



IL R.U.P.

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI ROMA "TOR VERGATA"
PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA
RISTORAZIONE PRESSO CINQUE PUNTI DI RISTORO DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI
ROMA "TOR VERGATA"

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO
IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE
PRESSO CINQUE PUNTI RISTORO DELL'UNIVERSITÀ DEGLI
STUDI DI ROMA "TOR VERGATA".**



Facoltà di Economia



Macroarea Scienze M.F.N.



Macroarea Ingegneria

Via Cracovia, n. 50 – 00133
P.Iva 02133971008 - C.F. 80213750583



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI ROMA "TOR VERGATA"
PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA
RISTORAZIONE PRESSO CINQUE PUNTI DI RISTORO DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI
ROMA "TOR VERGATA"

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

INDICE

PREMESSE.....	pag. 4
ART.1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE	pag. 5
ART. 2 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO.....	pag. 7
ART. 3 LOCALI E SPAZI CONCESSI IN USO: ALLESTIMENTO ED ARREDAMENTO	pag. 8
ART.4 DURATA DELLA CONCESSIONE.....	pag. 8
ART. 5 BACINO DI UTENZA	pag. 9
ART. 6 VERBALI DI CONSEGNA LOCALI, INIZIO ATTIVITA' E RICONSEGNA LOCALI.....	pag. 10
ART. 7 ORARIO DI APERTURA – CHIUSURA ESERCIZIO	pag. 11
ART. 8 INTERRUZIONE/ SOSPENSIONE DEL SERVIZIO.....	pag. 12
ART. 9 MODIFICAZIONI DEI LOCALI DESTINATI ALL'ESERCIZIO.....	pag. 13
ART. 10 CANONE DI CONCESSIONE.....	pag. 14
ART. 11 AUTORIZZAZIONI E LICENZE.....	pag. 15
ART. 12 OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO.....	pag. 16
ART. 13 ASPORTAZIONE RIFIUTI.....	pag. 22



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI ROMA "TOR VERGATA"
PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA
RISTORAZIONE PRESSO CINQUE PUNTI DI RISTORO DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI
ROMA "TOR VERGATA"

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

ART. 14 ESECUZIONE DEL SERVIZIO	pag. 22
ART. 15 PREZZI.....	pag. 31
ART. 16 CONTROLLI DI QUALITA'	pag. 31
ART. 17 PUBBLICITA' NELL'ESERCIZIO.....	pag. 33
ART. 18 OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA' PER DANNI	pag. 34
ART. 19 PERSONALE ADDETTO ALL'ESERCIZIO.....	pag. 34
ART. 20 EVENTUALI NUOVE ATTIVITA'	pag. 40
ART. 21 DIVIETI.....	pag. 40
ART. 22 PENALITA'	pag. 41
ART. 23 RISOLUZIONE – CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE	pag. 42
ART. 24 RECESSO	pag. 43
ART. 25 CAUZIONE DEFINITIVA – ASSICURAZIONE – RESPONSABILITA'	pag. 44
ART. 26 CONTROLLO E VALUTAZIONE	pag. 45
ART. 27 RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO – REPORTISTICA.....	pag. 45
ART. 28 SUBAPPALTO –CESSIONE DEL CONTRATTO –DEI CREDITI.....	pag. 46
ART. 29 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI	pag. 46
ART. 30 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	pag. 46
ART. 31 FORO COMPETENTE	pag. 47



PREMESSE

L'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata" (d'ora innanzi denominata anche "Amministrazione" o "Università" o "Stazione Appaltante") con sede in Roma, Via Cracovia, n. 50 (C.F. n. 80213750583), intende affidare, in concessione, con procedura aperta, con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60, 95 e 164 del D. Lgs.vo 18 aprile 2016, n. 50 – Codice dei contratti pubblici, il servizio di gestione bar e piccola ristorazione presso cinque punti di ristoro.

Le disposizioni di cui al presente Capitolato Speciale Descrittivo Prestazionale disciplinano la fase esecutiva della Concessione avente ad oggetto il suddetto servizio di gestione bar e piccola ristorazione (d'ora in avanti denominata anche "Concessione") mentre la fase di partecipazione e selezione delle offerte è regolamentata dal Disciplinare di gara, disponibile tra la documentazione di gara.

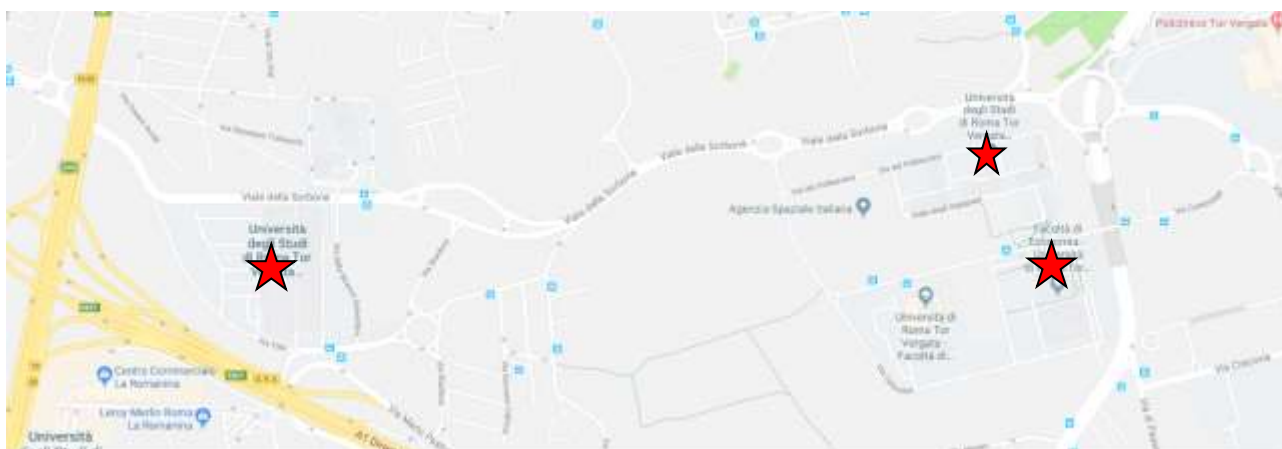
Alla presente Concessione si applica il "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)", con lo scopo di contribuire al conseguimento dei relativi obiettivi ambientali coerenti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

Ai sensi dell'art. 34 (Criteri di sostenibilità energetica e ambientale) del Codice, la presente Concessione tiene conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei citati criteri ambientali minimi, in attuazione dell'art. 18 della L. n. 221/2015, dall'allegato 1 al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011.

Come specificatamente previsto all'art. 144 del Codice, i criteri ambientali minimi definiti dal Decreto sopra citato sono tenuti in considerazione anche ai fini della valutazione dell'offerta tecnica.

ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La Concessione ha per oggetto l'affidamento, ai sensi degli artt.li 32, 95 e 164 e ss. del D. Lgs.vo 50/2016 e s.m.i., del servizio di gestione bar e piccola ristorazione (take-away o da consumare in piedi), (n. 2 punti ristoro presso la Facoltà di Economia; n. 2 punti ristoro presso la Macroarea di Scienze M.F.N.; n. 1 punto ristoro presso la Macroarea di Ingegneria), dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata".



Localizzazione della sede della Macroarea di Scienze MM.FF.NN., Facoltà di Economia, Macroarea di Ingegneria

Per l'espletamento del servizio è prevista la concessione in uso dei locali (riportati nell'elaborato grafico della documentazione di gara).

Il luogo di svolgimento del servizio è Roma.

La gara è articolata in n. 5 lotti, come di seguito specificato:

Tabella n. 1 – Descrizione dei lotti

Lotto	Oggetto del lotto	CIG
1	Servizio bar e piccola ristorazione presso la Facoltà di Economia Edificio A piano -1	75595512D5
2	Servizio bar e piccola ristorazione presso la Facoltà di Economia Edificio B piano terra	755955996D
3	Servizio bar e piccola ristorazione presso la Macroarea di Scienze MFN (Bar giallo)	7559563CB9
4	Servizio bar e piccola ristorazione presso la Macroarea di Scienze MFN (Bar rosso)	755956700A
5	Servizio bar e piccola ristorazione presso la Macroarea di Ingegneria	7559570283

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

Prevedendo il bando di gara la possibilità di aggiudicare i singoli lotti, non vi é una gara unitaria, perché le procedure sono rivolte ai singoli contratti di appalto quanti sono i lotti. Il bando di gara è qualificato come “Atto a soggetto plurimo”, e contiene le regole per l'affidamento di tante gare quanti sono i lotti cui sono collegati i contratti da aggiudicare. (Sentenza n. 52 CdS, del 12/1/2017)

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

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

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

Lotto	Luogo di esecuzione	Descrizione dei locali
1	Facoltà di Economia - Edificio A piano -1 sita in Via Columbia n. 2 – 00133 Roma	Superficie totale: mq. 300 circa
2	Facoltà di Economia Edificio B piano terra – sita in Via Columbia n. 2 – 00133 Roma	Superficie totale: mq. 195 circa
3	Macroarea di Scienze MFN (Bar giallo) sita in via della Ricerca Scientifica n. 1 – 00133 Roma	Superficie totale: mq. 125 circa
4	Macroarea di Scienze MFN (Bar rosso) sita in Via della Ricerca Scientifica n. 1 – 00133 Roma	Superficie totale: mq. 90 circa
5	Macroarea di Ingegneria sita in via del Politecnico n. 1 – 00133 Roma	Superficie totale: mq. 170 circa

ART. 2 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

La Concessione prevede le seguenti attività da parte del Concessionario:

1. allestimento dei locali con arredi, macchinari e attrezzature nuovi, necessari per l'espletamento del servizio proposto;
2. espletamento del servizio di gestione bar e piccola ristorazione;
3. approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande, prodotti alimentari e pasti per l'esercizio dell'attività di bar e piccola ristorazione;
4. predisposizione ed affissione del listino prezzi dei prodotti offerti e del menù giornaliero;
5. pulizia dei locali e degli spazi adibiti alla preparazione, distribuzione e al 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 bar;
6. realizzazione e/o integrazione di tutti gli impianti compresi quelli elettrici e idrici negli spazi tecnici lasciati liberi per tali esigenze;
7. manutenzione dei locali, degli spazi e degli impianti nonché di arredi, attrezzature e macchinari e di ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività.

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

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



ART. 3 - LOCALI E SPAZI CONCESSI IN USO: ALLESTIMENTO ED ARREDAMENTO

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

Il Concessionario dovrà provvedere, autonomamente, a stipulare, con l'Ente erogatore, il contratto per la fornitura di energia elettrica. Il riscaldamento dei locali, che avverrà mediante apparecchiature elettriche, rimane a carico del Concessionario stesso.

Viceversa il Concessionario dovrà provvedere al rimborso all'Università del costo dei consumi idrici secondo le risultanze del contatore a defalco, la cui installazione sarà a cura dell'Università stessa.

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

ART. 4 - DURATA DELLA CONCESSIONE

Il servizio in oggetto avrà la durata di 48 mesi con decorrenza dall'inizio effettivo del servizio. L'Università si riserva la facoltà di prorogarne, per cause non imputabili alla stessa Amministrazione, la durata per un periodo di tempo necessario all'espletamento della nuova gara che verrà notificato alla Società concessionaria almeno trenta giorni prima del termine del contratto. Durante tale periodo la Società è impegnata ad eseguire le prestazioni alle stesse condizioni e modalità previste dal disciplinare di gara e dal Capitolato Speciale Descrittivo Prestazionale, senza che per questo possa sollevare eccezione alcuna.

Indicativamente, la decorrenza del contratto di concessione del servizio è la seguente:

Punto ristoro presso la Facoltà di Economia Edificio A piano -1:	01.01.2019;
Punto ristoro presso la Facoltà di Economia Edificio B piano terra:	01.01.2019;
Punto ristoro presso la Macroarea di Scienze MFN (Bar giallo):	01.01.2019;
Punto ristoro presso la Macroarea di Scienze MFN (Bar rosso):	04.02.2019;
Punto ristoro presso la Macroarea di Ingegneria:	01.01.2019;

Qualora il Concessionario dovesse disdire il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo e giusta causa, l'Università potrà rivalersi, a titolo di penale, su tutto il deposito cauzionale definitivo, fatto salvo il diritto al risarcimento del maggior danno. Al termine della concessione il Concessionario dovrà rimuovere i propri allestimenti e macchinari e ripristinare lo stato dei luoghi senza alcun onere per l'Università nelle condizioni in cui si trovavano prima della stipula del contratto.

L'Università si riserva, infine, per la tutela dell'interesse generale o per il venire meno dello scopo originario, o per modifiche istituzionali ed organizzative dell'Ateneo stesso di risolvere, in qualsiasi momento, mediante preavviso scritto di trenta giorni, da inviarsi con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, la concessione. La Società dovrà, in tal caso, provvedere a sua cura e spese, a liberare da persone e cose di sua proprietà i locali oggetto della concessione stessa, senza alcun diritto di rivalsa.

ART. 5 - BACINO DI UTENZA

L'**utenza dei punti ristoro** è composta prevalentemente da studenti, da docenti e ricercatori, dal personale tecnico, amministrativo e bibliotecario dell'Ateneo, come indicato nella sottostante tabella, nonché da altri eventuali utenti, anche esterni, che avranno accesso alle varie sedi.

Tabella n. 3 – Bacino di utenza

Lotto	Punto ristoro	Studenti	Docenti/Ricercatori	Personale T.A.B.	Totale
1	Facoltà di Economia Edificio A piano -1	7.739	129	52	7.920
2	Facoltà di Economia Edificio B piano terra				
3	Macroarea di Scienze MFN (Bar giallo)	4.091	264	117	4.472
4	Macroarea di Scienze MFN (Bar rosso)				
5	Macroarea di Ingegneria	5.519	164	109	5.792



N.B. Nel numero di studenti relativi alla Facoltà di Economia ed alle Macroaree di Ingegneria e Scienze M.F.N. sono stati conteggiati anche gli studenti iscritti alla Facoltà di Giurisprudenza che, nella fase di avvio della nuova sede della Facoltà, sono stati temporaneamente ivi distribuiti (n. 2.146 studenti presso la Facoltà di Economia, n. 68 studenti presso la Macroarea di Ingegneria e n. 163 studenti presso la Macroarea di Scienze M.F.N.). Il rientro di detti studenti presso la propria Facoltà di Giurisprudenza è previsto, indicativamente, per il mese di novembre 2021 e, tuttavia, condizionato al finanziamento per il completamento degli edifici destinati ad aule.

I suddetti dati numerici sono puramente indicativi e l'Amministrazione non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero degli studenti, dei docenti e ricercatori, né del personale tecnico amministrativo bibliotecario. Pertanto il concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

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

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

Entro il termine massimo di **30 giorni naturali e consecutivi** dalla data del **Verbale di consegna** dei locali, il Concessionario si impegna ad eseguire e completare, a sue esclusive spese, i lavori di installazione degli arredi, stigliature, attrezzature, il tutto conformemente al progetto presentato in sede di gara. Entro il termine massimo di **15 giorni naturali e consecutivi** dal completamento dei lavori di installazione di cui al comma precedente il gestore dovrà assicurare l'avvio del servizio.

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



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

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

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

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

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

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

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

ART. 7 - ORARIO DI APERTURA – CHIUSURA DELL'ESERCIZIO

In via ordinaria l'orario di apertura dell'esercizio è così fissato:

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



Qualora, in sede di partecipazione alla gara, il Concessionario avrà esercitato l'opzione riguardante la continuità nell'erogazione del servizio anche in concomitanza con l'apertura serale e domenicale della biblioteca, l'orario di apertura dell'esercizio sarà così fissato:

- **dal lunedì al venerdì: 07.30-22.30;**
- **il sabato: 08.00-14.00;**
- **la domenica: 10.00-20.00.**

L'apertura dell'esercizio nelle ore serali (dalle 19,00 alle 22,00 dal lunedì al venerdì) e la domenica (dalle 10,00 alle 20,00) sarà conforme al calendario che verrà comunicato al Concessionario con congruo anticipo e che, comunque, sarà conforme a quello accademico.

Lo svolgimento del servizio in concomitanza con l'apertura serale e domenicale della biblioteca non darà diritto ad alcun compenso aggiuntivo in favore del Concessionario.

Nel mese di Agosto l'esercizio potrà chiudere per due settimane previo accordo con l'Università, salvo diversa deliberazione riguardante il predetto periodo di chiusura. L'Università si riserva la facoltà di prevedere in altri periodi dell'anno la chiusura delle proprie sedi che verrà comunicata al Concessionario con un preavviso di almeno 30 giorni ed alla quale lo stesso dovrà conformarsi.

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

ART. 8 - INTERRUZIONE/ SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Il Concessionario dovrà garantire la continuità del servizio.

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

1. **sciopero del personale del Concessionario:** in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario dovrà darne notizia all'Amministrazione universitaria con un anticipo di almeno cinque giorni o, comunque, non appena egli ne abbia conoscenza in modo da poter concordare le modalità di erogazione del servizio secondo modalità anche minime;
2. **in caso di guasto di apparecchiature o attrezzature:** dovranno comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività;

- 3. interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore** non riconducibili a responsabilità del Concessionario. Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Si intende per forza maggiore ogni situazione o evento imprevedibile ed eccezionale, indipendente dalla volontà delle parti e non attribuibile ad una loro colpa o negligenza, che impedisca ad entrambe le parti di adempiere a uno degli obblighi derivanti dal contratto, senza possibilità di ovviare a tale impedimento nonostante la diligenza adottata. Manchevolezze o ritardi nell'avere a disposizione attrezzature, materiali, generi di consumo, vertenze di lavoro, scioperi o difficoltà finanziarie non costituiscono cause di forza maggiore, salvo che il gestore non offra prova contraria. Se una delle parti si trova in caso di forza maggiore, ne dovrà dare avviso senza indugio e nel più breve tempo possibile l'altra parte mediante P.E.C., precisando la natura, la durata probabile e gli effetti prevedibili di detto avvenimento. La comunicazione del Concessionario dovrà essere effettuata al Direttore dell'esecuzione del contratto, il quale dovrà adottare le misure ritenute opportune.

Il servizio non potrà essere effettuato qualora si rendesse necessario effettuare, da parte dell'Università, lavori urgenti e indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in concessione; il calendario dei lavori sarà comunicato al Concessionario con congruo anticipo e il Concessionario non potrà richiedere, per questo, compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.

Il Concessionario, salvo quanto previsto nel presente articolo, non potrà sospendere i servizi forniti in seguito a decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'Università.

L'eventuale sospensione dei servizi per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempienza contrattuale e determinerà la conseguente risoluzione del contratto. In tal caso l'Università procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dall'Università e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

ART. 9 - MODIFICAZIONI DEI LOCALI DESTINATI ALL'ESERCIZIO

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

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

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

Il preavviso sarà comunicato alla Società con Raccomandata A.R., da inoltrarsi almeno due mesi prima del rilascio dei locali.

ART. 10 - CANONE DI CONCESSIONE

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

Tabella n. 4– Canone di concessione

Lotto	Punto ristoro	Canone annuale	Canone totale
1	Facoltà di Economia Edificio A piano -I	€ 30.000 + IVA	€ 120.000 + IVA
2	Facoltà di Economia Edificio B piano terra	€ 20.000 + IVA	€ 80.000 + IVA
3	Macroarea di Scienze MFN (Bar giallo)	€ 18.000 + IVA	€ 72.000 + IVA
4	Macroarea di Scienze MFN (Bar rosso)	€ 15.000 + IVA	€ 60.000 + IVA
5	Macroarea di Ingegneria	€ 40.000 + IVA	€ 160.000 + IVA



E' prevista la **revisione prezzi del canone di concessione** annuale a decorrere dalla seconda annualità.

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

E' prevista la revisione prezzi, a partire dal secondo anno del contratto.

Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a) del Codice, la revisione del canone di concessione verrà operata sulla base di un'istruttoria condotta dall'Amministrazione universitaria, tenendo conto dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi. L'adeguamento per il 2° anno verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI) dalla data di inizio del servizio alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta, mentre per gli anni successivi al 2° l'adeguamento verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI), dalla data in cui è stato applicato il precedente adeguamento, alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta.

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

Il canone sarà assoggettato al regime fiscale vigente all'atto dell'aggiudicazione. I versamenti per il corrispettivo dovuto dovranno essere effettuati con versamento da effettuarsi sul conto corrente bancario intestato all'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata", presso Unicredit S.p.A. – IBAN IT26X0200805168000400695175.

ART. 11 - AUTORIZZAZIONI E LICENZE

E' a carico del Concessionario l'ottenimento di tutte le autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività di gestione del bar, con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie, alle licenze di esercizio e per la vendita dei valori bollati e dei giornali.



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

ART. 12 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario si obbliga a condurre il bar, nonché ogni altro servizio annesso, direttamente, con diligenza professionale e decoro, in conformità al piano commerciale da concordare preventivamente con l'Università. In particolare, essendo l'esercizio collocato all'interno di un complesso universitario, questo dovrà essere sempre tenuto in condizioni igieniche ottimali tali da non nuocere all'immagine dell'Ateneo. I servizi forniti dovranno essere di buona qualità rispondenti alle esigenze mutevoli dell'utenza universitaria, in armonia alle condizioni di mercato. Gli *standards* qualitativi delle prestazioni dovranno essere equiparate a quelle offerte dai bar di pari categoria che operano nella città.

Il Concessionario si obbliga:

- 1) ad assumere a proprio carico le spese relative alla stipula del contratto, compresa la registrazione, alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al servizio;
- 2) ad assumere a proprio carico le spese relative alla stipula delle assicurazioni derivanti da leggi e contratti collettivi, nonché il pagamento dei contributi, a favore del personale impiegato, posti a carico del datore di lavoro;
- 3) ad assumere a proprio carico le imposte e tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento;
- 4) ad assumere a proprio carico le spese inerenti la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti urbani e speciali derivanti dal servizio, compresa la tassa sui rifiuti solidi urbani prodotti nel locale bar. In particolare il Concessionario dovrà provvedere allo smaltimento dei rifiuti prodotti in base a quanto previsto dal D.Lgs. 22/97, anche

tramite posizionamento dei contenitori differenziati e senza che avvenga alcuna commistione con i rifiuti prodotti dall'Università. Al riguardo dovrà provvedere a far collocare i cassonetti per la raccolta dei rifiuti di qualsiasi tipologia ad uso esclusivo dell'esercizio; se trattasi di rifiuti pericolosi questi dovranno essere collocati in contenitori a tenuta ermetica e chiusi in modo tale che nessuna persona non autorizzata vi possa accedere. Inoltre dovrà provvedere in proprio al trasporto e allo smaltimento senza che nessuna tipologia di rifiuti prodotta venga conferita nei cassonetti dell'Università; dovrà inoltre attivarsi per la tenuta e la compilazione dei registri di carico e scarico e dei formulari di identificazione ove previsto dal D.Lgs.vo 22/97. Resta inteso che il Concessionario assume, in via esclusiva, ogni responsabilità connessa al rispetto delle norme vigenti in materia di tracciabilità di ogni tipo di rifiuto prodotto nell'esecuzione del servizio in questione;

- 5) ad assumere a proprio carico le spese relative alle utenze per energia elettrica e acqua prodotte nel locale dove esercita l'attività;
- 6) ad adottare tutti i provvedimenti idonei a garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi, nonché ad evitare danni ai beni pubblici e privati e ad assicurare l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- 7) a provvedere all'acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di servizio e degli indumenti di lavoro del personale;
- 8) a provvedere all'acquisto dei materiali di consumo monouso, del tipo biodegradabile e compostabile, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, necessari per la preparazione, conservazione, eventuale confezionamento, somministrazione e consumo dei pasti o dei prodotti del bar (tovagliolo e tovaglioli di carta, pellicole ad uso alimentare, rotoli di carta per uso cucina, sacchetti per forno e surgelati, fogli in alluminio, sacchetti e contenitori in plastica o alluminio, eventuali stoviglie, posate e bicchieri in plastica, ecc);
- 9) a provvedere all'acquisto, al trasporto e all'immagazzinamento dei generi alimentari per il servizio di gestione bar e piccola ristorazione, dei prodotti necessari alla pulizia (disinfettanti, detersivi ecc) dei locali e degli arredi (incluso cucine, celle frigorifere, magazzino ecc) e al lavaggio delle stoviglie, del vasellame, della posateria ecc;
- 10) a provvedere all'adeguamento, se necessario, degli impianti elettrici, idrici ed idraulici previa approvazione del progetto da parte dell'Università e presentare il Certificato di conformità, nonché assumersi gli oneri di eventuali opere di modifica all'alimentazione degli stessi;
- 11) a garantire lo smaltimento delle sostanze aeriformi mediante l'installazione di apposito impianto certificato dal progettista e/o dall'installatore in merito all'allontanamento dei prodotti della combustione, di gas e odori sgradevoli;
- 12) a collaudare gli impianti elettrici a seguito dell'installazione delle nuove attrezzature facendo ricorso a un tecnico specializzato iscritto all'albo;

- 13) ad arredare e attrezzare convenientemente i locali, conformemente al progetto proposto in sede di gara, fornendoli di quanto necessario alla continua, funzionale ed accurata conduzione dell'esercizio ed all'aggiornata ed efficiente offerta dei servizi corrispondenti al livello degli *standards* qualitativi. Il Concessionario è obbligato a dotarsi di arredi ed attrezzature conformi alla vigente normativa in materia di pubblici esercizi, sicurezza ed igiene e sanità ed è obbligato ad osservare le prescrizioni dell'Università. L'Università non si costituisce né può essere ritenuta in alcun modo, depositaria di tutto quanto detenuto nei locali dell'esercizio, rimanendone la custodia e la detenzione a totale carico, rischio e pericolo del Gestore;
- 14) a realizzare opere di pittura, se necessario, nei locali e negli spazi antistanti gli esercizi previa autorizzazione dell'Università circa la natura dell'intervento e le scelte dei colori;
- 15) a mantenere puliti giornalmente, con proprio personale, i locali a lui concessi in uso (pavimenti, infissi, vetri, ecc.) e mantenere gli stessi in condizioni di igiene e decoro commisurati alla loro collocazione nell'ambito della struttura universitaria, nonché garantire periodici interventi di disinfestazione e derattizzazione nei locali;
- 16) ad assicurare la fruizione da parte dei dipendenti universitari del buono pasto elettronico;
- 17) ad adottare un codice di comportamento per i propri addetti al servizio che dovrà essere sottoposto ed approvato dall'Università contestualmente alla sottoscrizione del contratto;
- 18) ad eseguire tutte le manutenzioni ordinarie necessarie per tutto il periodo contrattuale. In particolare il Concessionario è obbligato ad effettuare ed eseguire, a proprie spese, ogni intervento di modifica, aggiunta o trasformazione degli impianti interni che fosse richiesta dal Comune, dai Vigili del Fuoco, dalle Autorità Sanitarie. L'adeguamento a norma deve avvenire in osservanza di leggi presenti e future, nell'ottica del contenimento dei consumi energetici, dell'antiquinamento (acque e fumi) della sicurezza, dell'antincendio, dell'infortunistica, della salubrità degli ambienti ecc. In caso di inadempienza, l'Università diffiderà il gestore ad eseguire i lavori entro un termine fissato, trascorso il quale l'Università medesima provvederà direttamente con relativo addebito dei costi, con diritto di rivalsa sulle garanzie prestate. Si precisa che le opere di manutenzione e qualsiasi innovazione o modifica devono essere preventivamente autorizzate per iscritto dall'Università, previo adempimenti delle formalità amministrative dovute per legge a carico del Concessionario, che provvederà a verificarne anche la corretta esecuzione. Il Concessionario dovrà produrre istanza all'Università indicando le motivazioni delle opere che intende effettuare ed allegando apposito progetto esecutivo, al fine di permettere all'Università di esaminare lo stesso entro un congruo termine, comunque non inferiore ad un mese. L'Università potrà non rilasciare l'autorizzazione per motivi di interesse ed opportunità; potrà altresì disporre modifiche che ritenga necessarie ed opportune, alle quali il Concessionario dovrà adeguarsi.

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

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

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

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

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

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

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

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

MANUTENZIONE DEI LOCALI - Il Concessionario è responsabile dei danni che deriveranno agli impianti o ai locali o aree o a persone per inosservanza delle disposizioni



contenute nel presente Capitolato, per incuria o per ritardi nei lavori di manutenzione ordinaria. L'Università non risponde di danni derivanti da difetti di manutenzione straordinaria, qualora il gestore non abbia segnalato tempestivamente gli interventi manutentivi necessari.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

L'uniforme dovrà essere provvista di targhette di riconoscimento a norma della circolare del Ministero della Sanità Prot. 100/SCPS/3.15697 del 31.10.91. La divisa dovrà essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e decoro. I dipendenti del gestore, che presteranno servizio presso l'esercizio bar, saranno obbligati a tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza nei confronti di tutta l'utenza ed agire in ogni occasione con diligenza professionale così come richiesto dal servizio. Il personale impiegato dovrà essere informato circa le procedure di acquisizione, conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, nonché sulle corrette pratiche di sanificazione facenti parte del manuale di autocontrollo della gestione di cui al D. Lgs.vo n. 193/2007. Il Concessionario, inoltre, si dovrà impegnare ad impiegare personale che osservi diligentemente le norme di legge e le norme e le disposizioni dell'Università impegnandosi nel contempo a sostituire quegli operatori che diano motivo di fondata lagnanza da parte dell'Università.

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

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

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

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

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

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

ART.13 – ASPORTAZIONE RIFIUTI

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

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

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

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

ART. 14 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto rispettando tutti i Criteri Ambientali.

CONSUMI ENERGETICI - In particolare, relativamente ai **consumi energetici**, il Concessionario dovrà utilizzare apparecchi frigoriferi/congelatori per l'erogazione delle bevande e per la conservazione dei gelati, appartenenti alla classe A+, ed alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni, secondo d'etichettatura Energy Label prevista dalla Direttiva 92/75 CEE e successivi regolamenti applicativi.

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

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

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

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

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

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

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

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

- alimenti preparati in loco, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento;
- piatti semplici freddi e/o caldi, con mero assemblaggio di ingredienti (es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi) previo lavaggio e sanificazione;

- prodotti di gastronomia, somministrati tal quali o utilizzati per la preparazione (es. frittate, verdure sott'olio, insalata russa ed alimenti simili);
- primi piatti caldi o freddi; secondi piatti caldi o freddi (variando con carne, pesce, uova, latticini, prodotti di salumeria ecc....) con contorni caldi o freddi, piatti unici (tipo caprese, insalatone ecc...).

La somministrazione dei suddetti alimenti potrà essere effettuata anche con un servizio *take-away*, che preveda un apposito contenitore funzionale, igienico, pratico ed ecologico.

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

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

Le grammature minime delle pietanze che compongono primi piatti a base di pasta, riso o altri cereali (anche integrali), condite anche nelle varianti con verdure o legumi, dovranno corrispondere a 80 gr. a crudo per la pasta asciutta; 40 gr. a crudo per la pasta con minestra o con legumi. I secondi piatti dovranno avere una grammatura minima pari a 100 gr. a crudo per la carne al netto degli scarti; 150 gr. a crudo per il pesce al netto degli scarti. I prodotti di salumeria e formaggi dovranno prevedere almeno 20 gr. di proteine.

Esempi di quanto corrispondono 20 grammi di proteine negli alimenti:



5 albumi – 94 kcal



80 gr di tonno al naturale – 84 kcal



80 gr di tacchino – 88 kcal



87 gr di petto di pollo – 91 kcal



75 gr di gamberetti – 99 kcal



143 gr di baccalà – 101 kcal



76 gr di seitan – 110 kcal



125 gr di cotto – 125 kcal



105 gr di manzo magro – 131 kcal



182 gr di cozze – 131 kcal



179 gr di ricotta – 159 kcal



167 gr di tofu – 192 kcal



121 gr di formaggio feta – 194 kcal



105 gr di carne macinata – 196 kcal



159 gr di uova (3 uova) – 225 kcal



235 gr di lenticchie – 228 kcal



250 gr di fagioli rossi – 240 kcal



105 gr di salmone – 245 kcal



313 gr di ceci – 325 kcal



222 gr di surimi – 278 kcal

Le grammature dei contorni dovranno corrispondere almeno a 250 gr. a crudo per la verdura da servire cotta o per l'insalata mista ed a 60 gr. per l'insalata a foglia. I piatti unici, composti, ad esempio, da insalata a foglia verde o mista, oppure da insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc..) e, ad esempio, mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, legumi, cereali, ecc.., dovranno avere una grammatura di almeno 80 gr. di insalata a foglia, oppure almeno 300 gr. di insalata mista e almeno 20 gr. di proteine.

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

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

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



Tutti i prodotti e gli alimenti da somministrare dovranno essere preparati, confezionati, etichettati, conservati ecc... nel rispetto della normativa vigente nazionale e comunitaria in materia di "Igiene dei prodotti alimentari" – HACCP, in particolare il D. Lgs.vo n. 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" e del D.M. Ambiente del 25.7.2011 (Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva e derrate alimentari).

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

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

INTOLLERANZE E ALLERGIE – Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori intolleranti o allergici; a tal fine, affinché il consumatore riceva informazioni essenziali, leggibili e comprensibili per fare acquisti consapevoli, il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza (per esempio: cereali contenenti glutine; crostacei e prodotti a base di crostacei; uova e prodotti a base di uova; pesce e prodotti a base di pesce; arachidi e prodotti a base di arachidi; soia e prodotti a base di soia; latte e prodotti a base di latte; frutta a guscio ecc...).

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

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



ART. 15 - PREZZI

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

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

Copia del listino prezzi di tutti gli alimenti e bevande proposti con indicazione degli ingredienti, della qualità e provenienza, con evidenziati i prodotti che contengono materie prime congelate o surgelate, vistato dall'Ufficio Contratti e Controllo qualità, dovrà essere esposto nel locale dell'esercizio bar in modo ben visibile a tutti. Detto listino dovrà indicare quali alimenti e bevande sono adatti a vegetariani, ciliaci o a chi soffre di intolleranze alimentari.

I corrispettivi per i servizi rimarranno a totale ed esclusivo carico dell'utenza del bar, con conseguente esonero dell'Amministrazione universitaria da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

L'accettazione da parte del Concessionario dei buoni pasto rilasciati dall'Università al proprio personale esonera l'Università da qualsiasi responsabilità per contenziosi che potrebbero insorgere tra il Concessionario ed il singolo dipendente o tra il Concessionario e la società erogatrice del servizio sostitutivo di mensa.

ART. 16 - CONTROLLI DI QUALITA'

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



L'amministrazione universitaria si riserva, inoltre, di operare controlli igienico sanitari sul personale addetto, sui libretti sanitari, nonché controlli a campione su tutti prodotti posti in vendita nonché sui piani di lavoro utilizzati. I controlli riguarderanno:

A) CONTROLLI A VISTA DEL SERVIZIO

A titolo esemplificativo e non esaustivo:

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

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

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

Riguardo i sopra indicati controlli il Direttore dell'esecuzione del contratto, sulla base delle osservazioni proprie e della Commissione di controllo e vigilanza di cui al presente articolo, farà pervenire al Concessionario eventuali prescrizioni alle quali dovrà uniformarsi entro **8 (otto) giorni** con possibilità, entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. Il Concessionario sarà tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse. Se entro il termine temporale sopra richiamato il Concessionario non fornirà alcuna controdeduzione e se, contestualmente, non saranno rispettate le prescrizioni richieste, l'Università procederà ai sensi dei successivi Artt. 22 e 23 del presente Capitolato.

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

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

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

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

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

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

ART. 17 - PUBBLICITA' NELL'ESERCIZIO

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



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

ART. 18 - OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA' PER DANNI

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

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

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

L'Università non sarà tenuta a risarcire al Concessionario alcun danno a persone o cose di proprietà di questo ultimo in conseguenza di azioni di fulmini, incendio non imputabili all'Università. A tal fine il Concessionario provvederà a stipulare apposita assicurazione per danni come previsto all'Articolo 25 del presente Capitolato.

ART. 19 - PERSONALE ADDETTO ALL'ESERCIZIO

Il Concessionario si obbliga ad impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere i servizi in regola con la vigente normativa in materia di requisiti igienico-sanitari, assunto (ad

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

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

1. elenco nominativo del personale che sarà impegnato nei servizi oggetto della concessione, con l'indicazione dei dati anagrafici, del numero di matricola, degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali, della data di assunzione, della tipologia di contratto, della qualifica professionale e del livello, delle mansioni cui sarà adibito, del monte ore settimanale;
2. copia dell'estratto del libro matricola, dei libretti di lavoro e dei libretti sanitari riguardanti il personale che sarà impiegato;
3. copia del modello DM10 relativo al mese antecedente la formale comunicazione di denuncia retributiva;

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

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

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

Il Concessionario dovrà adottare sistemi efficaci di rilevazione per rendere documentabili, in ogni momento, le presenze di tutti i lavoratori presenti in servizio nonché

produrre o detenere in loco la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi.

Il personale impiegato dal Concessionario, anche nell'ambito dello svolgimento di eventuale attività in regime di subappalto, dovrà:

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

L'Amministrazione universitaria, sulla base delle risultanze delle rilevazioni del grado di soddisfazione dell'utenza o su richiesta della Commissione di controllo e valutazione sul servizio di gestione di cui trattasi, potrà segnalare al Concessionario l'inidoneità allo svolgimento del servizio da parte del personale addetto o l'eventuale comportamento di grave negligenza o oltraggioso o indecoroso dello stesso nei confronti dell'utenza, chiedendone



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI ROMA "TOR VERGATA"
PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA
RISTORAZIONE PRESSO CINQUE PUNTI DI RISTORO DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI
ROMA "TOR VERGATA"

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

l'immediata sostituzione, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali e/o ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

CLAUSOLA SOCIALE - In applicazione dell'art. 50 del D.Lgs.n. 50/2016 e s.m.i., recante **"Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi"**, il Concessionario dovrà assicurare almeno i livelli occupazionali attuali, procedendo all'assunzione in via prioritaria del personale già in forza nell'impresa cessante, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa del concessionario e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

Il personale dei Concessionari che prestano analogo servizio hanno il seguente inquadramento:

Punto ristoro Macroarea di Ingegneria

N.	livello	Ore settimanali	Decorrenza durata e tipologia contratto
1	4 LIV	40	1 FEB 2017
2	4 LIV	40	1 LUG 2017
3	5 LIV	40	1 LUG 2017
4	5 LIV	30	1 MAR 2017
5	5 LIV	24	DAL 1 OTT 2017 AL 31 NOV DETERMINATO DAL 1 DIC AL 28 FEB COLLAB. DAL 1 MAR 2018 INDETERMINATO
6	4 LIV	40	1 FEB 2017
7	5 LIV	30	DAL 1 OTT 2017 AL 30 NOV DETERMINATO; DAL 1 DIC AL 28 FEB COLLAB.; DAL 1 MAR 2018 INDETERMINATO
8	5 LIV	40	1 FEB 2017
9	5 LIV	40	1 FEB 2017
10	5 LIV	40	1 FEB 2017
11	5 LIV	40	1 FEB 2017
12	5 LIV	40 (ridotto per un anno a 30 ore)	1 FEB 2017
13	5 LIV	40	DAL 1 OTT 2017 AL 31 NOV DETERMINATO; DAL 1 DIC AL 28 FEB COLLAB.; DAL 1 MAR 2018 INDETERMINATO



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI ROMA "TOR VERGATA"
PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA
RISTORAZIONE PRESSO CINQUE PUNTI DI RISTORO DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI
ROMA "TOR VERGATA"

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

Punto ristoro Macroarea di Scienze MFN (Bar Giallo)

N.	livello	Ore settimanali	Decorrenza durata e tipologia contratto
1	5 LIV	35	1 FEB 2017
2	5 LIV	35	1 FEB 2017
3	5 LIV	40	1 FEB 2017
4	4 LIV	40	13 FEB 2017
5	4 LIV	40	1 FEB 2017
6	5 LIV	40	DAL 1 OTT 2017 AL 30 NOV DETERMINATO; DAL 1 DIC AL 28 FEB COLLAB.; DAL 1 MAR 2018 INDETERMINATO
7	5 LIV	40	DAL 1 OTT 2017 AL 30 NOV DETERMINATO; DAL 1 DIC AL 28 FEB COLLAB.; DAL 1 MAR 2018 INDETERMINATO

Punto ristoro Facoltà di Economia – Edificio A piano -1

N.	livello	Ore settimanali	Decorrenza durata e tipologia contratto
1	5 LIV	40	1 FEB 2017 TURISMO
2	5 LIV	40	1 FEB 2017 TURISMO
3	5 LIV dal 1 FEB 2018 4 liv	40	1 FEB 2017 TURISMO
4	5 LIV	40	1 FEB 2017 TURISMO
5	5 LIV	40	1 OTTOBRE 2017 TURISMO
6	5 LIV	40	DAL 1 OTT 2017 AL 30 NOV DETERMINATO; DAL 1 DIC AL 28 FEB COLLAB.; DAL 1 MAR 2018 INDETERMINATO
7	5 LIV	40	DAL 1 OTT 2017 AL 30 NOV DETERMINATO ; DAL 1 DIC AL 28 FEB COLLAB.; DAL 1 MAR 2018 INDETERMINATO
8	5 LIV	40	DAL 1 OTT 2017 AL 30 NOV DETERMINATO; DAL 1 DIC AL 28 FEB COLLAB.; DAL 1 MAR 2018 INDETERMINATO
9	6 LIV	25	DAL 1 OTT 2017 AL 30 NOV DETERMINATO; DAL 1 DIC AL 28 FEB COLLAB.; DAL 1 MAR 2018 INDETERMINATO



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI ROMA "TOR VERGATA"
PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA
RISTORAZIONE PRESSO CINQUE PUNTI DI RISTORO DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI
ROMA "TOR VERGATA"

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

Punto ristoro Facoltà di Economia – Edificio B piano terra

N.	livello	Ore settimanali	Decorrenza durata e tipologia contratto
1	5 LIV	40	1 FEB 2017
2	5 LIV	40	1 FEB 2017
3	5 LIV	40	1 FEB 2017
4	5 LIV	40	1 FEB 2017
5	5 LIV	25	1 FEB 2017
6	5 LIV	25	DAL 1 OTT 2017 AL 30 NOV DETERMINATO; DAL 1 DIC AL 28 FEB COLLAB.; DAL 1 MAR 2018 INDETERMINATO
7	6 LIV	40	DAL 1 OTT 2017 AL 30 NOV DETERMINATO; DAL 1 DIC AL 28 FEB COLLAB.; DAL 1 MAR 2018 INDETERMINATO

Punto ristoro Macroarea di Scienze MFN (Bar Rosso)

N.	livello	Ore settimanali	Decorrenza durata e tipologia contratto
1	5 LIV	40	11 LUG 1993 TURISMO
2	5 LIV	40	1 NOV 2016 TURISMO
3	5 LIV	32	1 FEB 2013 TURISMO

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

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



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

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

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

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

ART. 20 - EVENTUALI NUOVE ATTIVITA'

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

ART. 21 - DIVIETI

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

Il Concessionario, inoltre, non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con l'Amministrazione.

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



E' fatto espressamente divieto al Concessionario di cedere, in tutto o in parte, l'oggetto del contratto.

E' assolutamente vietata la vendita di tabacchi, di libri di testo universitari nonché l'esercizio di qualsiasi tipo di lotteria istantanea.

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

ART. 22 - PENALITA'

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

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

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

ART. 23 - RISOLUZIONE – CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata al Concessionario dal Direttore dell'esecuzione del contratto a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata via P.E.C. in cui farà fede esclusivamente la data e l'ora di trasmissione. Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 5 (cinque) giorni per la presentazione di eventuali osservazioni. Decorso il suddetto termine il Direttore dell'esecuzione del contratto, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, applicherà le penali di cui all'Art. 22 del presente capitolato o, comunque, adotterà le determinazioni ritenute più opportune.

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

- frode nell'esecuzione del servizio;
- inadempimenti delle prescrizioni richieste dal Direttore dell'esecuzione del contratto entro il termine di otto (8) giorni di cui all'Articolo 16 del presente capitolato;
- stato di inosservanza del Concessionario riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e l'esecuzione del contratto;
- revoca, decadenza, annullamento delle autorizzazioni prescritte da norme di legge di cui all'art. 11 del presente capitolato;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro, sull'assicurazione obbligatoria delle maestranze nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- interruzione parziale o totale del servizio senza giustificato motivo;
- ritardo superiore a trenta (30) giorni nel pagamento all'Università delle singole rate del canone di gestione;
- ritardo superiore a venti (20) giorni oltre i trenta (30) dalla data del verbale di consegna dei locali entro i quali il gestore è tenuto a completare l'allestimento del bar;
- ritardo superiore a dieci (10) oltre i quindici (15) dalla data di completamento dell'allestimento del bar entro i quali il gestore dovrà assicurare l'avvio del servizio;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamento e clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità, la qualità e la continuità del servizio;
- accertata sostituzione del gestore da parte di un soggetto terzo nella gestione totale o parziale del servizio;
- mancata sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro;
- cessione, anche parziale, del contratto;

- mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
- applicazione di n. 2 penalità annue relative a deficienze riscontrate in ordine alle prescrizioni di cui all'art. 12 e dell'art. 19 del presente Capitolato e, nello specifico, riguardanti il personale impiegato;
- carenze di carattere igienico sanitario accertate dal Direttore dell'esecuzione del contratto, dalla Commissione di controllo e vigilanza e dalle autorità competenti;
- esecuzione del contratto con utilizzo di personale non regolarmente assunto;
- applicazione di n. 3 (tre) penalità indipendentemente dalla natura del singolo e specifico inadempimento;
- mancata produzione all'Università di copia della documentazione di cui all'Articolo 11 del presente capitolato;
- concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del gestore;
- applicazione di prezzi di vendita dei prodotti superiori a quelli indicati all'Art. 15 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. 21 del presente Capitolato tecnico.

La risoluzione del contratto comporta l'incameramento del deposito cauzionale da parte dell'Università fatto salvo il diritto di richiedere il risarcimento del maggiore danno. La risoluzione avrà effetto dalla data di ricevimento da parte del gestore della relativa comunicazione via P.E.C..

ART. 24 - RECESSO

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

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

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

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

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

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

ART. 25 – CAUZIONE DEFINITIVA/ASSICURAZIONE / RESPONSABILITÀ

La stipula del contratto è subordinata alla presentazione del **deposito cauzionale definitivo** nella misura del 10% (dieci per cento) del valore complessivo della concessione, a norma dell'art. 103, comma 1, del Codice. Il deposito in questione si intende a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni assunte e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, fatta, comunque salva la risarcibilità del maggior danno. La cauzione è a copertura anche delle penali.

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

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

In alternativa, alla stipulazione della polizza che precede, il Concessionario potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copra anche il servizio svolto per conto dell'Università, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, e che il massimale per sinistro non è inferiore ad € 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila/00) e di € 1.000.000,00 (euro unmilione/00) per persona.

Resta inteso che l'esistenza, e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale e, pertanto, qualora il gestore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il contratto si

risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

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

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

ART. 26 - CONTROLLO E VALUTAZIONE

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

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

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

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

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

ART. 27 - RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO – REPORTISTICA

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



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

ART. 28 – SUBAPPALTO - CESSIONE DEL CONTRATTO -CESSIONE DEI CREDITI

Data la specificità del servizio, è **ammesso il subappalto** ai sensi dell'art. 174 del Codice, solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e di somministrazione degli alimenti. Si intendono subappaltabili **esclusivamente i servizi di trasporto dei beni e delle derrate alimentari utili all'esercizio della somministrazione, e di pulizia dei locali.**

Fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione, scissione di imprese per le quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 del Codice, è **fatto espressamente divieto** al Concessionario, ai sensi dell'art. 105, comma 1 del Codice, **di cedere** il contratto a **pena di nullità.**

La **cessione dei crediti** è disciplinata dall'art. 106 comma 13 del Codice.

ART. 29 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

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

ART. 30 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del General Data Protection Regulation (GDPR) – Regolamento Generale sulla Protezione Dati (regolamento UE n. 2016/679), in vigore in tutti i paesi dell'Unione Europea dal 25 maggio 2018 e, in quanto e ove ancora applicabile, del D.lgs.vo 196 del 30 giugno 2003, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente Disciplinare. Ai fini della suddetta normativa, le parti dichiarano che i dati personali forniti con il presente atto sono esatti e corrispondono al vero esonerandosi reciprocamente da qualsivoglia responsabilità per errori



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI ROMA "TOR VERGATA"
PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA
RISTORAZIONE PRESSO CINQUE PUNTI DI RISTORO DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI
ROMA "TOR VERGATA"

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

materiali di compilazione ovvero per errori derivanti da una inesatta imputazione dei dati stessi negli archivi elettronici e cartacei.

I trattamenti dei dati saranno improntati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel rispetto delle misure di sicurezza.

ART. 31 – FORO COMPETENTE

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

**IL RESPONSABILE UNICO
DEL PROCEDIMENTO**
Dott.ssa Anna Maria Stornata