

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II



DISCIPLINARE TECNICO - AMMINISTRATIVO PER LA CONCESSIONE RELATIVA A SERVIZIO DI BAR - PUNTO RISTORO DA ESEGUIRSI PRESSO I LOCALI UBICATI NELL' EDIFICIO 1 (LOTTO 1) E 7 (LOTTO 2) DEL COMPLESSO UNIVERSITARIO DI MONTE SANT'ANGELO - NAPOLI

ART. 1 – OGGETTO

Il presente disciplinare regola la concessione per l'esercizio del servizio relativo a due bar-punto ristoro, affidato a seguito di procedura di gara divisa in due lotti:

Lotto 1): servizio da svolgersi nei locali dell'Edificio 1, livello 1, di mq 309,45 (area vendita + aree deposito+wc+spogliatoio),

Lotto 2): servizio da svolgersi nei locali dell'Edificio 7, di mq. 495. (area vendita +cucina+ aree deposito+wc+spogliatoio),

I predetti locali, ubicati all'interno degli Edifici del Complesso Universitario di Monte Sant'Angelo dell'Università degli Studi di Napoli Federico II - sito in Via Cinthia snc, sono meglio individuati nelle planimetrie allegate al presente disciplinare (**all.ti 1 e 1/A**).

I predetti locali sono messi a disposizione mediante concessione che trova la sua causa nell'affidamento del suddetto servizio. Pertanto, la durata della concessione dei locali è subordinata ed inscindibilmente connessa alla durata e alle vicende dello svolgimento del servizio

La concessione consiste, per il lotto 1, **esclusivamente** nel servizio di bar/caffetteria, pizzeria, rosticceria; per il lotto 2, nella produzione e distribuzione di pasti caldi nonché del servizio bar/caffetteria, pizzeria, rosticceria.

Restano a carico e cura del concessionario l'ottenimento della licenza di esercizio, di ogni autorizzazione, permesso e quant'altro necessario al legittimo esercizio dell'attività, nonché, previa autorizzazione scritta dell'Università, ogni eventuale modifica allo stato dei luoghi indispensabile al conseguimento di quanto esemplificato al presente comma (ivi incluse le modifiche allo stato dei luoghi che si rendessero necessarie al fine del rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza).

ART. 2 – IMPIANTI A SERVIZIO

L'allestimento dei bar-punto di ristoro è a cura e spese del Concessionario.

Quest'ultimo, oltre a fornire all'attrezzatura occorrente per il funzionamento dei bar-punto ristoro, dovrà eventualmente rimuovere le attrezzature e arredi lasciati dal precedente affidatario e dal Concessionario ritenuti non utilizzabili.

L'affidatario del servizio dovrà quindi provvedere a fornire in opera tutte le attrezzature necessarie per il funzionamento (banchi, retro-banchi, frigoriferi, ecc.).

Entro i quindici giorni, successivi, naturali e continui la scadenza del contratto, il concessionario dovrà liberare i locali e asportare mobili, attrezzature, suppellettili, scorte e quant'altro di sua proprietà, senza che sia necessaria alcuna richiesta da parte della stazione appaltante. In caso ciò non avvenga, l'Amministrazione provvederà direttamente allo sgombero dei locali, con spese e oneri a carico del concessionario e senza che alcuna responsabilità possa sorgere a carico della medesima in ipotesi di danneggiamento/distruzione dei beni e delle attrezzature in proprietà del concessionario.

Qualora le attrezzature o l'arredo siano diventati parte non asportabile di altre e/o di mobili di proprietà dell'Amministrazione, le stesse rimarranno di proprietà dell'Università

allo scadere della concessione senza che il concessionario possa pretendere indennizzo alcuno, qualora la rimozione delle predette attrezzature possa danneggiare i beni di proprietà dell'Amministrazione medesima. Tutto ciò che è messo a disposizione dall'Amministrazione, deve essere restituito nello stato risultante all'atto della consegna, salvo il normale deperimento d'uso.

Al riguardo, si riportano, nel seguito, le attrezzature, di proprietà dell'università, che attualmente sono presenti nei locali dei bar-punto ristoro:

Lotto 1) Edificio 1, livello 1:

N.12 unità di tavolo monoblocco a 4 posti dim.cm.120x80x90

N.1 banco caldo cm 150x70

N.1 banco freddo cm 70x80

N.1 banco freddo cm 200x70x200

N.1 elemento cassa self-service cm 150x70

N.1 banco vetrina refrigerato panini cm 200 lineare

N.1 banco bar cm 280 lineare

N.1 elemento vetrina cm 100 lineare

N.1 elemento cassa cm 70

N.2 retrobanco refrigerato cm 200 lineare

N.1 retrobanco cm 150 lineare con cappa aspirante

N.1 pedana bar di 8 metri lineari

N.1 elemento con ante cm 150

N.4 scaffalature metalliche cm 90x60x180

N.8 armadietti spogliatoio

N.1 armadio ad ante scorrevoli cm 120x190

Lotto 2) Edificio 7:

N° 24 tavoli con quattro sedute girevoli.

Per lo scopo del contratto e per l'intera sua durata, l'Università consegnerà al concessionario, contestualmente ai locali, gli impianti a servizio.

E' fatto assoluto divieto di distrarre detti impianti dall'uso cui sono destinati, nonché di rimuoverli dai locali concessi.

Il concessionario prenderà in consegna gli impianti nello stato in cui si trovano e li riconsegnerà alla scadenza del contratto nel medesimo stato, salvo la normale usura.

Cede a cura e carico del concessionario la manutenzione ordinaria dei predetti impianti nonché il ripristino, sino alla sostituzione, degli stessi in caso di danneggiamento/malfunzionamento non dovuti a causa di forza maggiore.

ART. 3 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO - MODALITA' ED OBBLIGHI - PERSONALE - CLAUSOLA DI PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE ESIGENZE SOCIALI

Il concessionario deve garantire una provvista di generi di consumo in quantità sufficiente da soddisfare l'utenza e tutto quanto necessario (a titolo esemplificativo e non esaustivo: posateria e stoviglie, il tutto anche in monouso; suppellettili, attrezzature e ulteriori arredi rispetto a quelli già esistenti) per un regolare e buon funzionamento del servizio.

Il concessionario deve garantire una qualità ottima dei generi di consumo posti in vendita, nel rispetto delle condizioni prescritte dagli atti di gara e dalle leggi vigenti in materia.

Il concessionario è tenuto all'osservanza delle normative vigenti in ordine ai soggetti aventi patologie connesse all'alimentazione (celiachia, malattie metaboliche, fibrosi cistica, etc.

etc.), nonché ai diabetici, ai dislipidemici e a coloro che sono affetti da allergie alimentari in genere.

Si ricorda, inoltre, che la normativa vigente prevede, tra l'altro, l'obbligo di esposizione del cartello unico degli ingredienti con tutte le informazioni sulla composizione dei prodotti venduti per asporto, compresi gli eventuali ingredienti allergenici presenti. E inoltre, relativamente alla vendita di prodotti quali tramezzini, panini imbottiti, etc. etc., nell'elenco degli ingredienti deve essere esposto in percentuale il "quid" caratterizzante il prodotto (p. es: Panino al prosciutto - ingredienti: pane, prosciutto 25%, insalata, etc.).

I generi già confezionati devono essere correttamente conservati in apposite custodie e debitamente etichettati, in lingua italiana, secondo la normativa vigente; a richiesta degli avventori la consumazione ordinata deve essere fornita con posateria ed in contenitori a perdere predisposti "per alimenti", senza alcun aumento sui prezzi di listino.

Nel caso in cui, in sede di verifica, così come disciplinata al successivo art. 12 la qualità della miscela di caffè e/o la qualità dei prodotti posti in vendita non sia ritenuta soddisfacente, **ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione**, quest'ultima si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione della miscela e/o del fornitore prescelto dal concessionario.

Il concessionario assume formale impegno, in caso di aggiudicazione, ad utilizzare prioritariamente il personale della precedente ditta affidataria dedito da diversi anni ai servizi di che trattasi, nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali e condizioni contrattuali per il periodo di durata della concessione, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico- organizzative e di personale previste nell'offerta tecnica. Si riportano di seguito, diviso per lotti, il numero, le ore di lavoro ed i livelli contrattuali di detto personale.

Lotto 1

n.2 unità di 5 livello a 40 ore settimanali ognuna

Lotto 2;

n.2 unità di 4 livello a 40 ore settimanali ognuna

n.1 unità di 5 livello a 40 ore settimanali

n.1 unità di 6 livello a 15 ore settimanali

n.1 unità di 6 livello a 40 ore settimanali

n.2 unità di 6 livello a 20 ore settimanali ognuna

Il concessionario deve provvedere all'espletamento del servizio, assicurando la presenza giornaliera, contestuale e continua, di unità di personale idonee allo svolgimento della totalità delle attività da effettuare (cucina, servizio bar ecc..) per l'intera durata contrattuale.

Il predetto personale deve essere di gradimento dell'Amministrazione, la quale si riserva il diritto di chiedere e ottenere la sostituzione di qualunque addetto al servizio, e ciò fin dall'inizio dello stesso.

Tutto il personale deve essere regolarmente assunto, secondo la vigente normativa.

Gli oneri previdenziali, assicurativi, assistenziali ed ogni altro adempimento, prestazione ed obbligazione inerente il rapporto di lavoro previsto dalle leggi e dai contratti di categoria vigenti, sono a carico del concessionario, restando esclusa ogni e qualsiasi responsabilità da parte dell'Università.

La ditta s'impegna a documentare quanto sopra all'atto della sottoscrizione del contratto ed ogni qualvolta l'Amministrazione lo richieda.

Il personale addetto al servizio deve indossare idonea divisa, completa di cappello, recante il contrassegno della ditta.

Nessun rapporto di lavoro potrà, in ogni caso, instaurarsi tra l'Università e il personale dipendente della Società aggiudicatrice.

ART. 4 - SICUREZZA

Il Concessionario s'impegna formalmente a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate, nel corso del servizio oggetto del presente

disciplinare, le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica, con particolare riferimento alla normativa di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i..

In adempimento agli obblighi di cui all'art. 26 comma 3 del D. Lgs. n. 81/08 e s.m.i., l'Università degli Studi di Napoli Federico II ha provveduto alla stesura del previsto Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (D.U.V.R.I.) il quale costituisce parte integrante del Disciplinare Tecnico-Amministrativo (**allegato 2**).

Il Concessionario prende visione e accetta le indicazioni contenute nel suddetto elaborato e s'impegna in merito agli adempimenti di propria competenza che ne derivano, alla luce della richiamata normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro.

Il Concessionario, in ogni caso, prima della stipula del contratto di appalto, dovrà comunicare i dati relativi al personale impiegato presso la struttura oggetto dell'appalto. Dovrà, inoltre, dichiarare l'eventuale intenzione di presentare all'Amministrazione una proposta d'integrazione all'elaborato medesimo, scaturente dalla valutazione di ulteriori e/o aggiuntivi rischi interferenti. In tal caso, dovrà provvedere a redigere la propria proposta di integrazione all'elaborato di cui sopra, da far pervenire all'Amministrazione entro i successivi 15 giorni dalla predetta dichiarazione.

Tale proposta sarà sottoposta all'esame dei competenti organi/uffici di quest'Amministrazione che ne effettueranno la valutazione e, in caso di accettazione, provvederanno a rielaborare il DUVRI definitivo.

ART. 5 – PULIZIA DEI LOCALI E CONDIZIONI IGIENICO SANITARIE

Nell'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto, il concessionario s'impegna a osservare le prescrizioni normative vigenti in materia d'igiene, sanità e di sicurezza, in particolare, per quanto attiene il profilo igienico – sanitario e qualitativo dei prodotti alimentari, il rispetto del regolamento CE 852/2004 e relativa corretta applicazione del sistema di autocontrollo, basato sul metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point), sistema d'individuazione, valutazione e controllo dei rischi e pericoli specifici (microbiologici, chimici e/o fisici) di tutte le fasi del processo distributivo che possono determinare la non sicurezza degli alimenti. Il concessionario s'impegna, altresì, ad assicurare l'ordine e la pulizia dell'intero locale e degli arredi presenti (tavolini, sedie, cestini portarifiuti, attaccapanni, portaombrelli, etc. etc.) durante tutto il corso del servizio.

Durante la vigenza contrattuale, la ditta deve garantire il perfetto stato d'uso dell'arredo, delle attrezzature e di quant'altro necessario all'esecuzione del servizio.

E' a carico del concessionario la pulizia ordinaria e straordinaria dell'intero locale, delle attrezzature e degli arredamenti, ivi inclusi i servizi igienici, il deposito e lo spogliatoio di esclusivo utilizzo delle proprie maestranze.

Le operazioni di pulizia dei locali non devono essere svolte negli orari connessi con la somministrazione di alimenti.

Gli interventi periodici di pulizia straordinaria, a cadenza almeno bimensile, potranno essere effettuati, preferibilmente di sabato, previo accordo e autorizzazione del Direttore dell'esecuzione del contratto.

Il concessionario è tenuto ad applicare le disposizioni contenute nel D.Lgs. 81/08 e s.m.i., in particolare per quanto attengono la valutazione dei rischi e l'individuazione delle misure di protezione riguardo all'attività da eseguire.

I rifiuti solidi urbani del tipo "indifferenziato" dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli apposti contenitori per la raccolta presenti all'interno del Complesso Universitario (parcheggio a valle Complesso), e la loro gestione dovrà avvenire ai sensi del d.lgs. n. 152/06 e ss.mm.ii..

Per quanto riguarda le altre tipologie di rifiuti (vetro, plastica, alluminio, organico ecc.) essi dovranno essere differenziati e smaltiti a cura e spese del concessionario, nel rispetto della vigente normativa.

ART. 6 – DURATA DELLA CONCESSIONE E SCADENZA DELLA STESSA

La concessione avrà una durata di cinque anni (con decorrenza dalla data di consegna del locale).

L'Amministrazione si riserva la facoltà di affidare all'aggiudicatario l'espletamento del servizio *de quo* per un ulteriore periodo pari a dodici mesi al fine di garantire la continuità del servizio, nelle more dell'espletamento della nuova procedura di affidamento.

Come già indicato all'articolo 2, entro i quindici giorni, successivi, naturali e continui la scadenza del contratto, il concessionario dovrà liberare i locali e asportare mobili, attrezzature, suppellettili, scorte e quant'altro di sua proprietà, senza che sia necessaria alcuna richiesta da parte della stazione appaltante. In caso ciò non avvenga, l'Amministrazione provvederà direttamente allo sgombero dei locali con spese e oneri a carico del concessionario e senza che alcuna responsabilità possa sorgere a carico della medesima in ipotesi di danneggiamento/distruzione dei beni e delle attrezzature in proprietà del concessionario.

Qualora le attrezzature o l'arredo siano diventati parte non asportabile di altre e/o di mobili di proprietà dell'Amministrazione, le stesse rimarranno di proprietà dell'Università allo scadere della concessione senza che il concessionario possa pretendere indennizzo alcuno, qualora la rimozione delle predette attrezzature possa danneggiare i beni di proprietà dell'Amministrazione medesima. Tutto ciò che è messo a disposizione dall'Amministrazione, deve essere restituito nello stato risultante all'atto della consegna, salvo il normale deperimento d'uso.

Qualunque miglioria apportata al locale durante il corso della concessione resta a beneficio dell'Università, senza che il concessionario possa pretendere indennizzo alcuno.

Su richiesta dell'Amministrazione, la Società aggiudicataria si impegna a garantire i servizi per l'ulteriore ed eventuale periodo strettamente necessario all'espletamento di nuova gara.

ART. 7 – CANONE DA VERSARE A FAVORE DELL' UNIVERSITA'

La ditta aggiudicataria dovrà versare all'amministrazione per l'uso dei locali un canone annuale che scaturirà dall'incremento offerto in gara rispetto all'importo minimo base, per il lotto 1 pari ad Euro 15.000,00 (euro quindicimila/00), per il lotto 2 pari ad Euro 26.400,00 (euro ventiseimilaquattrocento/00).

Il canone offerto sarà soggetto a rivalutazione annuale secondo gli indici ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati verificatesi nell'anno precedente.

Tale importo è soggetto a rivalutazione secondo gli indici Istat, e dovrà essere versato in rate trimestrali anticipate a decorrere dalla data di consegna dei locali.

ART. 8 – ORARIO DI APERTURA E CHIUSURA

Il concessionario deve garantire l'apertura dell'esercizio dalle ore 8,00 alle ore 19,00 dal lunedì al venerdì, fatte salve le festività di calendario.

Su richiesta dell'Amministrazione, ove l'apertura dell'edificio sia disposta anche di sabato, il servizio sarà in funzione dalle ore 8,00 alle ore 14,00.

Dietro congruo preavviso l'Amministrazione si riserva la facoltà, per non più di 15 giorni l'anno, di chiedere che il servizio venga assicurato in occasione di particolari manifestazioni anche in giorni festivi ed eventualmente oltre gli orari innanzi previsti.

Nell'intero mese di agosto l'esercizio in parola resterà chiuso.

Tutte le attività di allestimento, rinnovo e manutenzione locali dovranno svolgersi durante i periodi di chiusura.

ART. 9 – SPESE PER L'ESERCIZIO

Sono a carico del concessionario le tasse e le imposte di esercizio, nonché le spese inerenti l'esercizio, comprese la fornitura di acqua ed energia elettrica e la manutenzione ordinaria. Un addetto dell'Università, in presenza di un responsabile della Società, provvederà periodicamente alla lettura dei relativi contatori/sottocontatori che, qualora mancanti, saranno installati preventivamente all'inizio dell'attività a cura dell'Amministrazione.

Su richiesta dell'Amministrazione, il concessionario dovrà provvedere al rimborso delle spese di consumo di acqua ed energia elettrica; tale rimborso dovrà essere effettuato non oltre i successivi 15 giorni dalla data della richiesta, utilizzando esclusivamente le modalità indicate sulla richiesta medesima.

E', altresì, a carico del concessionario aggiudicatario, per tutta la durata dell'appalto, l'imposta sulla raccolta e smaltimento dei rifiuti urbani, calcolata in base alla superficie di gestione dei bar-punto di ristoro.

Il Concessionario provvederà direttamente al pagamento dell'imposta sulla raccolta e smaltimento dei rifiuti urbani e fornirà comprova all'Università dell'avvenuto pagamento., Inoltre, come disposto dall'art.15 del Disciplinare, cui si fa in ogni caso rinvio, l'Ateneo ha facoltà di pronunciare la decadenza dalla concessione in caso di morosità.

ART. 10 - MIGLIORIE, ADDIZIONI E MODIFICHE

In corso di contratto, il concessionario non potrà eseguire migliorie, addizioni o modifiche senza l'autorizzazione scritta da parte dell'Amministrazione.

Il silenzio dell'Amministrazione in merito non potrà in nessun caso essere interpretato in termini di acquiescenza e non avrà alcun effetto favorevole per il concessionario.

E' fatta salva la facoltà da parte dell'Amministrazione di ritenere le migliorie, addizioni o modifiche apportate senza obbligo di corrispondere alcun compenso, anche se autorizzate.

Nel caso di opere non autorizzate è fatto salvo il diritto di ottenere l'eventuale riduzione in ripristino, a esclusiva cura e spese del concessionario.

ART. 11 - INTERVENTI DI MANUTENZIONE

Gli interventi di manutenzione ordinaria per l'intero locale sono a carico del concessionario, il quale prima di eseguire gli interventi dovrà acquisire il parere dell'Ufficio Tecnico competente; l'Amministrazione si sostituirà al concessionario qualora questi non vi provveda tempestivamente e la relativa spesa dovrà essere rimborsata all'Amministrazione entro 30 (trenta) giorni dall'avvenuta riparazione, a seguito di presentazione della documentazione giustificativa.

La manutenzione straordinaria è, invece, a carico dell'Amministrazione.

ART. 12 - VERIFICHE ED ISPEZIONI

L'Amministrazione, fin dall'inizio del servizio, procederà a verifiche e ispezioni periodiche senza alcun preavviso da parte del DEC. Di tali ispezioni sarà redatto specifico verbale in contraddittorio con il Responsabile del servizio o un suo specifico delegato. Il Concessionario, pertanto, dovrà garantire la presenza in loco di un soggetto idoneo ad operare in contraddittorio.

Tali verifiche e ispezioni saranno soprattutto finalizzate ad accertare che:

- i generi di consumo posti in vendita siano sempre di ottima qualità e in perfetto stato di conservazione;
- il locale, gli arredi, le suppellettili, le attrezzature, le stoviglie, la posateria o quanto altro siano sempre in perfette condizioni di pulizia;
- il personale addetto al servizio indossi un'idonea divisa, completa di cappello, recante il contrassegno della ditta;

nonché tutto quant'altro previsto dal presente disciplinare tecnico-amministrativo.

Qualora, a seguito dell'ispezione, il giudizio sulla qualità dei generi di consumo sia negativo, l'Amministrazione ne darà comunicazione scritta al concessionario il quale è obbligato, entro 7 (sette) giorni lavorativi dalla comunicazione, a sostituire il laboratorio di produzione dei generi di consumo con altro che sia di gradimento della stazione appaltante e/o a sostituire la miscela di caffè e/o qualunque altro alimento, prodotto, bevanda posto in vendita per il quale sia stato espresso giudizio negativo. Ove siano espressi, dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto, tre giudizi negativi a seguito di tre verifiche consecutive, sulla qualità dei generi di consumo, l'Amministrazione pronuncia la decadenza dalla concessione, di cui al successivo art 15.

Ove il locale, gli arredi, le suppellettili, le attrezzature, le stoviglie, la posateria o quanto altro siano ritrovati, in non perfetto stato di pulizia, ovvero il personale addetto al servizio risulti sprovvisto di idonea divisa, l'Amministrazione ne darà comunicazione al concessionario a mezzo pec. Il concessionario potrà far pervenire le eventuali osservazioni entro i cinque giorni successivi. Entro i successivi 30 giorni l'Amministrazione, lette le osservazioni pervenute, potrà procedere ad applicare la relativa penale, come stabilito al successivo art. 13. Al verificarsi di tali ipotesi, a seguito dell'applicazione di tre penali, anche non consecutive, è fatta salva l'eventuale facoltà dell'Amministrazione circa la pronuncia di decadenza dalla concessione di cui al successivo art. 15.

ART. 13 - PENALITA' PER INADEMPIMENTO

Il concessionario si obbliga a tenere aperto l'esercizio a servizio dell'utenza senza interruzioni o sospensioni, a qualunque causa imputabile, fatti salvi gli eventi considerabili di "natura eccezionale" o le interruzioni del servizio preventivamente concordate e autorizzate dall'Amministrazione.

Per ogni giorno di chiusura non autorizzata dell'esercizio, l'Amministrazione applicherà una penale pari a € 250,00, fatto salvo il maggior danno, ivi compreso quello all'immagine dell'Ateneo.

L'Amministrazione applicherà, inoltre, una penale giornaliera pari a:

- € 50,00, qualora i dipendenti non indossino la divisa, completa di cappello, recante il contrassegno della ditta;
- € 500,00 qualora si riscontri la non sufficiente pulizia dei locali, degli arredi, delle suppellettili, delle attrezzature, delle stoviglie, della posateria o di quanto altro sia ritrovato in non perfetto stato di pulizia.

Le penali di cui sopra, qualora non corrisposte entro gg. 15 dalla richiesta, saranno prelevate direttamente dalla cauzione depositata, con conseguente obbligo di reintegro da parte del concessionario.

L'applicazione della penale avverrà a decorrere dalla data dell'accertamento del fatto come da verbale di ispezione o, nel caso di chiusura non autorizzata, dal primo giorno di chiusura non autorizzata.

ART. 14 - CAUZIONE DEFINITIVA

Prima della stipula del contratto di concessione, a garanzia degli obblighi assunti e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento degli obblighi stessi, fatto salvo il maggior danno, la ditta aggiudicatrice, per ogni singolo lotto, dovrà costituire una cauzione definitiva di un importo pari a € 90.000,00 (equivalente al 10% del valore stimato della concessione riferita all'intero periodo), a mezzo di fidejussione bancaria o assicurativa, nella quale l'Istituto Garante dovrà espressamente dichiarare:

- 1) di avere preso visione del presente disciplinare, delle norme di gara, del bando e di tutti gli atti in essi richiamati, nonché di avere visionato l'offerta del concorrente;
- 2) la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- 3) di rinunciare al termine semestrale previsto dall'art. 1957, comma 1) c.c.;
- 4) di obbligarsi a versare direttamente all'Università "a prima richiesta" entro il termine massimo di 15 giorni, senza eccezioni e ritardi, la somma garantita nel caso in cui l'Amministrazione lo richieda;
- 5) che la fidejussione avrà validità fino all'esaurimento del rapporto contrattuale anche in regime di proroga.

Lo svincolo di detta cauzione sarà effettuato, a richiesta dell'aggiudicatario, al termine della durata complessiva della concessione di cui al precedente art. 6.

ART. 15 - DECADENZA DELLA CONCESSIONE

L'Amministrazione pronuncia la decadenza, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 c.c. (clausola risolutiva espressa), con efficacia immediata, qualora si verificano le seguenti evenienze:

- a) fallimento del concessionario;
- b) qualora durante il suo corso l'Autorità competente ritiri o non rinnovi la licenza di esercizio;
- c) mancato o ritardato avvio del servizio per oltre 30 giorni naturali, successivi e continui, dal termine per l'avvio del servizio (di norma, 30 giorni decorrenti dalla data di consegna definitiva dei locali) che sarà indicato dall'Amministrazione;
- d) interruzione del servizio protratta per oltre dieci giorni, salvo che dette interruzioni dipendano da cause di forza maggiore, le quali dovranno essere giustificate con comunicazione scritta da inviarsi immediatamente al Direttore dell'esecuzione del contratto;
- e) inosservanza di particolare gravità e/o reiterata violazione delle disposizioni del presente disciplinare, di leggi o regolamenti;
- f) qualora il concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa;
- g) a seguito di tre giudizi negativi consecutivi sulla qualità dei generi di consumo posti in vendita;
- h) a seguito del ritrovamento, nel corso delle ispezioni, del locale, arredi, suppellettili, attrezzature, stoviglie, posateria o quant'altro in non perfetto stato di pulizia e per il qual motivo sono state applicate tre penali anche non consecutive;
- i) a seguito del ritrovamento di derrate, prodotti, alimenti, generi di consumo, bevande o quant'altro in cattivo stato di conservazione, scaduti, che emanino cattivo odore, invasi da parassiti o comunque potenzialmente nocivi;
- j) in ipotesi d'utilizzazione di personale non autorizzato e/o non gradito all'Amministrazione, previa diffida disattesa del concessionario;
- k) in ipotesi d'inadempimento agli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi nei confronti dei propri dipendenti;
- l) in ipotesi di morosità per mancato rimborso all'Amministrazione, anche di un solo rateo, delle spese di consumo di acqua ed energia elettrica, come specificato al precedente art. 9.
- m) mancato pagamento del canone annuale.

In tali casi l'Amministrazione, ove si avvalga della facoltà di pronunciare la decadenza, comunica al concessionario l'intervenuto provvedimento di decadenza, assegnandogli un tempo per liberare i locali non inferiore a quindici giorni.

Fermo quanto sopra riportato in relazione alle ipotesi di decadenza, qualora, il concessionario violi le disposizioni contenute nel presente disciplinare o compia un atto che abbia compromesso o, comunque, possa compromettere il servizio, l'Amministrazione procederà alla notifica delle relative contestazioni mediante comunicazione scritta.

Decorsi 10 giorni dalla stessa, se il concessionario persiste nell'adempienza stessa, senza fornire plausibile giustificazione, l'Amministrazione si riserva la facoltà di pronunciare la decadenza, dandone comunicazione al concessionario 30 giorni prima dell'operatività della stessa.

In caso di pronuncia di decadenza, l'Amministrazione incamererà la cauzione definitiva, fatto salvo il diritto al risarcimento del conseguente maggiore danno, e il concessionario è obbligato a liberare i locali entro il termine indicato nella comunicazione con la quale si notifica l'intervenuto provvedimento di decadenza.

In mancanza, l'Amministrazione provvederà direttamente a far sgombrare il locale, con spese e oneri a carico del concessionario, e senza che alcuna responsabilità possa sorgere a carico dell'Università in ipotesi di danneggiamento/distruzione dei beni e delle attrezzature di proprietà del concessionario.

ART. 16 - COPERTURA ASSICURATIVA MINIMA

Ai sensi delle vigenti disposizioni di legge il concessionario è riconosciuto custode e, pertanto, responsabile dell'intero locale, dei relativi impianti e di tutto quanto in essi

contenuto a qualsiasi titolo; inoltre è direttamente responsabile verso l'Amministrazione e verso terzi, per eventuali danni causati a persone o a cose, dipendenti da tutto ciò che ha in custodia.

Il concessionario solleva l'Amministrazione da qualunque responsabilità civile, diretta e indiretta, per danni a persone o cose conseguenti alla propria attività e a quella dei suoi collaboratori.

Il concessionario dovrà stipulare con primaria compagnia assicuratrice, polizza assicurativa RCT/RCO a garanzia di eventuali danni procurati all'Università e a terzi nell'esecuzione delle attività di cui al presente disciplinare, con un massimale non inferiore a €. 1.000.000,00 (euro un milione/00) per ogni singolo sinistro.

A tal fine sono considerati terzi anche il personale e gli studenti dell'Università.

Tale polizza dovrà essere prodotta in originale all'Amministrazione prima della stipulazione del contratto.

L'esistenza, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo per tutta la durata del contratto, è condizione essenziale per l'Università.

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per l'eventuale scarsità o mancanza d'energia elettrica e per la mancata fornitura di qualsiasi servizio, ivi compreso il riscaldamento o condizionamento, anche se dovuti a guasti degli impianti o ritardi nella riparazione degli stessi.

Parimenti l'Amministrazione declina ogni responsabilità per eventuali furti.

ART. 17 - DIVIETI – AVVIAMENTO COMMERCIALE

Nei locali adibiti al servizio e relative dipendenze sono proibiti i giochi e l'uso di apparecchi radio e televisivi.

E' vietato l'ingresso ai venditori ambulanti.

Il concessionario si obbliga altresì a impedire tutto ciò che non si addica alla convenienza del luogo o possa recare disturbo allo svolgimento delle attività che si svolgono nel complesso universitario.

Nei locali non potranno essere installati cartelloni pubblicitari fatti salvi gli avvisi e annunci inerenti alle attività del concessionario e quelli eventualmente concordati con l'Amministrazione.

E' vietata altresì la vendita di superalcolici.

Data la peculiare caratteristica di questo tipo di servizio, cioè esercizi che non sono aperti su una piazza o una strada pubblica e non sono aperti incondizionatamente al pubblico, ma funzionano in locale situato all'interno dell'Università, al quale possono accedere soltanto chi abbia giusto motivo di trovarsi all'interno della sede (studenti, personale, eventuali visitatori, etc. etc.), la Società aggiudicataria riconosce e dà atto, senza riserva alcuna, che non ricorrono gli estremi che possano dar luogo al riconoscimento del cosiddetto "**avviamento commerciale**", impegnandosi quindi a non avanzare mai alcuna pretesa al riguardo e dichiarando che l'entità dei rimborsi delle spese di consumo di acqua ed energia elettrica, e l'imposta sulla raccolta e smaltimento dei rifiuti urbani da corrispondere all'Università sono tali che, in ogni e qualsiasi ipotesi, essa si dichiara sin d'ora soddisfatta e tacitata in ogni eventuale diritto che essa potesse eventualmente far valere in sede o a seguito della scadenza o della risoluzione anticipata, per qualsiasi ragione, del contratto.

ART. 18 - ESTENSIONE DELLA CONCESSIONE

Il concessionario si obbliga a fornire il servizio anche in altri locali indicati dall'Università per necessità temporanee (a titolo esemplificativo: manifestazioni, riunioni, iniziative istituzionali diverse, etc. etc.) alle stesse modalità e condizioni di cui al presente disciplinare.

ART. 19 - PREZZI DEI GENERI DI CONSUMO E CONVENZIONAMENTO

La vendita dei prodotti dovrà essere effettuata a fronte di pagamento in denaro contante o di presentazione di buono-pasto.

Pertanto, il concessionario è tenuto, sin dall'avvio del servizio, a convenzionarsi con l'attuale società emittitrice i buoni-pasto forniti dall'Università al personale tecnico-amministrativo, nonché a stipulare tempestivamente entro e non oltre cinque giorni lavorativi dalla comunicazione dell'Amministrazione altra convenzione con la società emittitrice eventualmente subentrante.

Il concessionario è tenuto inoltre ad aderire a eventuale convenzione, ove adottata dall'Università, per l'erogazione del servizio a favore del personale docente e ricercatore e studenti.

I prezzi dei prodotti minimi, di cui all'allegata "tabella B" (**allegato 3**), saranno quelli risultanti dall'offerta presentata in sede di gara e, nel primo anno di durata della concessione, non potranno subire variazioni in aumento.

E' consentita la vendita di altri prodotti non compresi nella "tabella B" presentata in sede di gara, purché riferibili al servizio di bar-punto ristoro; i prezzi degli altri prodotti non oggetto di offerta dovranno essere concordati con l'Amministrazione prima dell'avvio del servizio e, in ogni caso, prima del loro inserimento nel listino-prezzi.

I prezzi dei generi di consumo posti in vendita dovranno essere tutti esposti al pubblico, in posizione facilmente leggibile da parte dell'utente. Dovranno, inoltre, essere inviati anche alle rappresentanze studentesche e saranno pubblicati sul sito web di ateneo.

Il Concessionario, inoltre, dovrà esporre un apposito riquadro con l'avvertenza che eventuali reclami degli utilizzatori del servizio dovranno essere indirizzati, per iscritto, al Direttore dell'esecuzione del contratto, con l'indicazione dei suoi recapiti.

Non è ammessa maggiorazione dei prezzi in caso di servizio ai tavoli.

Trascorso il primo anno, il concessionario potrà richiedere all'Amministrazione l'autorizzazione per la "revisione del prezzo" di parte o di tutti i prodotti posti in vendita, in presenza di documentabili aumenti nel settore merceologico specifico. Il gestore, in sede di comunicazione dell'aggiornamento dei prezzi, dovrà produrre al Direttore dell'esecuzione del contratto una relazione atta a indicare le motivazioni e i documenti giustificativi che inducono lo stesso a richiederne l'aumento. Il Direttore dell'esecuzione del contratto valuterà le motivazioni addotte nella relazione e provvederà a comunicarne l'esito al competente ufficio amministrativo. L'eventuale aumento dei prezzi in argomento potrà essere applicato solo dopo l'accoglimento positivo dell'istanza da parte dell'Amministrazione.

ART. 20 - OBBLIGHI GIURIDICI DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario si obbliga a sollevare l'Università da ogni e qualsiasi responsabilità in caso di controversie aventi a oggetto il mancato rispetto delle normative vigenti per l'esecuzione del servizio oggetto della concessione.

Il concessionario si obbliga altresì a notificare all'Amministrazione le ipotesi di variazioni del legale rappresentante, di fusione, di scissione, d'incorporazione di società o di trasformazione o modificazione della ragione sociale dell'impresa.

L'Amministrazione si riserva, a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di proseguire nel rapporto in caso di variazioni del legale rappresentante, nonché di fusione, scissione, incorporazione, trasformazione e/o modificazione della natura e ragione sociale del concessionario che dovessero verificarsi nel corso della concessione.

Il concessionario si obbliga all'osservanza della normativa di cui alla legge 46/92 e delle disposizioni in materia d'igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D. Lgs. 81/08 e succ. mod..

ART. 21 - ELEZIONE DOMICILIO E RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il concessionario s'impegna, prima dell'inizio del servizio, a comunicare il domicilio presso il quale l'Amministrazione invierà, notificherà, comunicherà qualsiasi atto giudiziale o stragiudiziale interessante la concessione, con espresso esonero dell'Amministrazione da ogni addebito in ordine ad eventuali mancati recapiti, dipendenti da qualsiasi causa.

Parimenti, il Concessionario dovrà comunicare anche il nominativo di un Responsabile del Servizio che sarà l'unico referente per l'Amministrazione in ordine a tutte le problematiche e

contestazioni inerenti il servizio stesso. Tale Responsabile dovrà garantire la sua reperibilità fornendo all'uopo un recapito telefonico, di fax e un indirizzo pec, per eventuali comunicazioni concernenti il servizio in argomento.

ART. 22 - DIVIETO DI CESSIONE DELLA CONCESSIONE

Il concessionario non può, a qualsiasi titolo, cedere in tutto o in parte il servizio ad altra impresa. Nel caso di contravvenzione al divieto, l'atto intervenuto s'intende come nullo e di nessun effetto nei rapporti con l'Amministrazione, salvo alla stessa la facoltà di ritenere senz'altro revocata la concessione, con incameramento della cauzione, e fatto salvo il diritto al risarcimento del conseguente maggiore danno.

ART. 23 - SUBAPPALTO

Il subappalto è consentito esclusivamente per il servizio di pulizia del locale oggetto della concessione, per la manutenzione ordinaria dei locali, per la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e delle apparecchiature già presenti e/o eventualmente offerti dal concessionario in sede di gara per l'espletamento del servizio, e in ogni caso entro e non oltre il limite del 30 % di cui all'art.118 del D.Lgs. 163/06.

L'affidamento dei predetti servizi a terzi non comporta alcuna modifica agli obblighi e agli oneri contrattuali tra l'Amministrazione e il concessionario, che rimane responsabile in solido per l'esecuzione di tale attività.

Il concessionario è in ogni caso responsabile dei danni che dovessero derivare all'Amministrazione per fatti comunque imputabili ai soggetti cui è stata affidata la suddetta attività.

ART. 24 - REVOCA ALLA CONCESSIONE

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in caso di sopravvenuti motivi di interesse pubblico, di revocare la concessione in qualsiasi tempo e con preavviso di almeno trenta giorni, dando comunicazione dell'intervenuto provvedimento mediante posta elettronica certificata.

In caso di revoca il concessionario è obbligato a liberare i locali entro il termine comunicato dall'Amministrazione all'atto della notifica. In mancanza l'Amministrazione provvederà direttamente a far sgombrare i locali con spese e oneri a carico del concessionario e senza che alcuna responsabilità possa sorgere a carico della medesima in ipotesi di danneggiamento/distruzione dei beni e delle attrezzature in proprietà del concessionario.

ART. 25 - RESPONSABILITA' PER DANNI

L'Università non risponde dei danni che il concessionario possa procurare a se stesso e al personale per fatto derivante dall'esecuzione delle obbligazioni di cui al presente disciplinare e al successivo contratto.

L'Università non è depositaria di provviste, mobili, oggetti e quant'altro detenuto dal concessionario nei locali per l'esecuzione del servizio, rimanendo a totale carico del concessionario la custodia e la conservazione di quanto serva per l'esecuzione del servizio stesso.

Il concessionario risponde direttamente e interamente di ogni danno che per fatto proprio o dei suoi collaboratori possa derivare all'Università o a terzi.

ART. 26 - MODALITA' DI PAGAMENTO

Per quanto riguarda i rimborsi delle spese relative ai consumi, si rinvia a quanto indicato nell'articolo 9. Eventuali aspetti di dettaglio circa le modalità di rimborso potranno essere oggetto di specifica comunicazione dell'Amministrazione.

ART. 27 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Il Responsabile unico del procedimento (R.U.P.) è il Dott. Michele Sarnataro. Per contatti e chiarimenti: indirizzo email msarnata@unina.it telefono 081676609.

Il Direttore dell'esecuzione (D.E.C.) è il Dott. Camillo Montola . Per contatti e chiarimenti:
indirizzo email montola@unina.it telefono 081676500-0812537005.

ART. 28 - FORO COMPETENTE

Foro competente, per eventuali controversie, in via esclusiva, è quello di Napoli, sede legale dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

ART. 29 - TUTELA DELLA PRIVACY

Ai sensi D.Lgs. 30/06/2003 n. 196, s'informa che dei dati in possesso dell'Amministrazione non sarà fatto trattamento diverso da quello previsto per le finalità istituzionali e nel rispetto della riservatezza e segretezza delle persone fisiche e giuridiche. Allo stesso modo il concessionario s'impegna al trattamento dei dati nel pieno rispetto della vigente normativa in materia di tutela della riservatezza, ed esclusivamente per le finalità connesse con l'esecuzione della fornitura e la gestione dei servizi connessi.