.lgs. n. 36/2023

economico-finanziario dell'operazione, il **Concessionario** può chiedere la revisione del contratto nella misura strettamente necessaria a ricondurlo ai livelli di equilibrio e di traslazione del rischio pattuiti al momento della conclusione del contratto. L'alterazione dell'equilibrio economico e finanziario dovuto a eventi diversi da quelli di cui al primo periodo e rientranti nei rischi allocati alla parte privata sono a carico della stessa.

2. In sede di revisione, ai sensi del comma 1, non è consentito concordare modifiche che alterino la natura della concessione, o modifiche sostanziali che, se fossero state contenute nella procedura iniziale di aggiudicazione della concessione, avrebbero consentito l'ammissione di candidati diversi da quelli inizialmente selezionati o l'accettazione di un'offerta diversa da quella inizialmente accettata, oppure avrebbero attirato ulteriori partecipanti alla procedura di aggiudicazione della concessione.
3. In caso di mancato accordo sul riequilibrio del piano economico-finanziario, le parti possono recedere dal contratto. In tal caso, al **Concessionario** sono rimborsati gli importi di cui all'articolo 190, comma 4, lettere a) e b), a esclusione degli oneri derivanti dallo scioglimento anticipato dei contratti di copertura del rischio di fluttuazione del tasso di interesse.

Art. 37 - Reportistica

1. Il **Gestore** è tenuto a rendere disponibile, con periodicità annuale, l'andamento economico-finanziario aggiornato, con il dettaglio dei ricavi suddivisi per i locali oggetto della Concessione, relativo alla gestione dei servizi con i dati utilizzati per la definizione del Piano Economico Finanziario (PEF).
2. Inoltre, annualmente il **Gestore** dovrà illustrare il resoconto attraverso dati, indicatori specifici, analisi quantitative e report, al fine di evidenziare i punti di forza e le problematiche riscontrate e di proporre soluzioni di miglioramento e ottimizzazione.
3. Tutte le soluzioni di miglioramento e ottimizzazione devono essere condivise con l'**Università** e, previo accordo, attuate entro i termini concordati tra le parti.
4. Tutta la documentazione dovrà essere consegnata all'**Amministrazione**, tramite il **RUP** e/o il **DEC**, una volta all'anno, con data da stabilirsi al momento della stipula del contratto.

Art. 38 – Subappalto

1. Il subappalto è ammesso nel rispetto delle disposizioni di cui agli articoli 119 e 188 del Codice.
2. Il concorrente indica, all'atto dell'offerta, le parti del servizio che intende subappaltare a terzi, nei limiti e in conformità a quanto previsto dall'art.119 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto non è ammesso. Tali informazioni dovranno essere indicate nel DGUE.
3. Successivamente all'aggiudicazione della concessione, il concessionario deve indicare alla **Stazione Appaltante** dati anagrafici, recapiti, e rappresentanti legali dei subappaltatori coinvolti nella gestione del servizio.
4. Il contraente principale e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante per le prestazioni oggetto del contratto di subappalto. L'aggiudicatario è responsabile in solido con il subappaltatore per gli obblighi retributivi e contributivi.

Art. 39 - Tracciabilità dei flussi finanziari

1. Al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, il Fornitore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010.
2. Il **Concessionario** si impegna inoltre a produrre, su richiesta della **Stazione Appaltante**, documentazione idonea per consentire le verifiche di cui all'art. 3 comma 9 della legge 136/2010.
3. A pena di risoluzione del contratto, tutti i movimenti finanziari relativi alla fornitura devono essere registrati su conto corrente dedicato e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o altri strumenti previsti dalla legge 136/2010, salvo le deroghe previste dalla legge stessa.

Art. 40 - Trattamento dei dati personali

1. I dati personali forniti saranno trattati, anche in maniera automatizzata e nel rispetto della normativa in vigore, esclusivamente per le finalità di esperimento della gara, nonché, limitatamente al solo Affidatario, per la successiva stipulazione e gestione del contratto.
2. In particolare, il trattamento dei dati personali si propone la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti in relazione alla gara di cui trattasi.
3. Il conferimento dei dati da parte degli interessati ha natura obbligatoria, nel senso che il concorrente, se intende partecipare alla gara, deve rendere le prescritte dichiarazioni a pena di esclusione.
4. I dati possono essere comunicati, in applicazioni delle vigenti disposizioni normative, ai competenti uffici pubblici, nonché agli altri concorrenti che esercitino il diritto di accesso ai documenti di gara. I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui al Capo III e VII del GDPR (Regolamento Europeo sulla Privacy 679/2016/UE).
5. L'interessato ha diritto alla rettifica e all'integrazione dei dati, alla cancellazione, alla limitazione del trattamento nei casi previsti dalla normativa.
6. I dati saranno conservati per il tempo strettamente necessario al raggiungimento delle finalità per i quali sono stati conferiti e successivamente per l'adempimento degli obblighi di legge connessi e conseguenti alla procedura.
7. Titolare del trattamento dei dati è **l'Università degli studi di Genova** nella persona del **Rettore** pro tempore.

Art. 41 - Foro competente

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

Allegati:

- Allegato 1 - Planimetrie locali
- Allegato 2 - Piano economico-finanziario (PEF)
- Allegato 3 - Listino prodotti base
- Allegato 4 - Personale attualmente impiegato nell'esecuzione del servizio
- Allegato 5 - Dettagli tecnici dei locali