Università degli Studi di Catania

Area dei Servizi Generali

Capitolato Speciale

Procedura aperta per l'affidamento in concessione del "servizio di bar e piccola ristorazione presso la sede Torre Biologica dell'Università degli Studi di Catania".

IL FUNZIONARIO ESTENSORE

AUSILIA ALFINA SCIUTO
15.10.2026 10:09:11 GMT+02:00

Sommario

TITOLO I 4
Art. 1 – Premessa 4
Art. 2 – Definizioni 4
Art. 3 – Oggetto della Concessione 4
Art. 4 – Durata della Concessione 5
Art. 5 – Valore stimato della Concessione 6
Art. 6 – Canone della Concessione 6
Art. 7 – Procedura di gara 7
Art. 8 – Ubicazione del locale – luogo di esecuzione del servizio 7
Art. 9 – Rischio di gestione 7
TITOLO II 9
Art. 10 – Consegna e allestimento del locale 9
Art. 11 – Caratteristiche e manutenzione di arredi e attrezzature 9
Art. 12 – Manutenzione ordinaria e straordinaria 9
Art. 13 – Prodotti erogati 9
Art. 14 – Prezzi 10
Art. 15 – Orario di apertura del servizio 10
Art. 16 – Coesistenza con altri servizi di ristoro presenti nella struttura 10
Art. 17 – Obblighi e Responsabilità dell'Università 11
Art. 18 – Obblighi del Concessionario 11
Art. 19 – Relazione di Applicazione dei CAM 11
Art. 19.1 – Requisiti degli alimenti bevande e dei relativi imballaggi 12
Art. 19.1.1 Il concessionario dovrà seguire le seguenti ulteriori indicazioni per gli imballaggi: è applicato un sistema di raccolta, preferibilmente monomateriale, per il miglior recupero e riciclo dei seguenti imballaggi, qualora presenti: 13
Art. 19.2 Prevenzione e Gestione delle eccedenze alimentari 14
Art. 19.3 Prevenzione e Gestione dei rifiuti 14
Art. 19.4 Pulizie dei locali e delle altre superfici dure, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili 15
Art. 19.5 Efficienza energetica 15
Art. 19.6 Arredi per punto ristoro 15
Art. 19.7 Comunicazioni 16
Art. 20 – Personale addetto al servizio 16
Art. 21 – Obblighi del Concessionario al termine del servizio 17
Art. 22 – Reportistica 17
Art. 23 – Stipula del contratto 17
Art. 24 – Spese contrattuali 17

Art. 25 – Figure di Coordinamento dell'Università 18
Art. 26 – Figura di Coordinamento del Concessionario 18
TITOLO III 19
Art. 27 – Requisiti per la partecipazione alla procedura 19
Art. 27.1 – Requisiti di ordine generale 19
Art. 27.2 – Requisiti di idoneità professionale 19
Art. 27.3 – Requisiti di capacità economico-finanziaria 19
Art. 27.4 – Requisiti di capacità tecnico-professionale 19
Art. 27.5 – Iscrizione nella White List antimafia 20
Art. 27.6 – Requisiti di partecipazione ed esecuzione: occupazione giovanile e femminile 20
Art. 28 – Criterio di aggiudicazione e suddivisione del punteggio 20
Art. 28.1 – Offerta tecnica 20
Art. 28.2 – Offerta economica 20
Art. 29 – Criteri di Valutazione dell'offerta tecnica 21
Art. 30 – Criteri di Valutazione dell'offerta economica 24
Art. 31 – Attribuzione del punteggio complessivo e formulazione della graduatoria 25
TITOLO IV 26
Art. 32 – Controllo della qualità del servizio 26
Art. 33 – Responsabilità e Coperture Assicurative 28
Art. 34 – Garanzie obbligatorie – cauzione 28
Art. 34.1 – Garanzia provvisoria 29
Art. 35 – Penali 29
Art. 36 – Interruzione del Servizio 30
Art. 37 – Divieto di Cessione della Concessione – Subappalto 30
Art. 38 – Risoluzione e Clausole Risolutive espresse 30
Art. 39 – Recesso 31
Art. 40 – Foro Competente 31
Art. 41 – Tutela della Privacy 31
ALLEGATO A 32
ALLEGATO B 33
ALLEGATO C 35
ALLEGATO D 36

TITOLO I

OGGETTO E AMMONTARE DELLA CONCESSIONE

Art. 1 – Premessa

Il presente Capitolato disciplina la concessione, ai sensi dell'art. 176 e ss. del D. Lgs. 36/2023 e ss.mm. e ii. (nel seguito "Codice"), per l'affidamento del servizio di bar e piccola ristorazione, da svolgersi mediante la gestione di un punto bar presso l'immobile denominato "Torre Biologica", sito in Catania, via S. Sofia n. 97, di proprietà dell'Università degli Studi di Catania (all. A).

Il rapporto giuridico intercorrente tra il Concessionario e l'Università si configura, ai sensi dell'art. 2, comma 1, lettera c), dell'Allegato I.1 al Codice, come rapporto di natura concessoria e non di locazione.

A fronte degli obblighi assunti dal Concessionario con la sottoscrizione del contratto, l'Università riconosce allo stesso il diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, incamerando i proventi derivanti dalla vendita dei prodotti (bevande calde e fredde, alimenti e piccola ristorazione) agli utenti (studenti, personale docente, personale tecnico-amministrativo, dottorandi, ricercatori e visitatori).

In conformità al citato articolo del Codice, i ricavi di gestione del Concessionario provengono esclusivamente dalle vendite a favore degli utenti.

Si evidenzia che, all'interno del medesimo immobile, sono già presenti e continueranno a operare, per l'intera durata della presente concessione, distributori automatici di bevande calde/fredde e snack, installati e gestiti da altro operatore economico in forza di autonomo e distinto rapporto contrattuale con l'Università. La coesistenza dei due servizi (bar tradizionale con presenza di personale e distribuzione automatica di alimenti e bevande) costituisce elemento noto e accettato sin dalla presentazione dell'offerta e non potrà essere oggetto, da parte del Concessionario, di alcuna contestazione, richiesta di esclusiva, indennizzo o pretesa risarcitoria di alcun genere (cfr. Art. 16 e Art. 9).

L'esecuzione della concessione dovrà rispettare i Criteri Ambientali Minimi (CAM), ai sensi dell'art. 57, comma 2, del D.Lgs. 36/2023, per quanto applicabili ai servizi di ristorazione e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili.

Art. 2 – Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato, s'intende per:

- •) "Stazione appaltante", "UniCt", "Committente", "Amministrazione", "Ente": l'Università degli Studi di Catania che indice la presente procedura di gara per l'individuazione di un operatore economico al quale affidare il servizio descritto;
- •) "RUP" o "Responsabile Unico del Progetto": il soggetto che svolge tutti i compiti relativi alla procedura di affidamento previsti dall'art. 15 del D. Lgs. 36/2023;
- •) "DEC" o "Direttore dell'Esecuzione del Contratto": il soggetto, nominato dalla Stazione appaltante su proposta del RUP, preposto al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile e amministrativo dell'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 114 del D. Lgs. 36/2023;
- •) "Concessionario", "Contraente", "Affidatario", "Impresa", "Ditta": l'operatore economico al quale è affidato il servizio oggetto della presente concessione;
- •) "Offerta": l'insieme delle dichiarazioni e dei documenti, di carattere amministrativo, tecnico ed economico, che l'operatore economico presenta ai fini della partecipazione alla procedura indetta dall'Università degli Studi di Catania.

Art. 3 – Oggetto della Concessione

L'oggetto del presente Capitolato riguarda l'affidamento in concessione del servizio di gestione di un punto bar e piccola ristorazione presso l'immobile "Torre Biologica" dell'Università degli Studi di Catania (CPV: 55410000-7, Servizi di gestione bar).

Ai sensi dell'art. 58, comma 2, del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm. e ii., l'appalto è costituito da un unico lotto, riguardando un'unica sede e un servizio di tipo omogeneo.

La concessione prevede le seguenti attività principali:

- progettazione e realizzazione, a cura e spese del Concessionario, dell'allestimento del locale concesso, in un'ottica funzionale all'esercizio del bar e delle attività connesse, mediante la fornitura e l'installazione di arredi, attrezzature e apparecchiature tecnicamente idonei allo svolgimento dell'attività, in stato di piena funzionalità ed efficienza, dotati delle certificazioni di conformità previste dalla normativa vigente in materia di sicurezza, igiene alimentare, efficienza energetica e marcatura CE, e tali da garantire un adeguato standard qualitativo e di decoro dei locali;
- gestione del punto bar e dei servizi connessi per tutta la durata della concessione;
- rifornimento e somministrazione di bevande e prodotti alimentari, secondo quanto indicato nell'Allegato B;
- esecuzione delle pulizie e della manutenzione ordinaria dei locali, degli spazi, degli impianti e delle attrezzature;
- raccolta differenziata dei rifiuti prodotti dall'attività, con modalità conformi alla normativa vigente in materia ambientale;
- disinstallazione, rimozione e ritiro di arredi e attrezzature al termine della concessione, con ripristino dello stato dei luoghi.

Il presente Capitolato è corredato dai seguenti "Allegati", che ne costituiscono parte integrante e sostanziale:

- Allegato A – "Sede, bacino di utenza e superfici a disposizione", contenente i dati relativi alla sede Torre Biologica, al numero indicativo di potenziali fruitori del servizio e alla superficie dei locali messi a disposizione del Concessionario;
- Allegato B – "Alimenti, bevande e relativi prezzi";
- Allegato C – Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI);
- Allegato D – Elenco del personale del gestore uscente (clausola sociale di cui all'Art. 20);
- Allegato E – Piano Economico-Finanziario (PEF).

Art. 4 – Durata della Concessione

Il contratto avrà durata di anni 6 (sei) decorrenti dalla data di stipula del contratto, o dalla data di effettivo avvio del servizio, qualora questa sia successiva alla data di stipula.

Alla scadenza naturale del contratto, la concessione cesserà di fatto e di diritto, senza alcun onere per l'Università di notificare preventivo avviso, e il Concessionario non avrà diritto ad alcun risarcimento o indennizzo. È fatta salva la facoltà per l'Amministrazione di disporre, nelle more dell'espletamento di una nuova procedura di gara, una proroga tecnica del contratto, per il tempo strettamente necessario e comunque non superiore a 6 (sei) mesi, agli stessi prezzi, patti e condizioni applicati all'ultimo semestre, ai sensi dell'art. 189 del D.Lgs. 36/2023.

Alla scadenza del contratto, ovvero in caso di risoluzione anticipata, il Concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese ed entro il termine di cui al successivo Art. 21, alla rimozione delle attrezzature e degli arredi di propria proprietà, ripristinando l'originario stato dei luoghi.

Revisione del contratto (art. 192 del D.Lgs. 36/2023). Il verificarsi di fatti non riconducibili al Concessionario che incidano sull'equilibrio economico-finanziario della concessione, come rappresentato nel Piano Economico-Finanziario (PEF) allegato al presente Capitolato, può dar luogo alla revisione del contratto, da attuarsi mediante la rideterminazione delle condizioni di equilibrio, nei limiti e con le modalità previsti dall'art. 192 del D.Lgs. 36/2023. La revisione non può in alcun caso alterare l'allocazione dei rischi definita nel contratto, che restano a carico del Concessionario nei termini di cui all'Art. 9; la scarsa o mancata utilizzazione del servizio da parte dell'utenza non costituisce fatto non riconducibile al Concessionario ai fini della revisione. La richiesta, motivata e corredata di PEF aggiornato, è sottoposta alla valutazione dell'Università, che si pronuncia con provvedimento motivato.

Modifica del contratto durante il periodo di efficacia (art. 189 del D.Lgs. 36/2023). Il contratto di concessione può essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, nei soli casi e nei limiti previsti dall'art. 189 del D.Lgs. 36/2023. Ogni modifica deve essere disposta dall'Università con atto scritto e, ove ne ricorrano i presupposti, comporta il corrispondente adeguamento del PEF; il Concessionario non può apportare alcuna variazione di propria iniziativa. Resta ferma la facoltà di proroga tecnica di cui al presente articolo.

Art. 5 – Valore stimato della Concessione

Il valore presunto della Concessione in oggetto, con riferimento al periodo di 6 (sei) anni, è stato stimato, ai sensi dell'art. 179 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm. e ii., in € 328.400,00 (IVA esclusa) per ogni anno, pari a complessivi € 1.970.400,00 (euro unmilionenovecentosettantamilaquattrocento/00, IVA esclusa) per l'intera durata contrattuale, oltre agli oneri per la sicurezza da interferenze, non soggetti a ribasso, quantificati nel DUVRI (Allegato C). Il valore complessivo della Concessione, tenendo conto anche dell'eventuale proroga tecnica della durata di 6 mesi, ammonta a **€ 2.134.600,00 (duemilionicentotrentaquattromilaseicento/00) oltre IVA**.

Il suddetto valore è stato determinato sulla base del fatturato storico comunicato dall'operatore economico uscente, relativo al servizio bar presso la Torre Biologica per gli anni 2024 e 2025 e per il primo semestre 2026. L'annualità 2025 è stata assunta quale periodo di riferimento economico a regime, mentre il fatturato del secondo semestre 2026 è stato stimato applicando al corrispondente valore del secondo semestre 2025 la stessa variazione percentuale riscontrata tra il primo semestre 2026 e il primo semestre 2025.

Poiché l'utilizzo del servizio è facoltativo da parte dell'utenza e dipende da una pluralità di fattori aleatori (tra cui l'efficienza nella gestione del servizio), la suddetta stima ha carattere puramente indicativo e non costituisce, in alcun modo, garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, essendo il rischio operativo di gestione interamente trasferito allo stesso, ai sensi dell'art. 177 del D.Lgs. 36/2023.

La fruizione del servizio da parte degli aventi diritto sarà del tutto libera; l'Università non assume alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni che saranno somministrate quotidianamente e in totale, né garantisce un numero minimo di utenti.

Art. 6 – Canone della Concessione

Il canone annuo di concessione posto a base d'asta, sul quale gli operatori economici concorrenti dovranno formulare offerta in aumento, ammonta ad € 13.136,00, oltre IVA nella misura di legge, determinato sulla base di apposita analisi dei costi di gestione del servizio (acquisto dei prodotti da somministrare e costo del personale impiegato), conservata agli atti dell'Amministrazione.

Per gli anni successivi al primo, il canone sarà aggiornato con riferimento alle variazioni dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI), al netto dei tabacchi, secondo le modalità previste dall'art. 189, comma 1, lettera a) del D.Lgs. 36/2023.

Il concessionario dovrà inoltre corrispondere all'Università una percentuale sul fatturato annuo, al netto dell'IVA (come risultante dalle dichiarazioni mensili dell'Art. 22), dello 0,50% (Royalties), oltre alla eventuale maggiorazione determinata dalla componente specifica dell'offerta economica.

L'importo del canone dovrà essere corrisposto in rate quadrimestrali anticipate di uguale importo, previa emissione di fattura da parte dell'Università, con pagamento a 30 (trenta) giorni dall'emissione della medesima. L'importo delle royalties dovrà essere corrisposto con cadenza quadrimestrale, posticipata contestualmente al pagamento dei costi relativi alle utenze (idrica, elettrica e tassa di smaltimento rifiuti).

Restano escluse dal canone di cui sopra, e sono pertanto a carico del Concessionario in aggiunta allo stesso, le spese relative ai **consumi elettrici e alla tassa per lo smaltimento dei rifiuti (TARI o tributo equivalente)**, che dovranno essere corrisposte dal Concessionario all'Università, a titolo di rimborso delle spese sostenute, a seguito del rilevamento dei consumi effettivi registrati dai relativi contatori/misuratori installati presso il locale in concessione, alle medesime tariffe applicate all'Ateneo e sulla base della tassa sui rifiuti effettivamente maturata per lo stesso locale.

L'Università provvederà a comunicare periodicamente al Concessionario, con cadenza quadrimestrale, in concomitanza delle rate del canone, l'ammontare dei consumi rilevati e della tassa maturata, emettendo la relativa fattura, che il Concessionario dovrà saldare entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento.

Il costo dell'utenza idrica verrà, invece, quantificato forfettariamente sulla base di un consumo stimato di 1.100 (millecento) litri/giorno, pari a 1,1 mc/giorno, e di un costo unitario di € 1,966/mc, per i giorni di effettivo esercizio dell'attività, da corrispondersi con cadenza quadrimestrale posticipata.

Qualsiasi ulteriore spesa necessaria per l'espletamento del servizio e per l'adempimento degli obblighi previsti dagli "atti di gara" e dal successivo contratto è ad esclusivo carico del Concessionario.

Art. 7 – Procedura di gara

L'affidamento della Concessione avverrà mediante procedura aperta e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi degli artt. 71, 108, 176 e 185 del D. Lgs. n. 36/2023 e ss.mm. e ii.

La gara sarà aggiudicata, anche in presenza di un'unica offerta formalmente valida, purché ritenuta congrua e conveniente da parte dell'Amministrazione.

Art. 8 – Ubicazione del locale – luogo di esecuzione del servizio

Il servizio dovrà essere svolto presso il locale individuato all'interno dell'immobile "Torre Biologica", sito in Catania, via S. Sofia n. 97, come descritto nell'Allegato A al presente Capitolato, cui si rinvia per il dettaglio della superficie e delle caratteristiche degli spazi messi a disposizione.

I concorrenti, per l'esatta individuazione del locale e degli spazi che verranno concessi in uso, nonché per prendere conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, dovranno effettuare, obbligatoriamente e a pena di esclusione, un sopralluogo, di cui verrà redatto apposito verbale.

La richiesta di sopralluogo dovrà essere inviata, tramite il rappresentante legale, procuratore o direttore tecnico munito di documento di identità (o soggetto delegato con delega e copia del documento di identità del delegante), non oltre 7 (sette) giorni prima della scadenza del termine per la presentazione delle offerte, all'indirizzo di posta elettronica del RUP indicato nel bando di gara, con l'indicazione del nominativo del concorrente, di un recapito e-mail e di un recapito telefonico.

Art. 9 – Rischio di gestione

a) il Concessionario si impegna a gestire il servizio rispettando tutte le prescrizioni previste dalla normativa vigente, attenendosi agli standard qualitativi minimi delineati nel presente Capitolato e dando piena attuazione a quanto proposto nell'offerta tecnica presentata in sede di gara;

b) il Concessionario assume a proprio carico il rischio di impresa inerente la gestione del servizio, che dovrà essere svolto in forma organizzata e con autonomia di mezzi, attrezzature e personale;

c) il Concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche del contratto, per l'eventuale scarsa o mancata utilizzazione del servizio da parte dell'utenza, fatto salvo quanto previsto dall'Art. 4 in materia di revisione (art. 192) e di modifica (art. 189) del contratto;

d) l'Università non garantisce al Concessionario un ammontare minimo dei prodotti venduti né l'esatto ammontare del fatturato del servizio, che potrà risultare inferiore a quello stimato nell'ambito della presente procedura, dovendosi intendere il servizio da prestarsi "al bisogno" dell'utenza; resta fermo l'impegno del Concessionario a soddisfare il 100% delle richieste degli utenti;

e) il Concessionario, sin dal momento della presentazione dell'offerta, accetta e prende atto che, all'interno della struttura Torre Biologica, sono presenti e continueranno a operare distributori automatici di bevande e alimenti gestiti da altro operatore economico (cfr. Art. 16), senza che ciò possa dare luogo

ad alcuna forma di esclusiva a favore del Concessionario né a pretese risarcitorie o indennitarie di alcun genere;

f) l'Università si riserva la facoltà di rimodulare gli spazi secondo eventuali future esigenze logistiche e/o organizzative, nonché di destinare ulteriori spazi a servizi di ristorazione, catering o buvette, senza che nulla possa essere eccepito dal Concessionario;

g) al fine di consentire una propria stima del possibile volume d'affari connesso al servizio, si rinvia all'Allegato A, nel quale è indicato un numero sommario e non garantito di potenziali fruitori della struttura interessata;

h) fatte salve le consuete chiusure per festività istituzionali e per il periodo estivo, l'Ateneo è aperto tutto l'anno; in caso di chiusure straordinarie, il Concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta di indennizzo per la mancata erogazione del servizio.

TITOLO II

MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO

Art. 10 – Consegna e allestimento del locale

A seguito della stipula del contratto, sarà reso disponibile il locale di cui all'Allegato A. Di tale operazione sarà redatto apposito verbale, corredato da idonea documentazione fotografica, attestante lo stato dei luoghi all'atto della consegna.

Da tale data decorrerà l'ulteriore termine di 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi, entro il quale il Concessionario dovrà concludere gli interventi di allestimento del locale e dare avvio al servizio, secondo un cronoprogramma concordato con il DEC.

L'avvio del servizio è subordinato alla redazione, in contraddittorio tra le parti, di apposito verbale di riscontro della conformità dell'allestimento realizzato a quanto previsto dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Art. 11 – Caratteristiche e manutenzione di arredi e attrezzature

È posta a carico del Concessionario, con oneri a proprio esclusivo carico, la fornitura, l'installazione, il collaudo e la messa in funzione di tutta la dotazione strumentale e dell'arredo del locale (banco bar, attrezzature per la preparazione e conservazione di bevande e alimenti, arredi per la clientela, ove gli spazi lo consentano), con macchinari e arredi nuovi o pari al nuovo, conformi alla vigente normativa in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi.

Tutte le attrezzature installate dovranno essere conformi alle norme di sicurezza e di igiene vigenti, dotate di marcatura CE, e dovranno garantire l'efficienza e la funzionalità del servizio per l'intera durata della concessione.

Le attrezzature e gli arredi installati rimangono di proprietà del Concessionario, che ne è custode a tutti gli effetti; l'Università non assume alcuna responsabilità in caso di atti vandalici, furto o danneggiamento degli stessi.

Art. 12 – Manutenzione ordinaria e straordinaria

Il Concessionario dovrà garantire, a proprie cura e spese, la manutenzione ordinaria e straordinaria di arredi, attrezzature ed impianti connessi all'esercizio del bar, provvedendo, ove necessario, alla loro sostituzione, al fine di mantenerli in condizioni di piena efficienza e sicurezza per tutta la durata contrattuale.

Il Concessionario dovrà, altresì, assicurare la costante pulizia e sanificazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature, con frequenza almeno giornaliera e comunque tale da garantire un'ottimale condizione igienica degli stessi, secondo un piano di sanificazione da presentare al DEC entro 20 (venti) giorni dall'avvio del servizio.

Art. 13 – Prodotti erogati

Il Concessionario dovrà garantire l'erogazione dei prodotti indicati nell'Allegato B, che costituisce l'elenco dei beni minimi obbligatori, con relativi prezzi imposti dall'Amministrazione. Il Concessionario dovrà, inoltre, proporre in sede di offerta tecnica ulteriori prodotti migliorativi, con particolare attenzione a prodotti biologici, a filiera corta, per celiaci, vegetariani e vegani.

Tutti gli alimenti dovranno provenire da ditte autorizzate ed essere confezionati, etichettati, trasportati e conservati secondo la normativa vigente nazionale e comunitaria.

Resta tassativamente vietata la vendita, la distribuzione, la commercializzazione o l'esposizione, sia all'interno dei locali del Bar sia nelle aree esterne di pertinenza oggetto della concessione, dei seguenti generi merceologici e prodotti:

a) Generi di monopolio, tabacchi, tabacco riscaldato, sigarette elettroniche, liquidi di ricarica e prodotti succedanei o correlati al fumo;

b) Bevande alcoliche;

c) Giornali quotidiani, riviste, periodici e pubblicazioni editoriali di qualsiasi natura;

d) Biglietti di lotterie istantanee (es. "Gratta e Vinci"), tagliandi di giochi a premio, scommesse o qualsiasi altro prodotto assimilabile al gioco d'azzardo o regolato dall'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli;

e) Apparecchi ed ordigni da gioco di cui all'art. 110 del TULPS (Testo Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza), quali slot machine, videolottery (VLT) o altri congegni elettronici/meccanici che prevedono vincite in denaro o simulazioni di scommesse. È altresì fatto assoluto divieto di configurare i locali o le pertinenze della concessione come centri scommesse, sale giochi, o di installarvi postazioni informatiche (totem) destinate al gioco d'azzardo o alle scommesse online.

L'esclusiva merceologica del Concessionario è strettamente limitata alla somministrazione di alimenti e bevande e alla piccola ristorazione. L'Università si riserva il diritto di effettuare verifiche ispettive senza preavviso ai sensi del successivo Art. 32.

L'accertata violazione anche di uno solo dei divieti di cui al presente articolo comporterà l'immediata rimozione della merce non autorizzata e l'applicazione delle sanzioni pecuniarie previste al successivo Art. 35, lett. h) (Penali), ferma restando la facoltà dell'Università di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto ai sensi del successivo Art. 38 (Risoluzione e Clausole Risolutive espresse) in caso di recidiva.

Art. 14 – Prezzi

I prezzi dei prodotti posti in vendita non potranno essere superiori a quelli indicati nell'Allegato B, eventualmente ribassati della percentuale unica offerta in sede di gara, e dovranno intendersi IVA inclusa.

I prezzi dovranno essere esposti in modo visibile all'utenza e potranno essere aggiornati, a partire dal secondo anno di durata del contratto, in misura non superiore alla variazione positiva dell'indice ISTAT-FOI verificatasi nell'anno precedente, previa istruttoria e autorizzazione scritta del RUP, ai sensi dell'art. 189, comma 1, lettera a) del D.Lgs. 36/2023.

Art. 15 – Orario di apertura del servizio

Il Concessionario dovrà garantire un orario minimo di apertura del bar dalle ore 7:30 alle ore 18:00, dal lunedì al venerdì, ad esclusione delle festività nazionali, degli eventi istituzionali e del programma di chiusura dell'Ateneo o della struttura Torre Biologica. Sarà facoltà del Concessionario prolungare i predetti orari di apertura, previa autorizzazione da parte del DEC.

Dietro congruo preavviso, l'Università si riserva la facoltà, per non più di 20 (venti) giorni l'anno, di richiedere che il servizio venga assicurato anche in occasione di particolari manifestazioni, eventualmente oltre gli orari innanzi previsti.

Art. 16 – Coesistenza con altri servizi di ristoro presenti nella struttura

Si dà espressamente atto che, all'interno dell'immobile Torre Biologica:

a) sono presenti e rimarranno in funzione, per l'intera durata della presente concessione, **distributori automatici di bevande calde/fredde e snack**, installati e gestiti nell'ambito di un separato ed autonomo rapporto contrattuale con l'Università;

b) potranno svolgersi eventi istituzionali, convegni, seminari o manifestazioni occasionali, in occasione dei quali l'Università potrà avvalersi di servizi di catering forniti da operatori economici terzi, anche diversi dal Concessionario.

Tale coesistenza:

- non conferisce al Concessionario del servizio bar alcun diritto di esclusiva sulla somministrazione di alimenti e bevande all'interno della struttura;

- non potrà essere invocata dal Concessionario, in alcuna fase del rapporto contrattuale, come motivo di richiesta di indennizzo, riduzione del canone o modifica delle condizioni contrattuali;
- dovrà essere tenuta in considerazione dal Concessionario nella predisposizione dell'offerta tecnica ed economica e nella stima autonoma dei volumi di attività, come previsto dal precedente Art. 9, lettera e);
- comporta che l'Università conservi la piena facoltà di autorizzare il posizionamento e il funzionamento di altri distributori automatici (nuovi o già esistenti) nei locali adiacenti a quelli in uso al concessionario, nonché di organizzare gli eventi di cui alla lettera b) nei locali comuni della Torre Biologica, compresi quelli adiacenti alla struttura del bar, senza che il Concessionario possa richiedere indennizzi di sorta.

Art. 17 – Obblighi e Responsabilità dell'Università

L'Università si impegna a mettere a disposizione il locale individuato nell'Allegato A, privo di arredi, macchine e attrezzature, garantendo l'allaccio alle reti di distribuzione dell'energia elettrica e dell'acqua dell'edificio necessarie per l'espletamento del servizio (i cui consumi, restano a carico del Concessionario secondo le modalità previste dall'Art. 6: a consumo effettivo rilevato per l'energia elettrica e in misura forfettaria per l'utenza idrica), e a garantire l'accesso alla sede per l'espletamento delle attività di cui al presente Capitolato, durante l'orario di apertura della sede medesima.

L'Università è sollevata da ogni responsabilità e richiesta di risarcimento danni nel caso di atti vandalici, furto o scasso arrecati da terzi al locale, agli arredi e alle attrezzature ivi installate, nonché per eventuali danni causati a persone e/o cose per la vendita di prodotti scaduti o per il mal funzionamento delle attrezzature.

Art. 18 – Obblighi del Concessionario

Il Concessionario dovrà, in particolare:

a) essere in possesso, per tutta la durata della concessione, dei requisiti professionali e morali e delle specifiche autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività oggetto di concessione (SCIA, manuale HACCP, ecc.); l'eventuale sospensione, revoca o altro provvedimento di ritiro da parte delle autorità competenti sarà causa di risoluzione del contratto;

b) garantire la costante pulizia e l'igiene del locale, degli arredi e delle attrezzature, procedendo al periodico controllo dei medesimi;

c) garantire il costante rifornimento dei prodotti, in modo che non vi sia interruzione nella somministrazione degli stessi;

d) impiegare esclusivamente personale munito delle prescritte abilitazioni sanitarie, adeguatamente formato in materia di sicurezza alimentare e dotato dei necessari dispositivi di protezione individuale;

e) provvedere allo smaltimento dei rifiuti prodotti in conseguenza dell'attività, secondo le modalità previste dal servizio di raccolta del Comune di Catania e nel rispetto della vigente normativa in materia;

f) fornire all'Università il nominativo di un proprio referente (Coordinatore del Servizio, cfr. Art. 26), per pianificare tutti gli adempimenti connessi con la gestione tecnico-logistica del presente Capitolato ovvero per segnalare eventuali anomalie nello svolgimento del servizio;

g) garantire, sotto la propria responsabilità, l'efficienza del servizio, con l'organizzazione dei mezzi e del personale in numero adeguato al movimento degli utenti, evitando il formarsi di code, specialmente nelle fasce orarie di maggiore affluenza;

h) non poter mai, per propria decisione unilaterale, sospendere o rallentare il servizio, neanche in presenza di controversie con l'Università;

i) accettare pagamenti elettronici dei più diffusi circuiti e i buoni pasto che l'Università eroga al proprio personale dipendente.

Art. 19 – Relazione di Applicazione dei CAM

In conformità a quanto previsto dai CAM di cui al DM del 9 aprile 2025, l'aggiudicatario dovrà elaborare una relazione CAM, che trasmetterà al RUP prima della consegna dei locali, in cui, per ogni clausola contrattuale

di seguito elencata, dovrà descrivere le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione:

Art. 19.1 – Requisiti degli alimenti bevande e dei relativi imballaggi

In merito ai requisiti degli alimenti, il Concessionario dovrà dare prova del rispetto dei seguenti requisiti minimi richiesti dai CAM di cui ai D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 e DM del 9 aprile 2025 per le seguenti categorie:

- bevande fredde: l'acqua minerale in vendita deve essere imballata in formati di capacità non inferiore ai 50 cl. Per le altre bevande, ad esempio, i nettari di frutta, tè freddo, bibite, almeno un prodotto deve essere privo di edulcoranti aggiunti, almeno un prodotto deve avere contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e almeno un prodotto deve essere biologico, quindi per un totale di almeno tre prodotti offerti. Due o più di tali specifiche (privo di edulcoranti aggiunti, contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e biologico), possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto tra quelli offerti.

Per quanto riguarda i prodotti biologici, se questi sono a base di frutta tropicale, in alternativa all'essere biologico, il prodotto può provenire da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il Fairtrade labelling organizations (FLO-cert), il World fair trade organization (WFTO) o equivalenti;

- ortaggi, frutta, legumi, cereali: sono freschi, di stagione e di IV Gamma, provengono da coltivazioni italiane o di nazioni europee, sono biologici per almeno il 30%, nell'ambito di ciascun quadrimestre. La frutta tropicale (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale) è biologica ovvero proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti.

- uova: devono essere biologiche o da allevamento all'aperto (categoria 1) e solo secondariamente da allevamento a terra in capannoni (categoria 2). Le uova, sia quelle pastorizzate liquide che quelle con guscio, utilizzate all'interno delle pietanze, nei panini e altri prodotti da forno, devono avere un codice di allevamento tra i seguenti: «0 - Allevamento biologico» oppure «1 - Allevamento di galline all'aperto», oppure «2 - Allevamento a terra». Sono escluse le uova con codice di allevamento «3 - Allevamento nelle gabbie».

- carne: la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna». La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica.

- prodotti ittici: prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta ogni dodici mesi deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

- salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna».

- pane: alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.).

- olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali fritture; altri oli vegetali possono essere usati nelle fritture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29, della direttiva (UE) n. 2018/2001.

-pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso biologico;

-yogurt: biologico;

- merende (snack) salate: le merende o snack salati, se presenti, possono contenere, tra i grassi utilizzati, olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo. Sono ammessi altri oli e grassi vegetali, inclusi i loro derivati, se in possesso di certificazioni di sostenibilità quali: ISCC plus (International Sustainability and Carbon Certification), DTP 112 di CSQA, tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (RSPO), gruppo per l'innovazione nel settore dell'olio di palma (POIG), tavola rotonda per la soia responsabile (RTRS), protocollo di garanzia di sostenibilità della soia (SSAP), pro-terra nonché condimenti spalmabili a base di tali olii e grassi certificati.

Almeno un prodotto su tre deve essere biologico.

Almeno un prodotto su tre deve essere a basso (0,12 g di sodio per 100 g) o bassissimo (0,04 g di sodio per 100 g) contenuto di sodio con riferimento ai limiti previsti dal regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

Almeno un prodotto su tre deve essere a basso contenuto di grassi o senza grassi, con riferimento ai limiti previsti dal regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

Due o più di tali specifiche (biologico, a basso o bassissimo contenuto di sodio e a basso contenuto di grassi o senza grassi) possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto tra quelli offerti;

- merende (snack) dolci: a) Prodotti da forno: almeno un prodotto su tre deve essere biologico; almeno un prodotto deve essere a ridotto contenuto di zuccheri, ossia meno di 5 grammi di zucchero su 100 grammi di prodotto, ai sensi del regolamento n. 1924/2006; almeno un prodotto deve essere a ridotto contenuto di grassi, vale a dire meno di 3 grammi di grassi ogni 100 grammi di prodotto.

Due o più di tali specifiche (biologico, a ridotto contenuto di zuccheri e a ridotto contenuto di grassi) possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto tra quelli offerti. I grassi consentiti sono burro, burro di cacao, olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo. Sono ammessi altri oli e grassi vegetali, inclusi i loro derivati, se in possesso di certificazioni di sostenibilità, quali: ISCC plus (International Sustainability and Carbon Certification), DTP 112 di CSQA, tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (RSPO), gruppo per l'innovazione nel settore dell'olio di palma (POIG), tavola rotonda per la soia responsabile (RTRS), protocollo di garanzia di sostenibilità della soia (SSAP), pro-terra nonché condimenti spalmabili a base di tali oli e grassi certificati.

b) Tavolette di cioccolato: Le tavolette di cioccolato, se presenti, devono avere una concentrazione di cacao almeno pari al 50%. Il cacao deve essere biologico oppure proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa multistakeholder quali il Fairtrade labelling organizations (FLO-cert), il World fair trade organization (WFTO);

- prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio: devono essere messi a disposizione prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio. Le informazioni devono essere segnalate con apposita etichetta/marchio distintivo.

Il Concessionario indica nella relazione CAM di cui al presente articolo le tipologie di prodotti utilizzate per ciascuna delle suddette categorie.

Verifiche: le verifiche si realizzano sia in situ, sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto di una specifica macrocategoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento che, su richiesta del DEC, è prontamente trasmessa per via telematica. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal DEC senza preavviso, secondo quanto specificato all'art. 32.

Art. 19.1.1 Il concessionario dovrà seguire le seguenti ulteriori indicazioni per gli imballaggi: è applicato un sistema di raccolta, preferibilmente monomateriale, per il miglior recupero e riciclo dei seguenti imballaggi, qualora presenti:

1. bicchieri in PS (polistirene) e bottiglie in PET (polietilene tereftalato), da conferire negli appositi contenitori o, se attivata una modalità di raccolta monomateriale, nei contenitori messi a disposizione dal gestore del servizio;

2. imballaggi compostabili da conferire nei contenitori monomateriale della raccolta dei rifiuti organici;

3. imballaggi in carta;

4. imballaggi in alluminio, da conferire nei contenitori dedicati in funzione del modello di raccolta esistente a livello locale.

Art. 19.1.2 I menù predisposti dovranno essere stagionali e garantire l'offerta di una dieta mediterranea, secondo i principi indicati nella «Dieta Mediterranea – linee guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI – PdR25-2016» e inoltre:

- ogni giorno deve essere presente almeno l'offerta di una categoria di prodotti alimentari biologica o una preparazione costituita dal principale ingrediente biologico fra le seguenti categorie di prodotti alimentari: pasta; riso; altri cereali; carne; formaggi o latticini; legumi; ortaggi, frutta. Ogni giorno deve essere presente un piatto con cereali integrali, il pane integrale ed almeno un piatto unico vegetariano che includa proteine vegetali;

- acqua per il consumo dei pasti nel punto ristoro: per il consumo dei pasti nel punto ristoro, deve essere offerta anche acqua di rete, fatto salvo il caso in cui le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua non siano conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31.

Se l'acqua fosse microfiltrata, le apparecchiature devono essere gestite in conformità del decreto del Ministero della salute 7 febbraio 2012, n. 25 e del regolamento (CE) n. 852/2004.

Art. 19.2 Prevenzione e Gestione delle eccedenze alimentari

Devono essere adottate apposite misure per prevenire gli sprechi alimentari. Ai prodotti prossimi alla scadenza e al cibo invenduto deve essere applicato uno sconto oppure devono essere attivate collaborazioni con realtà dedicate (ad esempio nell'ambito dell'iniziativa « too good to go ») oppure, sulla base di un progetto da condividere con il direttore dell'esecuzione del contratto, tali prodotti e le eccedenze alimentari devono essere donate entro la scadenza della « Shelf-life » ossia entro il «termine minimo di conservazione del prodotto» ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge 19 agosto 2016, n. 166 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari.

Gli avanzi deperibili devono essere gestiti in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo, ottimizzando la logistica, se prevista, con le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni, organizzazioni, banchi alimentari presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.

Per prevenire gli sprechi alimentari, laddove negli esercizi sono preparati anche dei pasti, devono essere consentite le mezze porzioni e messi a disposizione dell'utenza le family o doggy-bag oppure, a pagamento, anche riutilizzabili, per il recupero degli avanzi alimentari. Devono essere accettati altresì, allo stesso scopo, contenitori per l'asporto riutilizzabili di proprietà dell'utenza, fatto salvo inidonee condizioni di igiene o inidoneità dei contenitori stessi.

Art. 19.3 Prevenzione e Gestione dei rifiuti

Per il consumo dei pasti, acqua e bevande devono essere utilizzate stoviglie, bicchieri, tazzine, tazze e posate riutilizzabili, fatta salva diversa indicazione normativa.

Non devono essere presenti confezioni monodose per i condimenti e per lo zucchero, fatta salva diversa indicazione normativa.

Per la vendita di prodotti freschi, delle bevande, e dei cibi cotti, deve essere possibile l'uso di contenitori riutilizzabili di proprietà dell'utente, che potranno essere rifiutati dal commerciante se sporchi o non idonei.

Devono essere rese disponibili una o più tipologie di bevande alla spina.

Nel locale del punto ristoro devono essere presenti contenitori per la raccolta dei rifiuti prodotti per consentire il conferimento delle diverse frazioni coerentemente con il sistema di raccolta stabilito a livello territoriale. Su tali contenitori vi devono essere chiare indicazioni per consentire il conferimento corretto delle diverse frazioni di rifiuti.

Si precisa, inoltre, che in conformità a quanto previsto CAM approvati con il D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario deve installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, è consentito l'uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

Per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare contenitori riutilizzabili. Per il congelamento o la surgelazione si devono usare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 e, per l'eventuale trasporto, contenitori isotermici completamente riciclabili.

Art. 19.4 Pulizie dei locali e delle altre superfici dure, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o altre etichette ambientali equivalenti o, nel caso di pulizia straordinaria delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei Criteri ambientali minimi per i detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Il concessionario si impegna ad inoltrare o a mostrare la documentazione probatoria su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, tra cui i rapporti di prova previsti nel CAM dei detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie, oltre che le fatture e/o i documenti di trasporto.

Art. 19.5 Efficienza energetica

Gli apparecchi e i prodotti connessi all'uso di energia che siano nuovi di fabbrica, inclusi, ad esempio, i corpi illuminanti, che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotati pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non devono, inoltre, contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Il concessionario comunica, al direttore dell'esecuzione del contratto, l'acquisto effettuato e invia le schede tecniche o altra documentazione tecnica dalle quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

Art. 19.6 Arredi per punto ristoro

Nel caso in cui fosse previsto l'uso di arredi per l'allestimento di locali interni destinati al consumo dei pasti, o nel caso di sostituzione di arredi in corso di esecuzione del contratto, questi devono essere arredi progettati per il riutilizzo o prodotti usati o ricondizionati. In tal caso è necessario fornire evidenza della conformità alle norme tecniche concernenti le caratteristiche prestazionali e la sicurezza.

Nel caso di acquisto di arredi nuovi di fabbrica, i prodotti devono essere conformi alle specifiche tecniche dei Criteri ambientali minimi per le forniture di arredi per interni vigenti, adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica del 23 giugno 2022, rispettando le verifiche di conformità ivi previsti.

Il Concessionario, nella relazione CAM, deve riportare e descrivere la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio.

Nel caso di utilizzo di arredi ricondizionati da preparazione per il riutilizzo o riuso, è descritto il tipo di recupero effettuato sugli arredi, il tipo di operazioni e di trattamenti eseguiti per ricondizionarli, la loro provenienza, ciò sia nel caso di arredi usati, sia nel caso di arredi dismessi collocati nei centri di preparazione per il riutilizzo.

Nel caso in cui siano disponibili prodotti ricondizionati, le certificazioni sul rispetto delle norme tecniche concernenti le caratteristiche prestazionali e la sicurezza sono fornite su specifica previsione del capitolato di gara o su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto.

Art. 19.7 Comunicazioni

Devono essere attuate iniziative di comunicazione per diffondere le informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e la scelta di prodotti biologici e provenienti dal commercio equo e solidale, nonché per assicurare una corretta gestione dei rifiuti e per prevenire gli sprechi alimentari. In particolare:

- le informazioni sulla presenza dei prodotti biologici, anche all'interno delle pietanze offerte, sono indicate nel menù o in altro genere di segnaletica (cartellini, cartellonistica o lavagna);

- il consumo di prodotti biologici e da commercio equo e solidale, della frutta, degli ortaggi e, se del caso, delle centrifughe e delle spremute, è promosso con apposita cartellonistica o con altri idonei mezzi;

- nei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso i locali del punto ristoro, sono apposte chiare istruzioni per garantire il corretto conferimento delle diverse frazioni nei contenitori di destinazione;

- la conformità ai CAM del servizio di ristoro e le misure per la prevenzione degli sprechi alimentari poste in essere, è divulgata in apposita cartellonistica o con altre idonee forme e strumenti di comunicazione.

Art. 20 – Personale addetto al servizio

1. Ogni attività relativa al funzionamento del servizio deve essere svolta da personale professionalmente adeguato e qualificato, in possesso dei requisiti di idoneità igienico-sanitaria previsti dalla normativa vigente. Durante l'orario di lavoro, il personale ha l'obbligo di indossare indumenti da lavoro idonei e decorosi, nonché un cartellino di identificazione ben visibile riportante la ragione sociale del Concessionario e il proprio nominativo.

2. Il Concessionario deve garantire la costante presenza di un numero di addetti congruo ad assicurare la massima efficienza e celerità del servizio durante l'intero orario di apertura del Bar.

3. In conformità all'articolo 11 del D.Lgs. 36/2023, il Concessionario è obbligato ad applicare ai propri dipendenti il **CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo (codice ATECO 56.30.01)**, nonché gli accordi sindacali integrativi, territoriali ed aziendali vigenti alla data di scadenza del bando. È ammessa l'applicazione di un CCNL differente solo qualora il Concessionario ne dichiari in sede di offerta l'equivalenza in termini di tutele economiche e normative per i lavoratori. In tal caso l'equivalenza delle tutele sarà verificata prima dell'aggiudicazione. Il Concessionario garantisce altresì il pieno adempimento di tutti gli obblighi in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale e assicurativa.

4. Ai sensi dell'articolo 57 del D.Lgs. 36/2023 ed in esecuzione della clausola sociale di cui al Disciplinare di gara, il Concessionario è tenuto a dare stabile e piena attuazione al **"Progetto di assorbimento"** presentato in sede di offerta, finalizzato alla salvaguardia occupazionale del personale del gestore uscente i cui dati sono riportati nel documento allegato e denominato Allegato D.

5. L'Università si riserva la facoltà di verificare in qualsiasi momento, anche tramite la richiesta del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) e dei cedolini paga, il rispetto degli obblighi di cui al presente articolo. La violazione accertata e reiterata delle norme sul lavoro e sulle tutele occupazionali costituisce grave inadempimento contrattuale e dà facoltà all'Università di avviare le procedure di risoluzione del contratto.

6. Ai sensi degli artt. 41, comma 14, e 108, comma 9, del D.Lgs. 36/2023, i costi della manodopera sono esclusivamente quelli coincidenti con la manodopera di servizio del Bar già riportati nel Piano Economico-Finanziario (PEF) allegato al presente Capitolato (Allegato E); non sono pertanto riconducibili a tali costi altre voci di personale del Concessionario non adibito al servizio oggetto della concessione.

Art. 21 – Obblighi del Concessionario al termine del servizio

Al termine del contratto, e nello specifico entro 20 (venti) giorni dalla data di scadenza o di risoluzione dello stesso, il Concessionario dovrà, a propria cura e spese, rimuovere gli arredi, le macchine e le attrezzature di propria proprietà, provvedendo al ripristino del locale nello stato in cui si trovava antecedentemente alla stipula del contratto (salvo il normale deterioramento d'uso), previa redazione di apposito verbale di riconsegna in contraddittorio tra le parti.

Qualora il Concessionario, previa comunicazione a mezzo PEC con un preavviso di almeno 5 (cinque) giorni, non si presenti alla data fissata per la riconsegna, l'Università procederà comunque alla redazione unilaterale del verbale, che avrà piena efficacia nei confronti del Concessionario stesso.

Le eventuali migliorie non asportabili, attribuibili a interventi del Concessionario, saranno, al termine del rapporto, acquisite al patrimonio dell'Università, senza che lo stesso possa vantare diritti di sorta. In caso di mancato sgombero, entro il suddetto termine, l'Università provvederà direttamente, alla rimozione e al trasporto a rifiuto, con addebito delle relative spese al Concessionario, trattenendo le relative somme dalla garanzia definitiva.

Per l'eventuale periodo di occupazione del locale successivo alla scadenza o risoluzione del contratto e fino alla data di effettiva riconsegna, il Concessionario sarà tenuto a corrispondere all'Università un'indennità di occupazione pari al canone giornaliero pro tempore vigente, maggiorato del 50%, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Art. 22 – Reportistica

Ai fini del monitoraggio del servizio, il Concessionario si impegna a trasmettere all'Università, con cadenza mensile, entro il quinto giorno del mese, una dichiarazione relativa all'ammontare del fatturato del servizio, resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000, con contestuale dichiarazione di consapevolezza delle responsabilità e delle conseguenze previste dalla normativa vigente per il caso di dichiarazioni false o inesatte.

Art. 23 – Stipula del contratto

1. L'aggiudicatario, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, deve presentare all'Amministrazione concedente, entro il termine perentorio di 15 (quindici) giorni naturali e consecutivi dalla comunicazione di aggiudicazione, la seguente documentazione necessaria alla stipula del contratto:

   a) la cauzione definitiva di cui al successivo Art. 34;

   b) la polizza assicurativa di responsabilità civile di cui al successivo Art. 33;

   c) il manuale di autocontrollo HACCP redatto per i locali oggetto della concessione;

   d) la garanzia fideiussoria a copertura dei mancati pagamenti del canone e delle royalties, di cui al successivo Art. 34.

2. Successivamente alla stipula del contratto entro il termine di 20 (venti) giorni dalla data di stipula del contratto, il Concessionario ha l'obbligo di trasmettere all'Amministrazione:

   a) copia definitiva delle autorizzazioni e licenze sanitarie/amministrative ottenute dalle autorità competenti (es. SCIA, eventuali volture, nulla osta) necessarie per l'espletamento del servizio, i cui costi e spese restano a totale ed esclusivo carico dello stesso;

   b) l'elenco nominativo del personale addetto al servizio Bar, corredato da copia dei relativi contratti di lavoro in linea con il CCNL di riferimento (codice ATECO 56.30.01).

   Il mancato adempimento degli obblighi di cui al secondo capoverso del presente articolo precluderà l'avvio del servizio, configurando un grave inadempimento contrattuale.

Art. 24 – Spese contrattuali

Sono a totale carico del Concessionario le spese di bollo e di registrazione del contratto, nonché ogni altro onere fiscale presente e futuro che per legge non sia inderogabilmente posto a carico dell'Università.

Art. 25 – Figure di Coordinamento dell'Università

Il RUP, nominato ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs. 36/2023, cura l'impulso e il coordinamento, per l'Amministrazione, di tutte le attività e procedure inerenti la Concessione, nelle diverse fasi di programmazione, progettazione, affidamento ed esecuzione.

Per la fase di esecuzione del contratto, l'Amministrazione si avvale, inoltre, di un DEC (Direttore dell'Esecuzione del Contratto), nominato dalla Stazione appaltante su proposta del RUP, che provvede in autonomia alle attività di direzione e controllo tecnico-contabile, in modo da assicurare la regolare esecuzione del contratto nei termini stabiliti e in conformità alle prescrizioni del presente Capitolato e alle condizioni offerte dal Concessionario in sede di gara.

Art. 26 – Figura di Coordinamento del Concessionario

Il Concessionario deve nominare un proprio Coordinatore del Servizio, in grado di coordinare tutte le attività previste dal presente Capitolato, nonché un sostituto in grado di sopperire pienamente alle eventuali assenze del primo. I nominativi e i rispettivi recapiti dovranno essere notificati per iscritto al RUP prima dell'inizio della concessione.

TITOLO III

PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Art. 27 – Requisiti per la partecipazione alla procedura

La partecipazione alla presente procedura di gara è riservata agli operatori economici di cui all'art. 65 del D. Lgs. 36/2023, in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di seguito indicati.

Art. 27.1 – Requisiti di ordine generale

Non sono ammessi a partecipare alla presente procedura i soggetti nei cui confronti sussiste una o più delle cause di esclusione previste dagli artt. 94, 95 del D.Lgs. 36/2023, con le modalità di cui agli artt. 96, 97 e 98 del Codice. La mancata accettazione delle clausole contenute nel Patto di Integrità dell'Ateneo costituisce causa di esclusione dalla gara.

Art. 27.2 – Requisiti di idoneità professionale

I concorrenti devono essere iscritti nel registro tenuto dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per attività pertinenti a quella oggetto della presente procedura di gara (somministrazione di alimenti e bevande). Possesso dei requisiti professionali per la somministrazione di alimenti e bevande D.Lgs 59/2010, art. 71.

Art. 27.3 – Requisiti di capacità economico-finanziaria

I concorrenti dovranno possedere un fatturato specifico per servizi analoghi a quello oggetto della presente concessione, non inferiore ad almeno due volte il valore annuo posto a base della concessione di cui all'Art. 5, IVA esclusa. Tale requisito potrà essere dimostrato con riferimento ai tre migliori esercizi finanziari, a scelta del concorrente, tra gli ultimi cinque disponibili alla data di pubblicazione del bando. A tal riguardo si precisa che il fatturato pari a due volte il valore annuo posto a base della concessione va raggiunto complessivamente nei tre esercizi scelti.

Art. 27.4 – Requisiti di capacità tecnico-professionale

Il concorrente deve aver eseguito con buon esito, nel corso dell'ultimo decennio antecedente alla data di pubblicazione del bando, **un massimo di 2 (due) contratti** aventi ad oggetto **servizi analoghi** a quello della presente procedura (gestione di bar e/o attività di ristorazione), il cui valore complessivo sia almeno pari a **€ 328.400,00 (trecentoventottomilaquattrocento/00)**.

Ciascuno dei contratti di punta presentati deve aver avuto una durata minima continuativa non inferiore a **12 mesi**.

Nota esplicativa: Ai fini del soddisfacimento del requisito, il concorrente potrà pertanto dimostrare il possesso dell'esperienza richiesta mediante:

- A) Un **unico contratto** di punta di importo pari o superiore a € 328.400,00; *oppure*
- B) Un **massimo di due contratti** di punta la cui sommatoria degli importi sia pari o superiore a € 328.400,00.

Modalità di comprova
Il possesso del requisito dovrà essere dimostrato tramite il Fascicolo Virtuale dell'Operatore Economico (FVOE) o, qualora non disponibile, mediante:

- **In caso di servizio prestato a favore di Pubbliche Amministrazioni o Organismi di diritto pubblico:** certificato di regolare esecuzione rilasciato e firmato dall'ente committente, con indicazione dell'oggetto, del periodo di svolgimento e del valore economico complessivo;
- **In caso di servizio prestato a favore di committenti privati:** copia del relativo contratto registrato, unitamente a una dichiarazione di regolare esecuzione rilasciata dal committente privato oppure, in alternativa, una dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà del legale rappresentante del concorrente che ne attesti la durata, il regolare svolgimento e il volume d'affari complessivamente generato da quel singolo rapporto economico.

Art. 27.5 – Iscrizione nella White List antimafia

A pena di esclusione, i concorrenti devono essere in possesso, alla data di presentazione dell'offerta, dell'iscrizione nella White List di cui all'art. 1, commi 52 e 53, lett. i-ter), della L. 190/2012, tenuta dalla Prefettura competente per territorio in relazione alla sede legale dell'impresa, ovvero aver presentato la relativa domanda di iscrizione o di rinnovo, corredata dalla documentazione probante l'avvenuta presentazione. L'aggiudicatario che non sia in possesso dell'iscrizione definitiva alla data di stipula dovrà comprovarne l'ottenimento prima della sottoscrizione del contratto, a pena di decadenza dall'aggiudicazione.

Art. 27.6 – Requisiti di partecipazione ed esecuzione: occupazione giovanile e femminile

(REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ED ESECUZIONE) Il concorrente si impegna, a pena di esclusione, in caso di aggiudicazione del contratto, ad assicurare:

- una quota pari almeno al 30 per cento delle assunzioni necessarie di occupazione giovanile;
- una quota pari almeno al 30 per cento delle assunzioni necessarie di occupazione femminile.

Il requisito si applica esclusivamente alle nuove assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto: restano pertanto escluse dal computo delle quote il personale già in forza al concorrente e quello eventualmente riassorbito in applicazione della clausola sociale di cui all'Art. 20.

Art. 28 – Criterio di aggiudicazione e suddivisione del punteggio

La Concessione del servizio in oggetto verrà aggiudicata utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 185 e, in quanto compatibile, dell'art. 108 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm. e ii.
La Commissione giudicatrice avrà a disposizione un punteggio massimo attribuibile pari a 100 punti, ripartito come indicato nella tabella seguente:

Parametri di valutazione	**Punti (max)**
Offerta tecnica	70
Offerta economica (composta dalle componenti Canone e Royalties e listino prezzi)	30
"Componente in rialzo del Canone"	*(15)*
"Componente in rialzo delle Royalties"	*(5)*
"Componente in ribasso del Listino prezzi"	*(10)*
Totale	**100**

Art. 28.1 – Offerta tecnica

L'offerta tecnica dovrà essere costituita da una relazione tecnica, redatta in lingua italiana, per un numero massimo di 35 facciate (carattere Times New Roman 12, interlinea singola), che illustri dettagliatamente i progetti di cui alla Tabella riportata all'Art. 29. Si specifica che non verranno valutate le pagine eccedenti detto limite.

Art. 28.2 – Offerta economica

L'offerta economica dovrà essere costituita, a pena di esclusione, dal "Modulo offerta economica", con l'indicazione della percentuale di aumento offerta rispetto al canone annuo posto a base d'asta (Art. 6), della maggiorazione offerta sulla percentuale delle royalties (Art. 6) e della percentuale di ribasso unico offerta sui prezzi di cui all'Allegato B, secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara. Non saranno accettate offerte in diminuzione rispetto al canone posto a base di gara.

Art. 29 – Criteri di Valutazione dell'offerta tecnica

La Commissione giudicatrice attribuirà i punti per l'offerta tecnica, fino a un massimo di 70 punti su 100, sulla base degli ambiti di valutazione indicati nella tabella seguente.

Rif.	Ambiti di valutazione	Punti (max)
A	Progetto gestionale e organizzativo (modalità di erogazione del servizio, gestione dei flussi di lavoro, orari, procedure di approvvigionamento e conservazione degli alimenti, gestione delle code)	15
B	Certificazioni (ISO 9001 e 231/2001)	4
C	Progetto di allestimento del locale e delle attrezzature (caratteristiche tecniche ed estetiche degli arredi e delle attrezzature proposte, funzionalità dell'allestimento)	18
D	Progetto di qualità dei prodotti offerti (varietà e qualità dei prodotti, offerta di prodotti biologici, a filiera corta, per celiaci, vegetariani e vegani)	19
E	Proposte migliorative (forme di abbonamento o agevolazione per gli utenti, servizi aggiuntivi, iniziative di sostenibilità ambientale e sociale)	14
	Totale	**70**

Criteri di Valutazione dell'Offerta Tecnica

N°	Criteri di Valutazione	Max punteggio	Modalità di valutazione (T/D/Q)
A	**Progetto gestionale e organizzativo (modalità di erogazione del servizio, gestione dei flussi di lavoro, orari, procedure di approvvigionamento e conservazione degli alimenti, gestione delle code) (Max 15 punti)**		
A.1	Modalità di erogazione del servizio e organizzazione del personale addetto	4	D
A.2	Gestione dei flussi di lavoro e articolazione degli orari di apertura/chiusura (eventuale ampliamento rispetto al minimo richiesto dal Capitolato)	4	D
A.3	Procedure di approvvigionamento e conservazione degli alimenti (tracciabilità, rispetto della catena del freddo, frequenza dei rifornimenti)	4	D
A.4	Modalità organizzative per la gestione delle code e la riduzione dei tempi di attesa	3	D
B	**Certificazioni (ISO 9001 e 231/2001) (Max 4 punti)**		
B.1	Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2015 (sistema di gestione per la qualità) *(si assegneranno 2 punti al possesso e zero punti all'assenza)*	2	T
B.2	Adozione del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ex D.Lgs. 231/2001 *(si assegneranno 2 punti al possesso e zero punti all'assenza)*	2	T
C	**Progetto di allestimento dei locali e delle attrezzature (caratteristiche tecniche ed estetiche degli arredi e delle attrezzature proposte, funzionalità dell'allestimento) (Max 18 punti)**		
C.1	Caratteristiche tecniche delle attrezzature proposte (qualità costruttiva, efficienza energetica, innovazione)	5	D

N°	Criteri di Valutazione	Max punteggio	Modalità di valutazione (T/D/Q)
C.2	Caratteristiche estetiche dell'allestimento e coerenza con il contesto universitario	4	D
C.3	Funzionalità del layout (distribuzione degli spazi, ergonomia, fruibilità)	4	D
C.4	Soluzioni e accorgimenti tecnici che consentono un agevole utilizzo del locale e delle attrezzature da parte di utenti disabili	5	D
D	**Progetto di qualità dei prodotti offerti (varietà e qualità dei prodotti, offerta di prodotti biologici, a filiera corta, per celiaci, vegetariani e vegani) (Max 19 punti)**		
D.1	Varietà e qualità complessiva dell'assortimento proposto	3	D
D.2	Impegno a fornire almeno 2 prodotti biologici da filiera corta, massimo un intermediario, per le categorie di prodotti da 1 a 5 elencate nell'Allegato B *(si assegneranno 0,6 punti per ogni categoria di prodotto offerta; la Categoria 6 – Menù non è valutata, in quanto composta da prodotti delle Categorie da 1 a 5)*	max 3	Q
D.3	Ulteriori prodotti dedicati a celiaci rispetto al minimo richiesto (panini e/o tramezzini anche con farciture vegetali) *(si assegneranno 0,5 punti per ogni prodotto aggiuntivo offerto, fino a un massimo di 8 prodotti; oltre tale soglia non sono riconosciuti punti ulteriori)*	max 4	Q
D.4	Ulteriori prodotti vegetariani/vegani rispetto a quelli minimi previsti dall'Allegato B (colazione vegana, secondo vegetariano o vegano) e dall'Art. 19.1.2 (piatto unico vegetariano giornaliero) *(si assegneranno 0,5 punto per ogni prodotto aggiuntivo offerto, fino a un massimo di 8 prodotti; oltre tale soglia non sono riconosciuti punti ulteriori)*	max 4	Q
D.5	Presenza di succhi di frutta senza zuccheri aggiunti e con 100% di frutta *(si assegneranno 1 punto al rispetto del criterio e zero punti all'assenza)*	1	T
D.6	Presenza in assortimento di prodotti da banco a preparazione semplice, non sottoposti a cottura, frittura o altri trattamenti termici che alterano le proprietà nutrizionali, e privi di farciture/condimenti ad elevato contenuto di grassi e/o sale (es. panini semplici, insalate, macedonie, spremute, yogurt, frutta fresca porzionata) *(si assegnerà 1 punto al rispetto del criterio e zero punti all'assenza)*	1	T
D.7	Proposta di uno o più menù "combo" composti da prodotti a ridotto contenuto di grassi, sale e zuccheri (es. abbinamento panino leggero + insalata o frutta + bevanda senza zuccheri aggiunti)	3	D
Il rispetto degli impegni assunti dall'operatore economico in relazione al criterio D.2 dovrà essere dimostrato, in fase di esecuzione del contratto, con cadenza mensile, mediante la trasmissione al RUP delle bolle di acquisto e di trasporto relative ai prodotti interessati, dalle quali risulti la specifica destinazione presso il locale bar dell'immobile "Torre Biologica". In caso di mancata o incompleta dimostrazione, troveranno applicazione le penali di cui all'Art. 35, lett. i), del presente Capitolato.			
E	**Proposte migliorative (forme di abbonamento o agevolazione per gli utenti, servizi aggiuntivi, iniziative di sostenibilità ambientale e sociale) (Max 14 punti)**		
E.1	Proposte di abbonamento, agevolazione o promozione a beneficio degli utenti. Le proposte vanno descritte senza indicazione di importi o percentuali di sconto (es. carta fedeltà a consumazioni, abbonamento a numero di prodotti, ecc)	4	D
E.2	Servizi aggiuntivi e proposte migliorative di libera iniziativa del proponente	4	D
E.3	Iniziative di sostenibilità ambientale (es. utilizzo di autoveicoli elettrici per rifornimenti e manutenzione, eco-compattatori automatici, riduzione della plastica monouso)	3	D
E.4	Iniziative di responsabilità sociale (dovuta diligenza sui contratti collettivi lungo la filiera, benessere animale, prodotti del commercio equo/solidale)	3	D
	TOTALE	**70**	

Il punteggio dell'offerta tecnica è determinato dalla somma dei singoli punteggi attribuiti sulla base dei criteri di valutazione elencati nella Tabella di valutazione dell'offerta tecnica, con la relativa ripartizione dei punteggi.

Criteri di valutazione Quantitativi: Nella colonna identificata con la lettera **Q** vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione delle formule matematiche indicate nella precedente tabella.

Criteri di valutazione Tabellari: Nella colonna identificata dalla lettera **T** vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti sulla base della presenza o assenza nell'offerta dell'elemento richiesto.

Criteri di valutazione Qualitativi: nella colonna identificata con la lettera **D** vengono indicati i "Punteggi qualitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Per l'assegnazione del punteggio la commissione procederà con il metodo del confronto a coppie. Ogni componente della commissione esprimerà la propria preferenza per ognuno dei criteri di tipo "Qualitativo", attribuendo un punteggio secondo la seguente tabella:

Preferenza	Punteggio
nessuna preferenza	1
minima	2
piccola	3
media	4
grande	5
massima	6

Sulla base dei punteggi attribuiti da ognuno dei componenti, per ognuno dei criteri, dovrà essere costruita la matrice di confronto, procedendo, quale riferimento metodologico, nelle modalità descritte nelle linee guida ANAC, n. 2 "Offerta economicamente più vantaggiosa".

Nel caso in cui le offerte da valutare siano inferiori a 3 (ovvero se sono 2) non si procederà con confronto a coppie, ed i coefficienti saranno attribuiti mediante la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari secondo la seguente tabella:

Coefficiente	Profilo
da 0,81 a 1,00	alto
da 0,61 a 0,80	medio alto
da 0,41 a 0,60	medio basso
da 0,21 a 0,40	basso
da 0,00 a 0,20	inadeguato

Relativamente al calcolo dei punteggi di tipo "Qualitativo" si dovrà fare riferimento alla seguente formula:

$$K_i = A_i \times P_a + B_i \times P_b + C_i \times P_c + D_i \times P_d + E_i \times P_e$$

Dove:

K_i è il punteggio totale attribuito al concorrente i esimo.

Ai, Bi, Ci, Di, Ei: sono i punteggi/coefficienti attribuiti al concorrente i-esimo.

Pa, Pb, Pc, Pd, Pe sono i fattori ponderali (somma dei singoli sub-fattori ponderali) attribuiti ai criteri A, B, C, D ed E.

L'offerta tecnica non dovrà contenere, in nessun caso, a pena di esclusione, riferimenti ad eventuali costi.

Tutti i punteggi/coefficienti ed i calcoli per l'attribuzione dei punteggi relativi all'Offerta Tecnica verranno assegnati con attribuzione fino a due decimali con arrotondamento della seconda cifra decimale, portata all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a 5 (cinque). Non si procederà ad alcuna riparametrazione del punteggio complessivo dell'offerta tecnica.

Art. 30 – Criteri di Valutazione dell'offerta economica

Il punteggio relativo all'offerta economica verrà determinato dalla somma dei valori delle singole componenti (C1, C2, C3). Ad ognuna di queste verrà attribuito un coefficiente, variabile da 0 (zero) ad 1 (uno), calcolato tramite la *Formula Bilineare:*

1. **Componenti 1 (aumento del canone) – [C1 - max 15 punti]**

C_i (per $A_i \leq A_{soglia}$) = X * (A_i / A_{soglia})
C_i (per $A_i > A_{soglia}$) = X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{soglia}) / ($A_{max} - A_{soglia}$)]
Dove:
***C_i** = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo*
***A_i** = aumento percentuale del canone di concessione offerto dal concorrente i-esimo*
***A_{soglia}** = media aritmetica dei valori offerti dai concorrenti ammessi*
***X** = 0,90*
***A_{max}** = valore dell'aumento percentuale del canone più vantaggioso per l'amministrazione*

2. **Componente 2 (aumento delle royalties) – [C2 - max 5 punti]**

C_i (per $A_i \leq A_{soglia}$) = X * (A_i / A_{soglia})
C_i (per $A_i > A_{soglia}$) = X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{soglia}) / ($A_{max} - A_{soglia}$)]
Dove:
***C_i** = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo*
***A_i** = aumento percentuale delle royalties offerto dal concorrente i-esimo*
Nota esplicativa: Il concorrente dovrà indicare la percentuale di incremento della percentuale delle Royalties posta a base di gara e fissata nello 0,5%. La formula da utilizzare è: Royalties offerta= 0,5 + (0,5 x percentuale offerta/100). Quindi dovrà indicare 100% per offrire una percentuale di Royalties dell' 1 % o 50% per offrire una percentuale di Royalties dello 0,75%.
***A_{soglia}** = media aritmetica dei valori offerti dai concorrenti ammessi*
***X** = 0,90*
***A_{max}** = valore dell'aumento percentuale delle royalties più vantaggioso per l'amministrazione*

3. Componenti 3 (ribasso sul listino prezzi) – [C3 - max 10 punti]

C_i (per $A_i \leq A_{soglia}$) = X * (A_i / A_{soglia})
C_i (per $A_i > A_{soglia}$) = X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{soglia}) / ($A_{max} - A_{soglia}$)]
Dove:
***C_i** = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo*
***A_i** = ribasso percentuale del listino prezzi offerto dal concorrente i-esimo*
***A_{soglia}** = media aritmetica dei valori offerti dai concorrenti ammessi*
***X** = 0,90*
***A_{max}** = valore del ribasso massimo percentuale del listino prezzi più vantaggioso*

Si specifica che l'omessa quotazione di una singola componente non comporta l'esclusione dalla gara. Per dette voci verrà assegnato un valore pari a 0% di aumento o ribasso ed un punteggio pari a 0 (per ogni singola componente omessa).
Si specifica, altresì, che le eventuali componenti di valore 0 del concorrente che avrà omesso la quotazione, verranno incluse nel calcolo della media aritmetica (***A_{soglia}***) di quella specifica componente, insieme ai valori offerti dagli altri concorrenti.
Il punteggio di ciascuna componente è ottenuto moltiplicando il coefficiente C(i) per il punteggio massimo attribuibile alla stessa (15, 5 e 10 punti). Qualora tutti i concorrenti ammessi offrano, per una determinata componente, un valore pari a 0 (zero), a ciascuno di essi sarà attribuito, per tale componente, un coefficiente pari a 0 (zero).

Art. 31 – Attribuzione del punteggio complessivo e formulazione della graduatoria

La commissione, terminata l'attribuzione dei punteggi dell'offerta tecnica e dell'offerta economica di ogni ditta, determinerà il punteggio totale conseguito da ciascun concorrente, sommando i punteggi conseguiti nell'offerta tecnica e nell'offerta economica. Procederà, quindi, alla formulazione della graduatoria e alla proposta di aggiudicazione a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio totale più elevato.
In caso di parità nei punteggi totali, la gara sarà aggiudicata al concorrente che otterrà il miglior punteggio per l'Offerta Tecnica.
In caso di parità anche dei punteggi tecnici, la gara sarà aggiudicata tramite sorteggio tra i concorrenti che avranno ottenuto il miglior punteggio a pari merito.
La stazione appaltante si riserva di avviare la verifica dell'anomalia delle offerte ai sensi dell'art. 110; costituisce elemento sintomatico il conseguimento di punteggi superiori ai 4/5 dei punteggi massimi previsti, rispettivamente, per l'offerta tecnica e per l'offerta economica.

TITOLO IV

CONTROLLI, DIVIETI E RESPONSABILITÀ

Art. 32 – Controllo della qualità del servizio

L'Università ha facoltà di effettuare, in qualsiasi momento, controlli qualitativi e quantitativi sui prodotti erogati e sulle modalità di esecuzione del servizio, avvalendosi anche di funzionari all'uopo incaricati, senza che ciò possa costituire motivo di esonero di responsabilità per il Concessionario. I prodotti eventualmente non conformi dovranno essere sostituiti a spese del Concessionario, fatto salvo il pagamento delle penali previste e il risarcimento di eventuali ulteriori danni.

Fatti salvi i controlli igienico-sanitari e nutrizionali esercitati nei modi previsti dalla vigente normativa dagli enti preposti, l'Amministrazione, fin dall'inizio del servizio, procederà a verifiche e ispezioni periodiche.

Le ispezioni verranno svolte da parte del Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC), avvalendosi anche degli Uffici Tecnici dell'Ateneo, senza alcun preavviso, almeno una volta ogni 4 mesi. Di tali ispezioni sarà redatto apposito verbale, in cui il DEC riporterà i risultati dell'ispezione e, se rilevate, le infrazioni previste dal presente Capitolato all'art. 35 addebitabili al Concessionario. Le infrazioni rilevate saranno contestate al Concessionario con comunicazione tramite PEC, secondo quanto disposto dall'art. 35 del presente Capitolato, cui si rinvia per il procedimento di contestazione delle infrazioni e di applicazione delle penali. Anche in mancanza di infrazioni rilevate da parte del DEC, il RUP potrà chiedere al Concessionario ulteriori informazioni e chiarimenti su quanto riportato nel verbale, nonché disporre nuove ispezioni, avvalendosi anche degli Uffici Tecnici dell'Ateneo.

Tali verifiche e ispezioni saranno, tra l'altro, finalizzate ad accertare che:

- i generi di consumo posti in vendita siano sempre di buona qualità e in perfetto stato di conservazione;
- i prodotti in vendita rispettino i criteri di cui all'Art. 19.1 del Capitolato;
- il locale, gli arredi, le suppellettili, le attrezzature, le stoviglie, la posateria o quanto altro siano sempre in perfette condizioni di pulizia;
- l'allestimento dei locali oggetto di concessione sia conforme a quanto dichiarato in sede di gara;
- i locali oggetto di concessione siano in stato di manutenzione ottimale;
- lo smaltimento dei rifiuti avvenga in conformità a quanto richiesto dall'Art. 19.3 del Capitolato;
- il personale addetto al servizio indossi un'idonea divisa, completa di cappello, recante il contrassegno della ditta;
- il personale addetto al servizio tenga un comportamento professionale e corretto nei confronti dei clienti, del personale tecnico-amministrativo dell'Università, degli studenti e in generale di ogni soggetto con cui entri in contatto nei locali dell'Università;
- vengano emessi regolari scontrini e sia possibile pagare sia in contanti che in forma elettronica;
- sia possibile pagare tramite i buoni pasto messi a disposizione del personale tecnico-amministrativo da parte dell'Università;
- il listino prezzi sia stato esposto;
- i prodotti in vendita e i prezzi di listino corrispondano a quanto proposto nell'offerta o, in caso di modifiche o aggiunte intervenute e autorizzate in seguito all'inizio della concessione, a quanto comunicato e autorizzato ai sensi dell'art. 14 del presente Capitolato;
- non siano in vendita prodotti contenenti alcool o tabacchi;
- siano rispettati gli orari di apertura e di chiusura di cui all'art. 15 del presente Capitolato.

L'ispezione sulla qualità dei generi di consumo verrà svolta dal DEC verificando almeno, ma non esclusivamente, che:

- non siano presenti parassiti nei prodotti in vendita;

- non siano in vendita prodotti che abbiano superato la data di scadenza;

- non siano in vendita prodotti in cattivo stato di conservazione (es. prodotti stantii, ammalorati o ammuffiti, prodotti con le confezioni danneggiate, prodotti tenuti in ambiente non refrigerato, quando, per loro natura, la refrigerazione sia necessaria).

Qualora, a seguito dell'ispezione, il giudizio sulla qualità dei generi di consumo sia negativo, il RUP ne darà comunicazione scritta al concessionario il quale è obbligato, entro 7 giorni lavorativi dalla comunicazione a mezzo PEC, a sostituire il laboratorio di produzione dei generi di consumo con altro che sia di gradimento dell'ente concedente 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, su proposta del RUP, dichiara la risoluzione del contratto ai sensi dell'Art. 38, lett. j).

Qualora, a seguito dell'ispezione, il DEC accerti la presenza di prodotti non autorizzati per la vendita, il Concessionario sarà tenuto all'immediata rimozione del prodotto non autorizzato dalla lista dei prodotti in vendita.

Qualora, a seguito dell'ispezione, il DEC accerti la mancata corrispondenza dei prezzi di listino con quelli proposti nell'offerta o, in caso di modifiche o aggiunte intervenute e autorizzate dopo l'inizio della concessione, con quelli comunicati e autorizzati ai sensi dell'art. 14 del Capitolato, il Concessionario, su richiesta del RUP, sarà tenuto a ripristinare immediatamente i prezzi di listino corretti.

L'ispezione sullo stato di pulizia del locale, degli arredi, delle suppellettili, delle attrezzature, delle stoviglie, della posateria o quanto altro verrà svolta dal DEC verificando almeno, ma non esclusivamente:

- la presenza di sporco diffuso sulle superfici;

- la presenza di incrostazioni;

- la presenza di depositi di polvere;

- la presenza di macchie;

- la presenza di ragnatele.

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, ovvero il personale addetto si sia condotto in maniera non professionale e corretta nei confronti dell'utenza, il RUP ne darà comunicazione al concessionario a mezzo PEC, secondo quanto disposto dall'art. 35 del presente Capitolato, cui si rinvia per il procedimento di contestazione delle infrazioni e di inflizione delle sanzioni. Al verificarsi di tali ipotesi, a seguito dell'applicazione di tre penali, anche non consecutive, è fatta salva l'eventuale facoltà dell'Amministrazione, su proposta del RUP, di dichiarare la risoluzione del contratto.

L'Amministrazione mette a disposizione il seguente canale di comunicazione con l'utenza: _____ per la segnalazione di eventuali irregolarità ed infrazioni, riservandosi di progettare e programmare apposite sessioni di ascolto dell'utenza finalizzate alla verifica della soddisfazione rispetto al servizio reso.

Infine, ai fini del monitoraggio del servizio, almeno una volta all'anno il Concessionario dovrà trasmettere al DEC, su richiesta di quest'ultimo, un rapporto contenente almeno le seguenti informazioni:

- una "Relazione sull'andamento del servizio" 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;

- una "Relazione di verifica dell'attività svolta e dei risultati conseguiti";

- un “Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari”;

- un “Rapporto sul personale impiegato nel Servizio” contenente le variazioni intervenute nell’organico per sostituzioni di qualsiasi natura, con indicazione dei nominativi degli operatori sostituiti e di quelli assunti in sostituzione.

Art. 33 – Responsabilità e Coperture Assicurative

1. Il Concessionario assume a proprio ed esclusivo carico ogni responsabilità per danni, diretti o indiretti, cagionati a persone, cose (inclusi i beni mobili e immobili dell'Università) o animali, derivanti o comunque connessi all’esecuzione del servizio e alla gestione dei locali concessi. Il Concessionario libera espressamente l’Università da ogni responsabilità civile e penale conseguente.
2. A copertura delle predette responsabilità, il Concessionario deve stipulare e depositare prima della sottoscrizione del contratto, con spese a proprio totale carico, un’adeguata polizza assicurativa articolata nelle seguenti coperture minime:

- **a) Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) e verso i Prestatori di Lavoro (RCO):** con un massimale unico non inferiore a **€ 1.500.000,00 (unmilionecinquecentomila/00) per sinistro e per anno**. La polizza deve includere espressamente la copertura per i rischi di intossicazione da alimenti e bevande e l’Università deve risultare formalmente inserita nel novero dei "Terzi" a tutti gli effetti;
- **b) Danni alle strutture e ai locali in uso (Danni a cose in consegna e custodia):** estensione della polizza RCT volta a garantire il risarcimento di qualsiasi danno materiale, diretto o indiretto, arrecato ai locali oggetto della concessione, agli impianti fissi, alle pertinenze e alle strutture universitarie adiacenti;
- **c) Rischio Locativo e Ricorso Terzi da Incendio:** copertura specifica per i danni materiali e diretti subiti dai locali concessi a seguito di incendio, fulmine, esplosione o scoppio, nonché per i danni cagionati a terzi (e alle strutture limitrofe dell'Ateneo) dal propagarsi degli stessi eventi, con un massimale dedicato non inferiore a **€ 2.500.000,00**.

3. Il Concessionario ha l'obbligo di mantenere la polizza valida, efficace e tempestivamente rinnovata per tutta la durata della concessione. In caso di polizze a frazionamento del premio (es. rate semestrali), il Concessionario deve trasmettere all'Università la quietanza del pagamento della rata entro e non oltre il giorno di scadenza della stessa.
4. L’esistenza, la validità, la conformità e l’efficacia della polizza per l'intera durata del rapporto costituiscono condizione essenziale del contratto per l’Università. Qualora il Concessionario non sia in grado di comprovare in qualsiasi momento la regolarità della copertura assicurativa o l'avvenuto pagamento del relativo premio, il contratto si risolverà di diritto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Art. 34 – Garanzie obbligatorie – cauzione

Prima della stipula del contratto, il Concessionario dovrà costituire una garanzia definitiva, calcolata sul valore della concessione riportato all’Art. 5 del presente capitolato -compreso il valore della concessione nell’eventuale periodo di proroga-, per la durata complessiva della concessione (6 anni) e della relativa eventuale proroga, nelle forme e nella misura previste dall’art. 117 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm. e ii., a garanzia dell’adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempimenti.

L’Amministrazione ha diritto di valersi della cauzione per le cause previste dall’art. 117 del D.Lgs. 36/2023, nonché per tutte le altre ipotesi previste dal presente Capitolato e dal contratto. In caso di utilizzo, anche parziale, della cauzione, il Concessionario dovrà provvedere alla sua reintegrazione entro 30 (trenta) giorni dalla richiesta, pena la risoluzione del contratto.

In aggiunta alla garanzia definitiva di cui al presente articolo, il Concessionario dovrà costituire, prima della sottoscrizione del contratto, una specifica garanzia fideiussoria, bancaria o assicurativa, a prima richiesta e con espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, a copertura degli eventuali mancati pagamenti del canone di concessione e delle royalties di cui all’Art. 6, di importo pari al canone annuo dovuto pro tempore. Tale garanzia dovrà avere validità per l’intera durata della concessione e dovrà essere reintegrata, nella misura escussa, entro 30 (trenta) giorni dalla relativa richiesta, pena la risoluzione del contratto ai sensi del successivo Art. 38.

Art. 34.1 – Garanzia provvisoria

1. Ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. 36/2023, l'offerta è corredata da una garanzia provvisoria, pari al 2 per cento del valore della concessione di cui all'Art. 5, ossia € 39.408,00 (calcolata su € 1.970.400,00), sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta del concorrente.

2. La fideiussione, bancaria o assicurativa, deve essere rilasciata da soggetti abilitati, essere a prima richiesta, prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, e avere validità non inferiore a 180 (centottanta) giorni dalla data di presentazione dell'offerta. Deve contenere l'impegno del garante a rilasciare, in caso di aggiudicazione, la garanzia definitiva di cui all'Art. 34, qualora l'offerente risultasse affidatario.

3. L'importo della garanzia provvisoria può essere ridotto nei casi e nella misura previsti dall'art. 106, comma 8, del D.Lgs. 36/2023 e dall'allegato II.13 al medesimo decreto. Nello specifico, si applicano le seguenti riduzioni non cumulabili tra loro:

- del 50% per gli operatori economici in possesso dei requisiti di Micro, Piccola o Media Impresa (MPMI);
- del 30% per gli operatori economici in possesso della certificazione del sistema di gestione della qualità UNI EN ISO 9001 (riduzione non cumulabile con quella prevista per le MPMI).

Ai sensi dell'art. 106, comma 8, quarto periodo del D.Lgs. 36/2023, la Stazione Appaltante individua le seguenti ulteriori certificazioni, il cui possesso dà diritto a una riduzione aggiuntiva fino a un massimo complessivo del 20%:

- riduzione del 10% a fronte del possesso della certificazione UNI EN ISO 14001 (sistema di gestione ambientale);
- riduzione del 10% a fronte del possesso della certificazione UNI ISO 45001 (sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro).

Il possesso delle certificazioni e dei requisiti sopra indicati deve essere espressamente dichiarato e documentato dal concorrente in sede di offerta. Nei casi in cui le riduzioni siano cumulabili, il calcolo avviene in modalità progressiva (c.d. "a cascata") sull'importo residuo risultante dalla riduzione precedente. La garanzia è svincolata all'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 106, comma 3, del D.Lgs. 36/2023, e l'escussione è disciplinata dalla normativa vigente.

Art. 35 – Penali

In caso di mancata o tardiva esecuzione di una prestazione contrattuale, l'Università sarà legittimata ad applicare al Concessionario una penale, nella misura massima complessiva del 10% del valore annuo della concessione di cui all'Art. 5, oltre la quale scatta la risoluzione, secondo la gravità dell'inadempimento e, in particolare, a titolo meramente indicativo e non esaustivo, nei seguenti casi:

a) ritardo nell'allestimento del locale e nell'avvio del servizio rispetto ai termini di cui all'Art. 10: € 100,00 per ogni giorno di ritardo, fino a un massimo di 10 giorni, superati i quali si potrà procedere alla risoluzione del contratto;

b) mancato rispetto dell'orario minimo di apertura di cui all'Art. 15: € 100,00 per ogni giornata di riscontrata violazione;

c) carenza di prodotti previsti dall'Allegato B o mancato rifornimento: € 60,00 per ogni giorno di riscontrata carenza;

d) applicazione di prezzi superiori a quelli offerti in sede di gara: € 100,00 per ogni giorno di violazione;

e) accertata e contestata carenza di pulizia e igiene del locale: € 150,00 per ogni violazione;

f) ritardo nella trasmissione della dichiarazione di fatturato di cui all'Art. 22: € 50,00 per ogni giorno di ritardo;

g) per ogni altra violazione delle prescrizioni del presente Capitolato non espressamente indicata negli altri punti del presente articolo: penale variabile da un minimo di € 50,00 a un massimo di € 200,00, in ragione della gravità dell'infrazione;

h) per l'esposizione o la vendita di prodotti vietati ai sensi dell'Art. 13, si applica una penale pari a € 500,00 per ogni singola contestazione;

i) mancato rispetto degli impegni assunti in sede di offerta tecnica, ivi compresi quelli relativi al criterio D.2 dell'Art. 29: € 300,00 per ogni violazione accertata.

Il RUP, in presenza di inadempienze contrattuali, ne darà comunicazione al Concessionario tramite PEC; quest'ultimo, entro 7 (sette) giorni naturali e consecutivi, potrà presentare le proprie controdeduzioni. Valutate le controdeduzioni, l'Università applicherà, ove ritenuto, la penale, il cui importo sarà addebitato al Concessionario, che dovrà versarlo entro 30 (trenta) giorni dalla richiesta; in caso di mancato pagamento, l'Università si rivarrà sulla cauzione definitiva.

Art. 36 – Interruzione del Servizio

L'Università si riserva la facoltà di sospendere temporaneamente il servizio nel caso in cui si renda necessario procedere a interventi edilizi o impiantistici sull'immobile, con un preavviso di almeno 5 (cinque) giorni. In tale evenienza, il canone dovuto dal Concessionario sarà proporzionalmente decurtato in relazione al periodo di interruzione.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Fermo restando quanto previsto dal successivo Art. 38, in caso di mancato pagamento, anche parziale, di una rata del canone di concessione protratto oltre il termine di cui all'Art. 6, previa diffida ad adempiere da comunicarsi a mezzo PEC con assegnazione di un termine non inferiore a 10 (dieci) giorni, l'Università potrà disporre l'interruzione delle utenze (energia elettrica, idrica e altre utenze, ove presenti) a servizio del locale concesso, senza che ciò comporti alcuna riduzione del canone dovuto né dia diritto al Concessionario ad alcun indennizzo o risarcimento.

Art. 37 – Divieto di Cessione della Concessione – Subappalto

Ai sensi dell'art. 119, comma 1, del D.Lgs. 36/2023, è vietato al Concessionario cedere ad altri, a qualsiasi titolo, il contratto, a pena di nullità della cessione medesima e di risoluzione automatica del contratto, con incameramento della cauzione, salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni.

Il subappalto è consentito nei limiti previsti dall'art. 188 del D.Lgs. 36/2023, previa autorizzazione dell'Amministrazione e verifica del possesso, in capo al subappaltatore, dei requisiti richiesti; l'operatore economico dovrà indicare, già in sede di offerta, le eventuali parti del servizio che intende subappaltare.

Art. 38 – Risoluzione e Clausole Risolutive espresse

Fermo restando quanto previsto dall'art. 190 del D.Lgs. 36/2023 e dall'art. 1453 del codice civile, l'Università potrà procedere, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, alla risoluzione immediata del contratto, con incameramento della cauzione definitiva, nei seguenti casi, che costituiscono inadempimenti gravi:

a. mancato avvio del servizio decorsi 10 (dieci) giorni dal termine di cui all'Art. 10 del presente capitolato;
b. ritardo nel pagamento del canone che si protragga ingiustificatamente oltre 15 (quindici) giorni rispetto ai termini di cui all'Art. 6;
c. vendita di sostanze avariate, adulterate o contenenti sostanze nocive, ovvero non rispondenti alle disposizioni in materia di igiene e sanità, accertata dai competenti organi sanitari, nonché la reiterata vendita dei generi e dei prodotti vietati;
d. cessione del contratto in violazione dell'Art. 37;
e. mancato reintegro della cauzione, ove parzialmente o totalmente escussa;
f. mancato rinnovo delle autorizzazioni e licenze necessarie all'esercizio dell'attività;
g. esecuzione del servizio con utilizzo di personale non regolarmente assunto;
h. mancata attivazione o mancato rispetto del sistema di autocontrollo HACCP;

i. mancata costituzione, ovvero mancato reintegro nei termini prescritti, della garanzia speciale a copertura dei mancati pagamenti di cui all'Art. 34;

j. ove siano espressi, dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto, tre giudizi negativi a seguito di tre verifiche consecutive sulla qualità dei generi di consumo.

Art. 39 – Recesso

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di recedere dal contratto alle condizioni previste dall'art. 190 del D. Lgs. n. 36/2023 e ss.mm. e ii.

Art. 40 – Foro Competente

Per eventuali controversie derivanti dall'interpretazione o esecuzione del presente Capitolato e del relativo contratto, è eletto in via esclusiva competente il Foro di Catania, con esclusione della competenza arbitrale. Le Parti si impegnano a esperire ogni utile iniziativa per addivenire a un'equa e ragionevole composizione dell'eventuale disputa, prima di adire le vie legali.

Art. 41 – Tutela della Privacy

Il trattamento dei dati personali è svolto dall'Università degli Studi di Catania, in qualità di Titolare, nel rispetto del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) e del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm. e ii. Il Concessionario avrà l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso in relazione all'esecuzione del contratto, di non divulgarli e di non farne oggetto di utilizzazione per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto, adottando idonee misure di sicurezza a tutela della riservatezza.

ALLEGATO A

"Sede, bacino di utenza e superfici a disposizione"

1. Nel presente Allegato sono indicati i dati relativi all'unica sede oggetto della presente concessione – l'immobile "Torre Biologica" – con riferimento al bacino di utenza potenziale e alle superfici messe a disposizione del Concessionario per l'esercizio del servizio bar e piccola ristorazione.
2. I dati numerici indicati sono riferiti alla "popolazione potenziale" (docenti, ricercatori, dottorandi, studenti e personale tecnico-amministrativo) dei Dipartimenti e delle altre strutture che gravitano sull'edificio, e costituiscono elementi indicativi utili a orientare l'operatore economico nella formulazione dell'offerta, senza fornire alcuna garanzia circa l'effettivo afflusso di utenza.
3. L'Università, riservandosi la facoltà di riorganizzare gli uffici e le proprie strutture secondo le eventuali future esigenze logistiche e/o organizzative, non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero di frequentatori indicato.

Dati generali della sede

Dato	Descrizione
Denominazione edificio	Torre Biologica
Indirizzo	Via S. Sofia, n. 97 – cap 95123
Ubicazione del locale bar	Piano terra
Superficie del locale BAR (area interna)	circa 130 mq interni. Si specifica che i locali interni sono dotati di area tecnica per le operazioni di preparazione e di rinvenimento dei cibi.
Locali tecnici, Spogliatoio e wc	Nell'area interna sono presenti i locali tecnici per le operazioni di preparazione e di rinvenimento dei cibi. Sono presenti i servizi igienici, la doccia e gli spogliatoi per i dipendenti.
Superficie area esterna	circa 70 mq di terrazza scoperta, adiacente al locale principale, da allestire come area ristoro (proposta di allestimento criterio C dell'offerta tecnica). In fase esecutiva il concessionario dovrà acquisire le autorizzazioni previste dalla legge per l'eventuale realizzazione di strutture semovibili (es. pergotenda bioclimatica). Si specifica che non verranno autorizzate strutture fisse.
WC per i clienti	Sono disponibili all'interno della struttura Torre Biologica, piano terra
Altezza utile netta	circa 3,00 mt
Impianti esistenti	il locale è allo stato attuale dotato di impianti adeguati alla destinazione d'uso
Bacino di utenza potenziale	circa 3.000 utenti (docenti, ricercatori, dottorandi, studenti e personale tecnico-amministrativo dei Dipartimenti e delle altre strutture che gravitano sull'edificio)
Distributori automatici già presenti	n. 7 distributori (n. 4 bevande calde, n. 3 bevande/snack a temperatura refrigerata), gestiti da altro operatore economico

Nota sulla presenza di altri servizi di ristoro

Si segnala che, all'interno dell'immobile Torre Biologica, sono attualmente installati e operativi n. 7 (sette) distributori automatici di alimenti e bevande (n. 4 distributori di bevande calde e n. 3 distributori di bevande/snack a temperatura refrigerata), gestiti da altro operatore economico nell'ambito di un autonomo e distinto rapporto contrattuale con l'Università. Tale servizio di piccola ristorazione automatica continuerà a operare per l'intera durata della presente concessione, secondo quanto previsto dall'Art. 16 del Capitolato.

ALLEGATO B

"Alimenti, bevande e relativi prezzi"

Il presente Allegato individua i **prodotti minimi obbligatori** per lo svolgimento del servizio e i relativi prezzi massimi applicabili (comprensivi di IVA e imposte), quindi i prezzi in elenco sono quelli che l'utenza è tenuta a corrispondere al gestore senza alcuna maggiorazione di qualsiasi tipo e per qualsiasi ragione ivi comprese le prestazioni immateriali che accompagnano la somministrazione dei cibi e delle bevande. In sede di offerta economica, i concorrenti dovranno proporre un ribasso percentuale unico da applicare indistintamente a tutti i prodotti in elenco. A seguito del ribasso, il prezzo finale di ciascun prodotto sarà arrotondato per difetto ai 5 centesimi di euro inferiori. Il gestore è tenuto, inoltre, a somministrare gratuitamente acqua potabile da rete idrica, anche microfiltrata, se servita in accompagnamento ad un prodotto acquistato dall'utente.

Prodotto	**Prezzo massimo**
Categoria 1	
Caffè (espresso, lungo, schiumato, macchiato)	1,00 €
Caffè decaffeinato (schiumato, macchiato)	1,20 €
Caffè d'orzo	1,50 €
Cappuccino	2,00 €
Latte bianco o macchiato	2,30 €
Caffè Ginseng	1,70 €
The caldo al limone o al latte	2,00 €
Caffè freddo	2,00 €
Latte/bevanda vegetale o senza lattosio bianco o macchiato	2,70 €
Categoria 2	
Acqua minerale piccola (50 cl)	1,20 €
Acqua minerale grande (1 lt)	1,80 €
Spremuta di agrumi	3,30 €
Succo di frutta	2,20 €
Bibite analcoliche in lattina/PET (33 cl)	2,00 €
Categoria 3	
Colazione	1,80 €
Colazione vegana	2,20 €
Colazione senza glutine	2,20 €
Colazione mignon	1,20 €
Pasticceria mignon	1,50 €
Biscotto da the tipo "dessert"	0,40 €
Categoria 4	
Pizzetta	2,20 €
Tavola calda (cartocciata, cipollina, sfoglio, calzone)	2,40 €
Arancino	2,90 €
Trancio di pizza o sfoglio	3,00 €
Tavola calda senza glutine	3,70 €
Panino morbidone (prosciutto e formaggio)	3,10 €

Panino altri formati, focaccia, tramezzino	4,30 €
Categoria 5	
Insalata (2 componenti e porzione di pane)	6,10 €
Supplementi per insalata (cad)	0,60 €
Caprese (mozzarella e pomodoro)	5,50 €
Primo (piatto caldo g.100 per porzione a crudo di pasta o riso al sugo, in brodo, con verdure o legumi)	5,50 €
Primo di pesce (piatto caldo g.100 per porzione a crudo di pasta o riso condita con sugo di pesce o crostacei)	6,70 €
Secondo (Piatto caldo di carne bianca gr.150, carne rossa gr.150)	6,10 €
Secondo di pesce (piatto caldo pesce fresco/congelato gr.150)	8,50 €
Secondo vegetariano o vegano (es, hamburger da proteine vegetali concentrate o isolate)	6,00 €
Supplemento contorno al secondo	3,10 €
Piatto unico di contorno (insalatona, verdure lesse o grigliate)	5,50 €
Piatto di legumi	5,50 €
Bicchierone di frutta mista di stagione in pezzi (macedonia)	3,50 €
Categoria 6	
Menù bar colazione (prodotto da forno + caffè)	2,40 €
Menù pranzo 1 (primo, bevanda, caffè)	7,90 €
Menù pranzo 2 (secondo, contorno, pane, bevanda, caffè)	8,50 €
Menù panino (panino, bevanda, caffè)	6,70 €
Menù senza glutine (tavola calda SG, bevanda, caffè)	6,50 €

ALLEGATO C

Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI)

Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti, redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm. e ii. a cura del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Ateneo, verrà allegato al presente Capitolato quale parte integrante e sostanziale, con l'indicazione degli oneri per la sicurezza da interferenze relativi al servizio oggetto della presente concessione, non soggetti a ribasso.

> *Nota: il presente Allegato C dovrà essere completato, prima della pubblicazione del bando, con il documento DUVRI specificamente redatto per la sede Torre Biologica dal Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Ateneo, comprensivo della quantificazione degli oneri della sicurezza di cui all'Art. 5.*

ALLEGATO D

Tabella con impiego orario del personale suddiviso per qualifica - Clausola Sociale

SESSO	MANSIONE	% P.T.	LIV.	Rif.Costo	Tipo Contr	MONTE ANNUALE
M	BANCONIERE DI BAR	50	5	Op Part Time	Indeterminato	1040
M	CASSIERE BAR RISTORANTE	37,5	5	Imp Part Time	Indeterminato	780
F	LAVAPIATTI	60	7	Op Part Time	Indeterminato	1248
M	BANCONIERE DI BAR	60	5	Op Part Time	TD a 24 mesi	1248
F	ADDETTO AL REGISTRATORE DI CASSA	45	5	Imp Part Time	TD a 24 mesi	936
F	CASSIERE BAR RISTORANTE	45	5	Imp Part Time	TD a 15 mesi	936
						6188

ALLEGATO E

PIANO ECONOMICO FINANZIARIO STIMATO

Concessione del servizio bar e piccola ristorazione presso il plesso Torre Biologica · Università degli Studi di Catania

1. Premessa

Il presente allegato espone il Piano Economico Finanziario stimato dall'Amministrazione per la concessione del servizio bar e piccola ristorazione presso il plesso Torre Biologica, di durata pari a sei anni (2027-2032), ai sensi del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36. Gli importi sono espressi in euro, al netto di IVA.

Il documento ha valore esclusivamente indicativo e non vincola l'Amministrazione né i concorrenti. Il Concessionario presenta in sede di gara un proprio piano economico finanziario; il rischio operativo, di domanda e di gestione resta a suo carico.

2. Parametri della concessione

Durata della concessione	6 anni (2027-2032)
Valore della concessione (parte fissa)	€ 1.970.400 (6 × € 328.400)
Canone annuo minimo	€ 13.136
Royalties minime sul fatturato annuo	0,5%
Giorni annui di apertura	240
Personale stimato	4 unità a tempo pieno (3 di livello 5 e 1 di livello 7 del CCNL Pubblici Esercizi) e 960 ore annue di sovrapposizione al cambio turno: 9.280 ore annue
Investimento iniziale a carico del Concessionario (arredi e attrezzature)	€ 70.000
Entrate minime per l'Università nel periodo (canone e royalties minime sulla parte fissa)	€ 88.668 (canone € 78.816, royalties € 9.852)

3. Ipotesi di ricavo e di costo

I ricavi si compongono di due parti. La parte fissa coincide con il valore della concessione (€ 328.400 l'anno, pari al volume d'affari 2026 stimato). La parte variabile è la stima del maggior fatturato, assunto pari a una quota costante del 3,5% del valore fisso rivalutato in ogni anno, senza crescita cumulata dei volumi (limitati dalla capienza e dalla finalità dell'edificio), e include l'adeguamento annuo dei listini all'indice ISTAT previsto dal capitolato (ipotesi: 1,5% annuo dal secondo anno, media FOI 2024-2026): non è garantita. Nello scenario di riferimento la parte variabile vale € 146.987 nel periodo (6,9% dei ricavi attesi).

Voce di costo	Ipotesi
Materie prime e merci	36,75% dei ricavi
Consumabili e monouso; commissioni POS	1,5% e 1,0% dei ricavi
Royalties	0,5% dei ricavi
Costo del personale	Minimi tabellari CCNL Pubblici Esercizi (livello 5: € 1.580,09; livello 7: € 1.390,20 mensili, 14 mensilità), TFR e oneri a carico dell'azienda; costo medio € 14,69/ora; adeguamento annuo 2,5%
Canone concessorio	€ 13.136 l'anno, fisso
Utenze e TARI	Acqua € 800, energia elettrica € 8.000, TARI € 1.000 l'anno (spesa dell'ultimo anno)
Altri costi di gestione	Assicurazioni € 3.000, garanzie € 1.500, manutenzione € 4.000, spese amministrative € 6.000 l'anno; inflazione 2%
Ammortamento	Lineare sulla durata della concessione, senza valore residuo (€ 11.667 l'anno)
Imposte e tasso di attualizzazione	IRAP 3,9% e IRES 24% sull'EBIT; tasso di attualizzazione 7%

Le ipotesi di costo sono stime parametriche dell'Amministrazione, desunte da valori tipici del settore, dalle tabelle del CCNL Pubblici Esercizi in vigore dal 1° giugno 2026 e dalle spese dell'ultimo anno per le utenze; il costo del lavoro considera i soli minimi tabellari. L'EBITDA non include alcuna remunerazione dell'attività imprenditoriale. Il Concessionario resta libero di formulare in gara proprie ipotesi, purché coerenti con i parametri minimi della concessione (canone e royalties).

4. Quadro economico annuale

€	2027	2028	2029	2030	2031	2032	Totale
Ricavi · parte fissa (valore della concessione)	328.400	328.400	328.400	328.400	328.400	328.400	1.970.400
Ricavi · parte variabile (quota 3,5% e ISTAT)	11.494	16.592	21.767	27.020	32.351	37.762	146.987
Totale ricavi	**339.894**	**344.992**	**350.167**	**355.420**	**360.751**	**366.162**	**2.117.387**
Costi variabili (materie prime, consumabili, POS, royalties)	(135.108)	(137.134)	(139.192)	(141.279)	(143.399)	(145.550)	(841.662)
Costo del personale	(136.326)	(139.734)	(143.228)	(146.808)	(150.479)	(154.240)	(870.815)
Canone concessorio	(13.136)	(13.136)	(13.136)	(13.136)	(13.136)	(13.136)	(78.816)
Altri costi di gestione (utenze, TARI, assicurazioni, ecc.)	(24.300)	(24.786)	(25.282)	(25.787)	(26.303)	(26.829)	(153.287)
EBITDA	**31.024**	**30.202**	**29.330**	**28.409**	**27.435**	**26.407**	**172.807**
Ammortamenti	(11.667)	(11.667)	(11.667)	(11.667)	(11.667)	(11.667)	(70.002)
Imposte (IRAP e IRES)	(5.401)	(5.171)	(4.928)	(4.671)	(4.399)	(4.113)	(28.683)
Utile netto	**13.957**	**13.364**	**12.736**	**12.071**	**11.369**	**10.628**	**74.125**
Flusso di cassa netto	25.623	25.030	24.402	23.738	23.036	27.295	74.124

Scenario di riferimento. Il flusso di cassa netto totale include l'investimento iniziale di € 70.000 e le scorte di € 5.000, recuperate a fine concessione.

5. Indicatori di sintesi

Indicatore	Con parte variabile	Solo parte fissa (volumi costanti)
Ricavi complessivi nel periodo	€ 2.117.387	€ 2.045.785
EBITDA primo anno	€ 31.024	€ 24.099
EBITDA sesto anno	€ 26.407	€ 18.947
Utile netto cumulato	€ 74.124	€ 43.020
Valore attuale netto dei flussi (tasso 7%)	€ 43.450	€ 18.812
Tasso interno di rendimento	24,1%	14,8%
Recupero dell'investimento iniziale	3° anno	4° anno

6. Margini di sicurezza

Nello scenario di riferimento il valore attuale netto si annulla, variando un solo parametro alla volta, nei seguenti casi:

Parametro	Valore di riferimento	Valore per VAN = 0
Ricavi annui	€ 339.894 (primo anno)	circa -6% (circa € 319.600)
Costo orario medio del lavoro	€ 14,69/h	circa € 16,00/h
Incidenza delle materie prime	36,75%	circa 40%
Canone annuo	€ 13.136	circa € 25.800

A volumi costanti (solo parte fissa con adeguamento ISTAT dei listini) il piano resta positivo ma con margini contenuti: l'EBITDA decresce lentamente, perché il costo del lavoro cresce più dei listini, e l'investimento si recupera nel quarto anno. L'equilibrio a volumi costanti richiede un adeguamento dei listini di almeno l'1,2% annuo.

7. Avvertenze

Per la determinazione del Piano è stato seguito un approccio di tipo cautelativo, volto a evitare stime di redditività sovradimensionate: parte variabile contenuta (3,5% del valore fisso rivalutato, senza crescita cumulata dei volumi), in ragione della capienza e della finalità dell'edificio; valore della concessione assunto senza maggiorazioni; adeguamento ISTAT dei listini pari alla media recente dell'indice FOI (1,5% annuo), inferiore all'ultimo dato tendenziale disponibile; materie prime al 36,75% dei ricavi, nella fascia medio-alta dei valori di settore; ammortamento sull'intera durata, senza valore residuo; personale comprensivo delle ore di sovrapposizione al cambio turno; utenze sulla spesa effettiva dell'ultimo anno; nessun ricavo da attività accessorie.