

Dettagli tecnici dei locali

Sommario

1.	Energia elettrica	2
2.	Acqua potabile	2
3.	Impianto di rilevazione incendio.....	2
4.	Dati catastali	2
5.	Accettazione dei locali e degli allestimenti.....	2
6.	Pulizia dei locali.....	3
7.	Prevenzione e gestione dei rifiuti	4
8.	Utenze	5
9.	Adeguamento e manutenzione dei locali e degli impianti	5
10.	Pubblicità.....	6
11.	Chiavi di accesso ai locali	6
12.	Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali	6

1. Energia elettrica

All'interno del locale BAR, adiacente al locale denominato ripostiglio, è presente un quadro di distribuzione denominato SQ BAR PT a servizio delle utenze dei locali oggetto della **Concessione**.

La disponibilità energetica sarà di 19 kW 3F+N, e l'energia sarà opportunamente contabilizzata con un dispositivo idoneo.

2. Acqua potabile

È presente un contatore a monte del locale, predisposto per la misurazione del consumo di acqua potabile.

3. Impianto di rilevazione incendio

I locali sono dotati di sensori di rilevazione fumi collegati all'impianto a servizio dell'edificio; è inoltre presente un pulsante di attivazione manuale all'interno del locale denominato BAR.

4. Dati catastali

Il locale del Bar è situato nel padiglione G in Via Opera Pia 15 al secondo piano:

Comune	Edificio	Codice unità immobiliare	Tipo catasto	Sez.	Fogl	Part.	Categoria catastale	Classe catastale
GENOVA	Opera Pia - pad. G	16145040501	F	GEB	58	1013	B05	6

Tabella 1: dati catastale Pad. G a Opera Pia.

5. Accettazione dei locali e degli allestimenti

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

Il **Concessionario** è obbligato ad arredare e ad attrezzare i locali, fornendoli di tutto quanto necessario alla funzionale conduzione del bar- tavola fredda, al corretto svolgimento del servizio e, secondo quanto descritto nell'**Offerta tecnica**.

Il **Concessionario** può stipulare accordi con il precedente gestore per rilevare il materiale di proprietà di quest'ultimo ed acquisirlo autonomamente, al di fuori della gara e di questo **Capitolato**, senza coinvolgere l'**Amministrazione** in alcun modo. Tuttavia, il **Concessionario** dovrà fornire all'**Amministrazione** tutte le certificazioni richieste anche del materiale eventualmente acquisito, come avviene per l'acquisizione di nuovo materiale.

Il **Concessionario**, nell'**Offerta tecnica**, potrà proporre un progetto di allestimento dei locali che preveda differenti modalità di utilizzo degli spazi e dei layout degli stessi, senza vincolo di mantenere l'attuale disposizione e modalità di servizio, effettuando tutti gli interventi necessari a propri oneri e spese. Tutti gli interventi devono essere svolti secondo le migliori prescrizioni tecniche e rispettando tutte le normative di riferimento vigenti in materia¹.

In particolare, nell'offerta tecnica:

- il progetto di allestimento dovrà garantire la migliore dislocazione degli ambienti e l'ottimizzazione degli spazi di servizio, a favore dell'area destinata ai fruitori;

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 suoi eventuali decreti attuativi. Inoltre, con riferimento 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 attuativi, tutte le attrezzature connesse all'uso di energia e dotate di etichettatura energetica dovranno essere conformi a quanto definito al punto 3.1.8.

- il perimetro degli spazi esterni, ove presenti, dovrà essere appositamente delimitato, sarà obbligatorio un allestimento sobrio e non invasivo e dovrà essere curata l'omogeneità tipologica degli arredi;
- dovranno essere previste modalità specifiche di gestione del servizio **take-away**.
- Il progetto di allestimento dei locali potrà ispirarsi al sistema di identità visiva dell'**Università** descritta nella specifica pagina web dell'**Amministrazione**, fatte salve eventuali diverse indicazioni fornite dal **DEC** nella fase di esecuzione del **Contratto**, prima dell'avvio dei lavori.

In sede di valutazione del progetto tecnico, la **Commissione** valuterà, inoltre, positivamente eventuali iniziative volte a favorire una migliore accoglienza e capacità di aggregazione compatibilmente con gli spazi destinati.

Il **Concessionario** potrà, in ogni momento durante la durata del contratto, proporre eventuali modifiche o integrazioni alle attrezzature, agli arredi ed al layout dei locali, che intenda realizzare senza oneri per l'**Università**.

6. Pulizia dei locali

Il **Gestore** deve garantire tutte le operazioni di pulizia e di sanificazione ordinarie e straordinarie di tutti i locali in uso e di propria competenza: comprese eventuali aree esterne, gli spogliatoi, i servizi igienici e dei relativi impianti, macchinari, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi e tutto quanto necessario all'espletamento del servizio.

Il **Gestore** dovrà assicurare che tutti i locali siano mantenuti in condizioni ottimali di decoro e costantemente puliti, anche durante l'orario di svolgimento del servizio. In particolare, dovrà garantire lo sgombero e la pulizia dei tavoli durante l'orario di somministrazione dei pasti ed al termine del servizio.

Il **sistema HACCP** deve essere gestito in modo corretto anche in riferimento alla pulizia dei locali di produzione, distribuzione e consumo degli alimenti, utilizzando i prodotti di sanificazione corretti e con certificazione di qualità **HACCP**.

Deve essere sempre mantenuta a disposizione presso le sedi di esecuzione del servizio la **scheda pulizie HACCP** da compilare per certificare le attività di pulizia svolte, con dettaglio delle attività giornaliere, settimanali e mensili. A tal proposito, deve essere compilato un registro delle pulizie, tenuto a disposizione dell'**Università** in qualsiasi momento presso la sede di svolgimento dei servizi, che raccolga tali schede.

Inoltre, il **Gestore** dovrà a propria cura e spese svolgere gli interventi periodici necessari di disinfestazione e derattizzazione dei locali.

Con particolare riferimento alle norme vigenti², il **Gestore** dovrà rispettare i seguenti criteri minimi:

- i detersivi utilizzati nelle pulizie ordinarie (detersivi multiuso, detersivi per cucine, detersivi per finestre e detersivi per servizi sanitari) dovranno essere conformi a quanto definito nel sub C, lett. B), punto 1. I detersivi devono essere usati solo con sistemi di dosaggio o apparecchiature (per esempio, bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici) al fine di evitare che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio;
- per le pulizie periodiche e straordinarie, i detersivi per gli impieghi specifici (ceranti, agenti impregnanti e protettivi, deceranti, decappanti, i prodotti per moquette e tappeti, i detersivi acidi forti, detersivi sgrassanti forti; i prodotti per la manutenzione dei mobili; i prodotti per la manutenzione del cuoio e della pelle, i prodotti per la manutenzione dell'acciaio inox, i disincrostanti per la cucina e le lavastoviglie, i detersolventi, gli smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti) dovranno essere conformi a quanto definito nel sub C, lett. B), punto 2;

² **CAM vigenti**: [Affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detersivi](#) (adottati [DM 51 del 29 gennaio 2021](#), in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021).

- i prodotti ausiliari per l'igiene dovranno essere conformi a quanto definito nel sub C, lett. C), punto 3;
- i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi a quanto definito nel sub C, lett. C), punto 4;
- i materiali igienici (es. prodotti di carta tessuto) e i detergenti per l'igiene delle mani dovranno essere
- conformi a quanto definito nel sub C, lett. C), punto 5.

Dovranno così essere conformi anche le pulizie dei locali e delle superfici dure e il lavaggio delle stoviglie, come previsto dalle norme vigenti.

I prodotti devono essere compatibili nella destinazione d'uso con le superfici, gli arredi e le attrezzature dell'**Università**.

I prodotti chimici utilizzati per la protezione dei pavimenti devono essere antiscivolo e non sono ammessi prodotti con funzione esclusivamente deodorante/profumante.

Al fine di evitare contaminazioni, tutti i prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi non accessibili a dipendenti e visitatori. È assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope, strofinacci ecc...

Tutto il materiale necessario per la pulizia dei locali è a carico del **Gestore**.

L'Amministrazione si riserva inoltre la possibilità di valutare, in accordo con il **Gestore**, anche dopo l'aggiudicazione e per tutta la durata della **Concessione**, la sostituzione di eventuali prodotti utilizzati in ordine a esigenze dovute a intolleranza o allergie.

7. Prevenzione e gestione dei rifiuti

La gestione dei rifiuti relativi al servizio di cui presente **Capitolato** è interamente a carico del **Gestore** e dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e alle norme vigenti per lo smaltimento dei rifiuti speciali (es olii e grassi alimentari esausti).

Il **Gestore** dovrà mantenere, rendere disponibile e consegnare al **DEC** copia della documentazione comprovante la corretta gestione dei rifiuti speciali (es. formulario) nel rispetto della normativa vigente nonché del principio di trasparenza e tracciabilità dei rifiuti.

L'**Università** autorizza il **Gestore** a conferire i rifiuti presso gli appositi punti di raccolta differenziata³. Nessun sacchetto contenente rifiuti dovrà mai essere depositato fuori dai locali o al di fuori degli appositi contenitori predisposti, salvo diverse indicazioni ricevute tramite comunicazione scritta.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canalini di scarico, ecc..). In caso di intasamenti degli scarichi fognari, i lavori di spurgo saranno addebitati al **Gestore** e dovranno essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Sempre con riferimento ai **Criteri Ambientali Minimi (CAM)**⁴:

- **la prevenzione e la gestione** delle eccedenze alimentari dovrà essere conforme a quanto definito al punto 3.1.4;
- **la prevenzione e la gestione** dei rifiuti e i requisiti dei materiali e degli oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti.
- **le tovaglie e i tovaglioli** dovranno rispettare i requisiti previsti nel punto 3.1.3.

³ I contenitori per la raccolta dei rifiuti dovranno essere conformi alla UNI 11686 in vigore.

⁴ 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.

- Infine, il **Gestore**, entro un anno dall'avvio del servizio, **dovrà** presentare una relazione contenente le azioni necessarie volte ad una riduzione dei rifiuti prodotti.
- Sono a carico del **Gestore** gli adempimenti e gli oneri riguardanti la tassa sui rifiuti solidi urbani. In particolare, il **Gestore** è tenuto all'autonoma e tempestiva comunicazione dell'inizio dell'attività commerciale al Comune in cui insiste il locale al fine del calcolo della tassa rifiuti e, successivamente, al suo pagamento a proprie spese. Il **Gestore** si impegna altresì a fornire al **DEC**, entro due mesi dalla sottoscrizione del contratto, copia della documentazione di attivazione della posizione. Tari rilasciata dal Comune per gli spazi oggetto del contratto.

L'Università si riserva la facoltà di applicare eventuali penali in caso di errato conferimento dei rifiuti.

8. Utenze

Sono a carico del **Gestore** le spese di gestione della struttura, ivi comprese le spese relative a tutte le utenze necessarie allo svolgimento del servizio (es. energia elettrica, gas, acqua, macchine UTA per condizionamento dei locali, ecc.).

Al **Gestore** verrà richiesto un rimborso forfettario calcolato secondo i costi gestionali di struttura riportati nella tabella sottostante.

Costi gestionali di struttura	€/mq/Kw/annuo (IVA esclusa)
Servizio idrico	12,00
Energia elettrica	5,00
Riscaldamento	3,00
Totale	20,00

Tabella 2: Costo al mq delle singole utenze.

L'**Amministrazione** si riserva il diritto di installare contatori a monte dei locali utilizzati dal **Gestore** per calcolare il consumo effettivo e richiedere il mero rimborso, in base ai contratti di fornitura stipulati dall'**Amministrazione** stessa.

9. Adeguamento e manutenzione dei locali e degli impianti

La manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi è a carico del **Concessionario** per tutta la durata della **Concessione**.

Rientrano nella manutenzione ordinaria gli interventi di riparazione e/o sostituzione di macchinari, attrezzature e arredi e di qualsiasi altra cosa necessario per lo svolgimento del servizio e per l'ordinaria funzionalità degli impianti, senza modificarne le caratteristiche strutturali.

Di tali manutenzioni dovrà essere tenuto un apposito registro denominato “**Registro delle Manutenzioni**”, che deve essere aggiornato con la periodicità definita nel piano di manutenzione **HACCP**. La frequenza e le caratteristiche degli interventi dovranno essere coerenti con le prescrizioni minime dei costruttori o con le normative **UNI** specifiche applicabili.

Il piano di manutenzione ordinaria dovrà essere mantenuto a disposizione e consegnato su richiesta al **DEC** in qualsiasi momento.

A seguito dell'installazione di nuove attrezzature, il **Gestore**, a propria cura e spese, è tenuto ad eseguire i lavori necessari soltanto dopo aver consegnato il progetto anche all'Area Tecnica ed aver ottenuto i relativi permessi, per la messa a norma degli impianti elettrici ed idraulici **interni** al bar.

Qualora fossero necessarie eventuali modifiche queste devono essere ovviamente approvate dall'Area Tecnica.

Al termine dell'installazione il **Gestore** dovrà consegnare tutta la documentazione necessaria e indicata dall'Area Tecnica come la dichiarazione di conformità (anche detta DICO) con gli allegati obbligatori e tutta la documentazione correlata all'Area Tecnica di Ateneo.

Le attività di manutenzione straordinaria delle attrezzature e degli arredi è a carico del **Gestore**; mentre quella dei locali e degli impianti è a carico dell'Amministrazione.

10. Pubblicità

Il **Gestore** non può esporre all'interno dei locali concessi, sulle pareti interne e sugli espositori dei prodotti, manifesti e/o messaggi pubblicitari.

Nelle aree circostanti i locali oggetto della **Concessione**, il **Gestore** può installare, a sue spese e previa autorizzazione del **DEC**, la segnaletica per indicare ai clienti la presenza del servizio bar. Questa segnaletica deve essere in armonia con il sistema di identità visiva dell'**Università**.

11. Chiavi di accesso ai locali

Per consentire l'accesso in caso di emergenza durante i periodi di chiusura del servizio, le chiavi di tutti i locali assegnati devono essere depositate in copia, sigillate e contrassegnate su entrambi i lembi, presso la portineria della sede del bar o in un punto designato dal **RUP**.

Qualora l'**Amministrazione** debba accedere ai locali per motivi di emergenza, potrà utilizzare le chiavi previo avviso tempestivo al **Gestore**.

Nel caso in cui il **Gestore** ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali assegnati, è tenuto a comunicarlo per iscritto al **RUP** e a consegnare una copia delle nuove chiavi alla portineria.

Le conseguenze dirette e indirette derivanti dalla mancanza o dalla negligenza in merito sono a carico esclusivo del **Gestore**.

12. Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali

Il **Gestore**, per sé e per tutti coloro che agiscono per suo conto, si impegna irrevocabilmente a utilizzare esclusivamente i locali per il servizio oggetto del contratto. È vietato modificare la destinazione d'uso dei locali assegnati per qualsiasi motivo, pena la risoluzione del contratto.