



CAPITOLATO SPECIALE

**PER LA PROCEDURA NEGOZIATA AVENTE AD OGGETTO L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL
"SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE – SUDDIVISO IN LOTTI – DA
EFFETTUARSI TRAMITE LA GESTIONE DI PUNTI/BAR RISTORO PRESSO I LOCALI DI
PROPRIETÀ DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CATANIA PER UN PERIODO DI SEI ANNI"**

CIG LOTTO n. 1: 744149431D

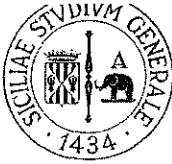
CIG LOTTO n. 2: 74415186EA

CIG LOTTO N. 3: 744153441F

CIG LOTTO N. 4: 7441543B8A

Responsabile Unico del procedimento:
Dott. Giuseppe Nicotra – e mail: gnicotra@unict.it

Struttura organizzativa competente:
Area del Provveditorato e del Patrimonio Mobiliare
Palazzo Sangiuliano – piano I
P.zza Università 16 – Catania
e-mail: ac.appam@unict.it



Premessa

1. Nel quadro delle iniziative volte ad offrire servizi agli studenti e al personale in servizio presso questo Ateneo, al fine di garantire le migliori condizioni di svolgimento dell'attività di studio e di lavoro, è emanato il presente Capitolato che, redatto in titoli e articoli, ha ad oggetto la prestazione, in regime di concessione, del "Servizio di somministrazione di alimenti e bevande – suddiviso in lotti - da effettuarsi tramite la gestione di punti/bar ristoro presso i locali di proprietà dell'Università degli Studi di Catania per un periodo di sei anni" e stabilisce tutte le prescrizioni relative all'esecuzione del servizio che verrà affidato in concessione, delle relative attività e degli obblighi connessi cui sarà tenuto il Concessionario in seguito all'espletamento della relativa procedura selettiva.
2. Ai sensi dell'art. 164 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., alla presente procedura si applicheranno, per quanto compatibili, le disposizioni contenute nella Parte I e nella parte II del predetto Codice, relativamente ai principi generali, alle esclusioni, alle modalità e alle procedure di affidamento, alle modalità di pubblicazione e redazione dei bandi e degli avvisi, ai requisiti generali e speciali e ai motivi di esclusione, ai criteri di aggiudicazione, alle modalità di comunicazione ai candidati e agli oponenti, ai requisiti di qualificazione degli operatori economici, ai termini di ricezione delle domande di partecipazione alla concessione e delle offerte, alle modalità di esecuzione.
3. Nel rispetto della disciplina comunitaria in materia di appalti pubblici, al fine di favorire l'accesso delle piccole e medie imprese, la presente procedura verrà espletata tramite suddivisione in lotti funzionali, in relazione ai locali all'interno dei quali dovrà svolgersi il servizio (così come specificati all'art. 2 e rappresentati graficamente all'Allegato B del presente Capitolato).
4. Tra l'Università degli Studi di Catania (in seguito denominata "Università") e il beneficiario della Concessione (d'ora in avanti "Concessionario") si instaurerà un rapporto regolato dalle norme e dai principi di diritto pubblico, oltre che dalle prescrizioni contenute nel presente Capitolato, da tutti gli ulteriori "Atti di gara", dal relativo contratto che sarà stipulato a seguito dell'aggiudicazione, dalle norme del Codice Civile e dalle altre disposizioni di legge vigenti in materia di contratti di diritto privato, nonché dalle leggi nazionali e comunitarie vigenti nella materia oggetto della Concessione.
5. Il presente Capitolato è corredata dai seguenti "ALLEGATI" (che ne costituiscono parte integrante) contenenti dati e informazioni - di carattere prevalentemente tecnico e/o quantitativo - necessari per l'individuazione delle sedi cui è destinato il servizio, nonché per la definizione di aspetti operativi e di dettaglio delle attività connesse (anche ai fini della presentazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica) dei partecipanti.

Nello specifico:

Allegato A – "Sedi e popolazione", contenente: l'indicazione delle sedi in cui dovranno essere gestiti i punti bar ristoro (in relazione ai relativi lotti) e dei dati numerici relativi ai dipendenti (docenti e personale tecnico-amministrativo) e agli studenti che "potenzialmente popolano" le stesse;

Allegato B – "Planimetrie e descrizioni tecniche" relative ai locali dove dovranno essere gestiti i punti/bar ristoro e descrizioni tecniche (si precisa sin da ora che presso i locali di cui al lotto n. 2 e lotto n. 4 sono presenti parziali attrezzature ed arredi di proprietà dell'Università dei quali il Concessionario potrà o meno usufruire. Ad ogni modo, tali elenchi potrebbero subire delle variazioni; pertanto l'effettiva consistenza degli stessi potrà essere verificata in maniera definitiva solamente al momento del sopralluogo);

Allegato C – "Alimenti, bevande e relativi prezzi", contenente:

- sez. I: i prodotti minimi che il Concessionario dovrà garantire e i relativi prezzi imposti;
- sez. II: i prodotti ulteriori in riferimento ai quali il Concessionario dovrà proporre, in sede di offerta, il ribasso unico percentuale con riferimento ai prezzi posti a base di gara.

Allegato D – Documento unico di valutazione dei rischi interferenti - D.U.V.R.I. (per ogni lotto);

Allegato E – "Patto di Integrità".



TITOLO I
DESCRIZIONE DELLA CONCESSIONE

Art. 1 – Oggetto della Concessione

1. Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 35, 36, 95 comma 2, e 164 e ss. del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e relativi decreti ministeriali attuativi e Linee guida ANAC, del **“Servizio di somministrazione di alimenti e bevande – suddiviso in lotti - da effettuarsi tramite la gestione di punti/bar ristoro presso i locali di proprietà dell’Università degli Studi di Catania per un periodo di sei anni”**, e stabilisce tutte le prescrizioni di carattere tecnico cui sarà tenuta l’aggiudicataria in seguito all’espletamento della relativa procedura selettiva.
2. Il Concessionario sarà tenuto a provvedere, a proprie spese e cura, alle seguenti attività (specificate nel dettaglio al successivo titolo II):

- progettazione dell’allestimento dei locali e degli spazi concessi, in un’ottica funzionale all’esercizio del bar/punto ristoro e alle attività connesse;
- esecuzione del predetto progetto tramite la fornitura e l’installazione (o completamento) degli arredi, delle attrezzature e delle apparecchiature per l’allestimento dei locali e degli spazi;
- gestione del bar/punto ristoro e dei servizi connessi, per tutta la durata della Concessione;
- rifornimento e somministrazione di bevande e prodotti alimentari per l’esercizio del bar/punto ristoro;
- esecuzione di pulizie, manutenzione dei locali, degli spazi e degli impianti e ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione del bar/punto ristoro;
- esecuzione di qualunque operazione, non esplicitamente indicata nel presente documento, utile per fornire un servizio puntuale ed efficiente;

3. Il servizio oggetto del Capitolato sarà destinato principalmente, ma non in via esclusiva, a studenti, personale docente, ricercatori, personale tecnico amministrativo e, in generale, ai soggetti che svolgono, a diverso titolo, attività all’interno dei comprensori e agli ospiti delle strutture interessate.

4. Tale Concessione non configura un rapporto locativo.

5. Tale Concessione non include il servizio di “preparazione” dei pasti e delle bevande.

6. Le modalità di gestione del servizio sono precise di seguito e, in particolare, al Titolo rubricato **“Obblighi gravanti sul Concessionario - Modalità di gestione del servizio”**.

Art. 2 – Suddivisione dei lotti

1. La Concessione è suddivisa in lotti funzionali, di seguito elencati, individuati in relazione ai locali all’interno dei quali dovrà essere svolta la gestione dei bar/punto ristoro:

LOTTO N. 1:

- locale sito presso il polo Medico - Biologico (Torre Biologica) - via Santa Sofia n. 97 - Catania;

LOTTO n. 2:

- locale sito presso il Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, Via Santa Sofia n. 100 - Catania;

LOTTO N. 3:

- locale sito presso l’edificio B (Polifunzionale) - Cittadella Universitaria - Via A. Doria n. 6 - Catania;



LOTTO N. 4:

- locale sito presso il Dipartimento di Giurisprudenza - Via Gallo n. 24 - Catania;

Art. 3 - Ubicazione dei locali - luogo di esecuzione del servizio

1. Il servizio relativo alla Concessione di cui al presente Capitolato dovrà svolgersi all'interno dei locali, così come identificati nelle planimetrie e nelle descrizioni tecniche (comprese di identificazione catastale ed estensione) che si allegano al presente Capitolato – Allegato B - quale parte integrante ed inscindibile dello stesso.

2. È posta a carico del Concessionario e costituisce attività propedeutica all'esercizio dell'attività, la realizzazione degli interventi di completo allestimento e completo arredamento dei locali suddetti (ad eccezione del lotto n. 2 e lotto n. 4 in cui, l'allestimento potrà essere parziale, essendo presenti parziali attrezzature ed arredi di proprietà dell'Università dei quali il Concessionario potrà - qualora non dovesse proporre un completo allestimento di attrezzature e arredo propri - o meno usufruire. Ad ogni modo, tali elenchi potrebbero subire delle variazioni; pertanto l'effettiva consistenza degli stessi potrà essere verificata in maniera definitiva solamente al momento del sopralluogo), nonché la realizzazione degli interventi di finitura che dovessero rendersi ulteriormente necessari. Di tali interventi verrà redatto, in contradditorio tra le parti, apposito "Verbale di Inventario e Consegnaz" che farà parte integrante del contratto di Concessione. Per le attività oggetto del presente comma si rinvia al successivo titolo II.

8. Ai sensi del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., la controprestazione a favore del Concessionario consistrà unicamente nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio oggetto di concessione a seguito della corresponsione di un canone (così come indicato al successivo art. 7) a favore di questa Università.

9. L'Università si riserva l'insindacabile facoltà di mantenere il funzionamento di distributori automatici di bevande e snack nei locali adiacenti quelli dove sarà gestito il servizio bar e di installare e consentire il funzionamento di nuovi distributori, senza che il Concessionario possa chiedere indennizzi di sorta. Ciò premesso, al fine di rendere edotti gli operatori economici che intendono partecipare alla presente procedura, si evidenzia che nella sedi adiacenti i locali dei relativi lotti, attualmente, sono presenti i seguenti distributori automatici per la somministrazione di alimenti e bevande:

<u>Lotto n. 1 - Denominazione edificio</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Distributori caldi</u>	<u>Distributori freddi</u>	<u>Numero totale dei distributori</u>
"Torre Biologica"	Via S. Sofia n. 64 (Catania)	4	3	7

<u>Lotto n. 2 Denominazione edificio</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Distributori caldi</u>	<u>Distributori freddi</u>	<u>Numero totale dei distributori</u>
Edificio Bioscientifico	Via Santa Sofia n. 100 (Catania)	4	3	7
Azienda Agraria Sperimentale	Via Santa Sofia n. 100 (Catania)	1		1
Edificio Agraria	Via Valdisavoia n. 5 (Catania)	3	3	6



<u>Lotto n. 3 - Denominazione edificio</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Distributori caldi</u>	<u>Distributori freddi</u>	<u>Numero totale dei distributori</u>
Edificio 4 (ex DAU)	Via Santa Sofia n. 64 (Catania)	2	4	6
Edificio 3 - Polifunzionale	Via Santa Sofia n. 64 (Catania)	1	1	2
Edificio 14 - Didattica	Via Santa Sofia n. 64 (Catania)	2	5	7
Edificio 10 – Vecchia Sede	Via Santa Sofia n. 64 (Catania)	1	1	2
Edificio 13 – Laboratori e Studi	Via Santa Sofia n. 64 (Catania)	1	1	2

<u>Lotto n. 4 - Denominazione edificio</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Distributori caldi</u>	<u>Distributori freddi</u>	<u>Numero totale dei distributori</u>
Dipartimento di Giurisprudenza	Via Penninello	1		1

Art. 4 – Valore stimato della Concessione

1. Il valore presunto della Concessione in oggetto, con riferimento al periodo di sei anni, è stato stimato, ai sensi dell'art. 167 del d.lgs. 50/2016 e s.m.i., in circa euro 2.426.970,00 (IVA esclusa), così di seguito suddiviso per ciascun lotto:

Lotto n. 1: euro 573.300,00 (IVA esclusa), oltre euro 330,00 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso;

Lotto n. 2: euro 515.970,00 (IVA esclusa) oltre euro 330,00 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso;

Lotto n. 3: euro 955.500,00 oltre euro 330,00 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso;

Lotto n. 4: euro 382.200,00 (IVA esclusa) oltre euro 330,00 di oneri per la sicurezza.

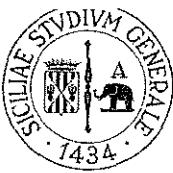
2. Il valore stimato della Concessione è stato valutato sulla base del potenziale bacino di utenza.

3. In tale importo non sono compresi i costi per la sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso, quantificati in € 330,00 per ciascun lotto.

4. Poiché l'utilizzo del servizio è facoltativo da parte dell'utenza e dipendente da una pluralità di parametri aleatori (tra cui l'efficienza nella gestione del servizio), tale stima ha carattere puramente indicativo. La fruizione del servizio da parte degli aventi diritto sarà infatti del tutto libera, per cui l'Università non assume alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni che saranno somministrate quotidianamente e in totale. Il valore stimato, così come indicato, non impegna dunque in alcun modo l'Università e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario.

Art. 5 - Criterio di aggiudicazione

1. L'affidamento della Concessione avverrà mediante procedura negoziata e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 36, lett. b), 95 comma 2 e 164 e ss. del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.



Art. 6 - Durata della Concessione

1. La Concessione avrà la durata di anni sei a decorrere dalla data di attivazione del servizio (ossia entro il termine di cui al successivo art. 11 o a quello minore dichiarato dall'aggiudicatario in sede di offerta), salvo cessazione anticipata dei suoi effetti, qualora dovesse verificarsi anche uno solo degli eventi indicati al successivo art. 12. Si specifica che, nel caso in cui il completamento dei predetti lavori propedeutici all'attivazione del servizio non dovesse avvenire entro i termini stabiliti (o entro il termine indicato in sede di offerta) per cause imputabili al Concessionario, quest'ultimo non potrà avanzare richieste di posticipazione in merito alla durata della Concessione o al pagamento del canone.
2. Al termine della durata della Concessione, quest'ultima cesserà di fatto e di diritto senza alcun onere di questa Università di notificare preventivo avviso al Concessionario.

Art. 7 – Rapporti economici tra il Concessionario e l'Università

1. Ai sensi del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., il Concessionario dovrà corrispondere un canone a favore di questa Università. La controprestazione a favore del Concessionario, a fronte del predetto canone, consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio oggetto di concessione.
2. Il canone, per ciascun anno di durata del contratto è così di seguito stabilito:
 - ✓ € 9.555,00 + IVA (per il primo lotto);
 - ✓ € 8.599,50 + IVA (per il secondo lotto);
 - ✓ € 15.925,00 + IVA (per il terzo lotto);
 - ✓ € 6.370,00 + IVA (per il quarto lotto).
3. L'importo dovrà essere corrisposto in rate quadriennali anticipate di uguale importo previa emissione di fattura da parte dell'Università, con pagamento a 30 giorni dall'emissione della medesima. Il corrispettivo sarà assoggettato al regime vigente al momento dell'aggiudicazione e alle successive eventuali variazioni.
4. Il Concessionario dovrà inoltre corrispondere all'Università una percentuale (che non potrà essere inferiore allo 0,50 %) sull'incasso annuale che dovrà essere indicata in sede di offerta. Tale importo dovrà essere corrisposto in rate trimestrali posticipate.

Art. 8 – Rischio di gestione

1. Il Concessionario assumerà a proprio carico il rischio di impresa inherente la gestione del servizio, che dovrà essere svolto in forma organizzata e con autonomia di mezzi, attrezzature e personale. Il Concessionario, conseguentemente, non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche del contratto per l'eventuale scarsa o mancata utilizzazione da parte dell'utenza. L'Università non garantisce il Concessionario in merito ad un ammontare minimo dei prodotti erogandi, nonché all'esatto ammontare del fatturato del servizio, i quali potranno anche risultare di ammontare inferiore a quello stimato nell'ambito della procedura di selezione del Concessionario, dovendosi intendere il servizio in concessione da prestarsi "al bisogno" dell'utenza. Si specifica, inoltre, che con la presentazione dell'offerta, il Concessionario esprime positiva valutazione circa la piena rimuneratività dei prezzi offerti in ragione delle valutazioni autonomamente compiute in sede di redazione dell'offerta economica. Resta fermo, in tutti i casi, l'impegno del Concessionario a soddisfare il 100% delle richieste degli utenti.
2. Così come indicato all'art. 3 del presente Capitolato, l'Università si riserva l'insindacabile facoltà di mantenere il funzionamento di distributori automatici di generi di conforto (distributori di bevande calde e fredde e/o distributori di cibi) nei locali adiacenti quelli dove è presente l'affidamento in concessione del servizio bar e di ivi installare e consentire il funzionamento di nuovi distributori, senza che il Concessionario potrà chiedere indennizzi di sorta.



3. Sempre al fine di consentire agli operatori economici partecipanti di effettuare una propria stima circa il possibile volume d'affari connesso al servizio, si rinvia all'Allegato A del presente Capitolato nel quale è indicato il numero specifico degli studenti, dei docenti, dottorandi e ricercatori e del personale tecnico amministrativo degli uffici e dei Dipartimenti cui fanno capo gli edifici compresi nei vari lotti.

4. Si segnala, inoltre, che, fatta salva di norma la settimana di Ferragosto e il periodo delle festività natalizie, l'Ateneo è aperto tutto l'anno, anche se l'attività didattica di maggiore concentrazione studentesca si svolge nel periodo compreso tra il mese di settembre e giugno; il calendario accademico viene deciso annualmente; quello del corrente anno accademico è consultabile sul sito internet dell'Ateneo <https://www.unict.it/it/didattica/calendario-didattico>. Ad ogni modo, in caso di chiusure straordinarie, il Concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta di indennizzo (o opporre la non corresponsione del canone dovuto) per la mancata erogazione del servizio.

Art. 9 - Sopralluogo

1. I concorrenti, per l'esatta individuazione dei locali e degli spazi che verranno concessi in uso e al fine di prendere conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio (compresa la consistenza del parco macchine/distributori bevande calde, fredde e alimenti preconfezionati), dovranno effettuare, obbligatoriamente a pena di esclusione, prima della presentazione dell'offerta, tramite i propri rappresentanti legali o loro delegati (muniti di apposita delega a firma del rappresentante legale, accompagnata da fotocopia del documento di identità del delegante e del delegato), pena l'esclusione dalla procedura di gara, un sopralluogo (di cui verrà redatto relativo verbale) presso le sede dove dovranno essere allestiti i locali da adibire a bar e piccola ristorazione.

2. Si specifica che i concorrenti, con l'effettuazione del sopralluogo e con la presentazione dell'offerta, confermeranno implicitamente di aver valutato e accettato le condizioni fissate nel presente Capitolato Tecnico e successivi "Atti di Gara" e di avere, inoltre, preso visione e conoscenza di tutti i particolari che possono influire sulla funzionalità e sui costi del servizio.

TITOLO II

OBBLIGHI GRAVANTI SUL CONCESSIONARIO – MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO

Art. 10 - Stipula del contratto

1. Il Concessionario dovrà, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, entro e non oltre venti giorni consecutivi dall'aggiudicazione, provvedere a richiedere ed ottenere, con spese a proprio carico, tutte le autorizzazioni amministrative e sanitarie, licenze e permessi necessari per l'espletamento del servizio oggetto della Concessione.

Nello specifico sarà tenuto a produrre:

- tutti i documenti richiesti per la partecipazione e per i quali abbia fatto ricorso alla produzione della dichiarazione sostitutiva (salvo il caso in cui possano essere verificati d'ufficio ai sensi dell'art. 43 del D.P.R. n. 445 del 2000);
- il manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP;
- i nominativi del personale addetto per l'espletamento delle attività connesse alla Concessione e copia del contratto di lavoro dei dipendenti.

Il Concessionario dovrà inoltre produrre:

- polizza assicurativa di responsabilità civile e attestazioni inerenti la regolarità dei pagamenti dei relativi premi (così come stabilito dall'art. 35 del presente Capitolato);
- cauzione definitiva così come quantificata negli ulteriori "Atti di Gara";
- "Patto di Integrità" (All. E) regolarmente sottoscritto.



La stipula del contratto sarà subordinata alla trasmissione di tutta la documentazione sopra elencata.

2. L'Università non potrà essere, in alcun modo, chiamata in causa per l'eventuale mancato ottenimento o il venir meno delle prescritte autorizzazioni da parte del Concessionario durante la durata del rapporto contrattuale. L'eventuale sospensione o revoca o altro provvedimento di ritiro, da parte delle autorità, delle autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio oggetto di concessione sarà causa di risoluzione del contratto: tali provvedimenti, unitamente a quelli comportanti la modifica delle autorizzazioni, dovranno essere immediatamente comunicati all'Università.

3. Il Concessionario dovrà presentarsi nel giorno, all'ora e nel luogo concordati con l'Università per la stipula del contratto. L'inadempimento di tale obbligo potrà comportare la decadenza immediata dall'aggiudicazione e ciò senza pregiudizio del risarcimento di tutti i danni che potranno derivare all'Università per l'eventuale maggior costo del servizio rispetto a quello che si sarebbe affrontato senza la decadenza dall'aggiudicazione.

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

Art. 11 – Consegnna degli spazi

1. A seguito della stipula del contratto, saranno resi disponibili i locali. Di tale operazione sarà redatto, in contraddittorio fra le parti, apposito verbale corredata da idonea documentazione fotografica adeguata ad attestare lo stato dei luoghi all'atto della consegna degli stessi al Concessionario. Da tale data decorrerà l'ulteriore termine di **quarantacinque giorni** consecutivi (o il diverso minor termine indicato in sede di offerta) entro il quale il Concessionario dovrà concludere gli interventi di allestimento dei locali necessari per dare avvio al servizio.

2. Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali consegnati dovranno essere lasciate in copia e in busta sigillata a persona incaricata dall'Università. Qualora, per qualsiasi motivo e in ogni momento del servizio, il Concessionario dovesse ritenere opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, quest'ultimo sarà tenuto a comunicarlo per iscritto all'Università, provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi. Le conseguenze dirette e indirette derivanti da mancanza o negligenza al riguardo saranno ad esclusivo carico del Concessionario.

Art. 12 - Obblighi inerenti l'esercizio del servizio – allestimento dei locali

1. Il Concessionario dovrà garantire, a propria cura e spese, l'adempimento di quanto indicato nella "Relazione tecnica", presentata in sede di offerta, avente ad oggetto le opere di adeguamento dei locali (nel rispetto della vigente normativa in materia di sicurezza e di impiantistica). Si precisa che i locali destinati al servizio sono dotati di impianti di riscaldamento e condizionamento, di acqua e di energia.

2. Spetterà al Concessionario, con oneri a proprio carico, **l'allestimento dei bar-punto ristoro entro il termine di cui al precedente art. 11 (o il diverso minor termine indicato in sede di offerta)**, in modo conforme alla legislazione vigente in materia d'igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche, efficienti e funzionali, secondo le modalità di seguito indicate:

- Iotti n. 1 e 3: con riferimento ai locali siti in via Santa Sofia 97 e Via A. Doria n. 6 il Concessionario dovrà provvedere a **tutta la dotazione strumentale e all'arredo dei locali** (trasporto, installazione, collaudo, messa in funzione, manutenzione ordinaria e straordinaria), necessari per la gestione del punto bar/ristoro (sia per l'avvio dell'esercizio sia per tutta la durata della Concessione) **con macchinari e arredi nuovi o pari al nuovo secondo quanto indicato in sede di offerta;**



- lotti n. 2 e 4: con riferimento al locale sito in via Santa Sofia 100 e al locale sito in Via Gallo n. 24, essendo lo stesso parzialmente dotato delle attrezzature necessarie all'immediato utilizzo, il Concessionario potrà utilizzare le attrezzature esistenti (così come descritte nell'Allegato B). Dovrà altresì provvedere a dotare lo stesso di tutto quanto ulteriormente necessario per la conduzione dell'attività (e al trasporto, all'installazione, al collaudo, alla messa in funzione, alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tali eventuali ulteriori macchinari e arredi), sia per l'avvio dell'esercizio sia per tutta la durata del rapporto di Concessione **con macchinari e arredi nuovi o pari al nuovo secondo quanto indicato in sede di offerta**. In alternativa, il Concessionario potrà provvedere, anche per tali lotti, a **tutta la dotazione strumentale e all'arredo dei locali con macchinari e arredi nuovi o pari al nuovo** (in tal caso dovrà però provvedere, a propria cura e spese, a sgomberare i locali dagli arredi di proprietà dell'Università e custodirli in apposito magazzino o concordare con l'Università un alternativo riutilizzo).

3. La realizzazione dei lavori di allestimento dei locali avverrà sotto la sorveglianza dell'Area Tecnica dell'Università secondo un piano concordato con la predetta Area ed il Responsabile Unico del Procedimento, sentito il Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione.

4. Tutte le attrezzature che verranno installate dal Concessionario dovranno essere conformi alle norme d'igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche che ne garantiscano l'efficienza e la funzionalità.

5. Tutti gli arredi forniti dal Concessionario dovranno essere conformi alle norme di sicurezza e avere caratteristiche morfologiche e di decoro che rispettino le specifica destinazione dei locali.

6. In corso d'opera l'Area Tecnica competente dell'Università ed il Responsabile Unico del Procedimento procederanno a delle verifiche e, alla conclusione degli interventi, acconteranno, redigendo apposito verbale di constatazione, la corrispondenza tra gli allestimenti effettuati e quelli indicati in sede di offerta. La redazione di detto verbale costituirà condizione essenziale per il concreto inizio dell'esercizio del servizio e della relativa contabilizzazione del corrispettivo della concessione.

7. Prima dell'avvio dell'attività il Concessionario, in accordo con l'Area competente dell'Università, potrà provvedere a propria cura e spese alla realizzazione di eventuali ulteriori piccoli interventi edili e/o impiantistici che ritenesse necessari per l'espletamento del servizio oggetto della Concessione (nel rispetto della vigente normativa in materia di sicurezza ed igiene sui luoghi di lavoro).

8. Nel caso di mancato rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte per cause imputabili al Concessionario, sarà facoltà dell'Università concedente risolvere il contratto mediante comunicazione scritta e provvedere, senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo, all'incameramento del deposito cauzionale (fatta salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito ed ogni altra azione che l'Università ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi).

9. Il servizio dovrà essere attivato entro il termine di cui al precedente art. 11 comprensivo dei giorni necessari all'allestimento ed arredamento dei locali.

10. L'affidamento della concessione è, comunque, subordinato all'ultimazione dei lavori e conseguente disponibilità dei locali.

Art. 13 - Obblighi inerenti l'esercizio del servizio – riparazioni e sostituzioni

1. Spetterà al Concessionario, con oneri a proprio carico, provvedere alle sostituzioni e/o riparazioni parziali e/o totali della dotazione strumentale e dell'arredo dei locali in modo conforme alla legislazione vigente in materia d'igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche.



Art. 14 - Obblighi inerenti l'esercizio del servizio – generi di consumo

1. Spetterà al Concessionario, con oneri a proprio carico, provvedere a garantire una provvista di "generi di consumo" (bevande, prodotti alimentari e pasti), indicati nell'Elenco - Allegato C – sez. I (quale parte integrante e sostanziale del presente atto) in quantità sufficiente per soddisfare l'utenza e ai prezzi imposti dall'Università, nonché dei "menù" così come descritti nell'Allegato C – sez. II ai prezzi indicati in sede di offerta economica. Il Concessionario dovrà, inoltre, durante la vigenza del contratto, proporre la vendita di ulteriori generi alimentari (rispetto a quelli indicati nel predetto elenco) comunemente in distribuzione negli esercizi bar e ai prezzi medi di mercato praticati nel comune di Catania. Tutti i prezzi, sia imposti che offerti dal Concessionario sulla base della precedente tabella, si intendono comprensivi di IVA.
2. Il Concessionario dovrà obbligarsi ad accettare i buoni pasto dell'aggiudicatario del servizio sostitutivo di mensa per il personale dell'Università.
3. Il Concessionario dovrà, in sede di gara, indicare il laboratorio di produzione dei generi di pasticceria e rosticceria e altri alimenti presso il quale intenderà fornirsi ed esporre in modo ben visibile nei locali in argomento, il nominativo di tale laboratorio, nonché comunicare all'Università l'eventuale sostituzione del laboratorio prescelto. Nel caso in cui la qualità dei prodotti proposti non sia soddisfacente, l'Università avrà la facoltà di chiedere la sostituzione del laboratorio prescelto dal Concessionario.
4. Il Concessionario dovrà garantire un servizio di eccellente qualità. A tal fine, entro e non oltre dieci giorni dal termine iniziale di durata del servizio in concessione, dovrà presentare una scheda tecnica dei prodotti utilizzati, con indicazione delle caratteristiche merceologiche relative a qualità, composizione, taglio e confezionatura così come previsto dalla normativa di settore; i prodotti dovranno possedere tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalle Leggi e dai Regolamenti vigenti in materia.
5. Il Concessionario dovrà indicare, per ogni prodotto somministrato, ingredienti e prezzi ed eventuale utilizzo di ingredienti surgelati. I prezzi dei generi e delle merci poste in vendita dovranno essere affissi nel locale. Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori intolleranti o allergici; a tal fine, affinché il consumatore riceva informazioni essenziali, leggibili e comprensibili per fare acquisti consapevoli, il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza.
6. Il Concessionario dovrà garantire la tutela del consumatore mediante l'applicazione della normativa vigente con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti.
7. Il Concessionario non potrà riciclare eventuali eccedenze alimentari. Le eccedenze al cotto dovranno essere interamente smaltite. Non sono considerate eccedenze cibi cotti non presentati alla distribuzione, purché correttamente conservati in funzione delle vigenti normative.
8. Il Concessionario dovrà provvedere allo stoccaggio delle derrate alimentari.
9. Si precisa che l'Università non avrà alcuna responsabilità in merito ai predetti adempimenti.

Art. 15 - Obblighi inerenti l'esercizio del servizio – materiali di consumo

1. Il Concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio e dotarsi di utensili da cucina (quali mestolame, coltelleria, pentolame e quant'altro occorra per la conservazione e distribuzione dei cibi), di utensili da tavola (vassoi, piatti, posate, bicchieri, e quant'altro occorra per la consumazione dei pasti) e di tovagliato a perdere (tovagliette, tovaglioli e quant'altro occorra per apparecchiare i vassoi).

Art. 16 - Obblighi inerenti l'esercizio del servizio – norme igienico sanitarie

1. Il Concessionario dovrà svolgere il servizio nel pieno rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti e a regola d'arte sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi e delle procedure gestionali. A tal fine, il Concessionario



dovrà consegnare a questa Università il proprio manuale H.A.C.C.P. (Piano per la prevenzione per la sicurezza igienica degli alimenti).

2. Il Concessionario dovrà garantire l'ottemperanza a eventuali prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni ecc. che dovessero essere accertate da parte dei N.A.S. e/o altri servizi di vigilanza.

3. Il Concessionario dovrà provvedere a tutte le procedure di controllo di qualità del servizio previste dal D.lgs. n. 193/2007 (attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore).

4. Si precisa che l'Università non avrà alcuna responsabilità in merito ai predetti adempimenti.

Art. 17 - Obblighi inerenti l'esercizio del servizio – manutenzione ordinaria e straordinaria

1. Il Concessionario dovrà presentare, entro venti giorni dall'inizio dell'esecuzione del servizio, un piano di manutenzione (basato sulle schede tecniche delle apparecchiature e sui manuali d'uso e manutenzione ordinario) delle attrezzature, apparecchiature e degli impianti. Il piano di manutenzione ordinaria dovrà essere previamente concordato e approvato dall'Università, che si riserva di apportare, durante tutto il periodo della Concessione e ogni qual volta si rendesse necessario, le opportune prescrizioni in ordine alla modifica o integrazione del piano.

2. Il Concessionario dovrà dunque provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria, alla pulizia, sanificazione e alla disinfezione dei locali bar, del deposito e di tutti i locali adiacenti utilizzati dallo stesso, nonché di tutti gli impianti, apparecchiature, arredi e tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie utilizzate per la somministrazione degli alimenti e delle bevande, al fine di mantenere le stesse in ottimali condizioni di funzionamento per tutta la durata contrattuale (provvedendo, ove fosse necessario, anche alla integrazione o sostituzione, a proprie spese, delle apparecchiature, attrezzature e arredi non più funzionanti).

2. Il Concessionario dovrà, altresì, durante l'orario di servizio, assicurare l'ordine e la pulizia degli arredi presenti nei locali (che dovranno essere puliti per almeno due volte durante l'orario di fruizione dei pasti, o quando ciò si rendesse necessario).

Art. 18 - Obblighi inerenti l'esercizio del servizio – orario di apertura e chiusura

1. Il Concessionario dovrà garantire un orario di apertura minimo del bar dalle ore 8:00 alle ore 18:00 dal lunedì al venerdì, ad esclusione delle festività istituzionali. Il sabato e nei giorni feriali prefestivi il servizio dovrà essere garantito sino alle ore 13:00. Sarà facoltà del Concessionario prolungare i predetti orari di apertura (ad ogni modo, tale requisito non sarà elemento di valutazione in sede di offerta).

2. Su accordo tra il Concessionario e l'Università gli orari di apertura e chiusura potranno essere modulati in considerazione delle esigenze dell'utenza, salvaguardando il numero complessivo delle ore così come indicate nel presente articolo.

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

4. Nel mese di agosto l'esercizio potrà, presumibilmente, restare chiuso per il periodo che verrà indicato dall'Università. Si terrà conto, ai fini della riduzione del canone, solo di periodi di interruzione superiori ai 15 giorni.

Art. 19 - Ulteriori obblighi gravanti sul Concessionario

1. Spetterà al Concessionario, con oneri a proprio carico e per tutta la durata contrattuale, l'adempimento degli obblighi di seguito elencati:

a) **tasse e imposte e spese inerenti il servizio:** il Concessionario dovrà adempiere al pagamento delle spese, delle tasse e delle imposte dirette ed indirette di esercizio e di vendita. Sarà inoltre a Carico del Concessionario il pagamento della tassa sui rifiuti;



- b) **pagamento utenze**: il Concessionario dovrà provvedere, autonomamente, ad installare contatori dedicati per la fornitura di energia elettrica e idrica, a stipulare i relativi contratti con gli enti erogatori e ad effettuare i pagamenti dovuti per i relativi consumi;
- c) **allontanamento dei rifiuti**: il Concessionario dovrà provvedere all'allontanamento dei rifiuti (raccolta e trasporto) derivanti dall'attività espletata fino ai punti di conferimento predisposti dal servizio di raccolta del Comune di Catania e nel rispetto della vigente normativa in materia;
- d) **servizio di trasporto alimenti e bevande**: il Concessionario, ove abbia proposto il servizio di trasporto di alimenti e bevande in sede di offerta, dovrà garantire lo stesso presso le strutture vicinie dei locali in cui viene svolto il servizio bar ristoro mediante idoneo veicolo commerciale.

Art. 20 - Responsabile del servizio

1. Il Concessionario dovrà comunicare per iscritto all'Università, prima dell'inizio dei lavori necessari per l'installazione dei distributori, il nominativo di un proprio Responsabile del servizio al quale dovranno rapportarsi gli uffici di questa Università, fornendo a tal fine tutti i recapiti, anche telefonici, presso i quali raggiungere detto Responsabile. Dovrà, inoltre, comunicare per iscritto eventuali variazioni del Responsabile stesso.
2. Il Responsabile del servizio curerà la realizzazione ed il buon andamento del servizio stesso, coordinando l'attività degli operatori e curando le relazioni con i referenti istituzionali dell'Università. In via esemplificativa il Responsabile del servizio dovrà:

- comunicare tempestivamente i nominativi delle persone addette al servizio ed eventuali cambiamenti degli stessi;
- accertare che il personale sia idoneo a svolgere le funzioni relative ai servizi oggetto del presente Capitolato;
- garantire il rispetto da parte del personale delle norme di comportamento e delle norme vigenti in merito alle prestazioni dagli stessi dovute (es. igienico-sanitarie etc.);
- garantire, in tempo utile ad evitare qualsiasi interruzione del servizio, la pronta sostituzione del proprio personale assente per qualunque ragione;
- segnalare tempestivamente agli Uffici competenti dell'Università eventuali cause che impediscono il regolare svolgimento del servizio;
- effettuare qualsiasi comunicazione inerente il mancato adempimento degli obblighi contrattuali.

3. In caso di assenza del Responsabile del servizio (dovuta a qualunque causa) deve esserne garantita l'immediata sostituzione.

Art. 21 - Personale richiesto per lo svolgimento del servizio e relativo trattamento del rapporto tra il Concessionario e i dipendenti

1. Il Concessionario dovrà garantire che il personale a proprio servizio sia qualificato (e garantirne a proprie cure e spese l'aggiornamento professionale), di assoluta fiducia e di provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali con particolare riferimento all'art. 5 del Decreto legislativo n. 114 del 31/3/98 (Riforma della disciplina relativa al settore del commercio), così come riformato dal d. lgs. n. 59/2010.
2. Il Concessionario, considerata la necessità di un continuo controllo della qualità del cibo, del servizio prestato agli utenti (come qualità, velocità di servizio, cortesia, efficienza e decoro), e della pulizia dei locali, dovrà organizzare il servizio avvalendosi del seguente personale, per il quale viene indicato un numero minimo:

- 1) **personale di gestione**: il Concessionario dovrà garantire, per la gestione generale, la presenza di un responsabile della sicurezza e dell'igiene;
- 2) **personale di distribuzione e pulizia**: dovrà essere garantita la presenza di almeno:



- un addetto per il servizio al banco del bar;
- un addetto alla cassa;
- un addetto per il servizio ai tavoli;
- due addetti alle pulizie.

All'avvio della Concessione l'Università potrà concordare con il Concessionario l'eventuale incremento di personale nei lotti dove il potenziale bacino di utenza è maggiore.

3. Il Concessionario sarà direttamente responsabile della scelta e dell'impiego del personale.
4. Il Concessionario dovrà garantire la presenza di un congruo numero di personale per consentire una buona esecuzione del servizio evitando il formarsi di code, specialmente nelle fasce orarie di maggior affluenza (12.45 – 14.45).
5. Il Concessionario dovrà garantire che tutto il personale addetto al servizio indossi idonea divisa e porti un contrassegno del Concessionario.
6. Il Concessionario dovrà compilare e consegnare Responsabile Unico del Procedimento un elenco contenente nome, cognome e dati anagrafici relativi a tutto il personale dedicato ai servizi oggetto del presente contratto, fornendo anche gli estremi della posizione contributiva. Eventuali aggiornamenti o integrazioni dell'elenco dovranno essere tempestivamente comunicati per iscritto all'Università.
7. Il trattamento del personale dovrà essere in linea con le normative vigenti del C.C.N.L. di riferimento della categoria.
8. Il Concessionario dovrà osservare le norme legislative e i regolamenti vigenti in materia di igiene e prevenzione degli infortuni sul lavoro, delle assicurazioni sociali, dell'inquadramento contrattuale, degli accordi sindacali nazionali e locali per il personale dipendente e ogni altra disposizioni in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori.
9. Ogni addetto al servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste e mantenere uno *standard* elevato di igiene e pulizia personale.
10. Nessun rapporto di lavoro verrà ad instaurarsi tra l'Università e il personale addetto all'espletamento del servizio bar, che lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del gestore.
11. Il Concessionario sarà responsabile della tutela della sicurezza, incolinità e salute dei lavoratori addetti al servizio.
12. L'Università sarà espressamente sollevata da ogni obblighi e/o responsabilità nei confronti di tutto il personale adibito dal Concessionario all'esecuzione delle attività relative al funzionamento del servizio affidato in gestione.
13. Su richiesta dell'Ufficio competente dell'Università, il Concessionario dovrà fornire la prova dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali previsti dalla normativa in vigore.

Art. 22 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

1. Il Concessionario, entro venti giorni dall'avvenuta consegna dei locali, dovrà predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti ecc. ("Piano di Emergenza ed Evacuazione"). Il piano dovrà tener conto sia del personale proprio sia di tutte le persone ospitate presso le proprie strutture. A tal fine il Concessionario dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento dovrà essere trasmessa all'Università entro il termine di cui al presente articolo.
2. Il Concessionario dovrà predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 23 – Obbligazioni gravanti sul Concessionario al termine della Concessione



1. Al termine del contratto, e nello specifico entro venti giorni dalla data di scadenza o risoluzione dello stesso, il Concessionario dovrà, a propria cura e spese e senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte dell'Università, rimuovere i propri arredi, macchine e attrezzature, le scorte e quant'altro di sua proprietà provvedendo al ripristino dei locali nello stato in cui si trovavano antecedentemente alla stipula del contratto, e in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione (salvo il normale loro deterioramento d'uso). A tal proposito, verrà redatto un verbale di riconsegna dei locali, in contraddittorio tra l'Università e il Concessionario.
2. Ove le attrezzature o l'arredo diventino parte non asportabile di altre e/o di immobili di proprietà dell'Università e qualora la loro rimozione possa danneggiare i beni di proprietà dell'Università, le attrezzature e l'arredo in parola, allo scadere della Concessione, rimarranno nella proprietà di quest'ultima.
3. Eventuali danni riscontrati alla struttura e/o agli impianti, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia fideiussoria prestata (fatto salvo il diritto dell'Università al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati). A tal fine, lo svincolo della garanzia fideiussoria o deposito cauzionale sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni in restituzione.
3. In caso il Concessionario non provveda allo sgombero degli spazi, a ciò provvederà direttamente l'Università con addebito delle relative spese al Concessionario, trattenendo le relative somme dalla garanzia definitiva e fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni.

TITOLO IV

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

Art. 24 - Requisiti per la partecipazione alla procedura

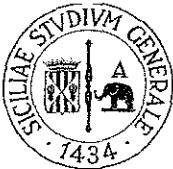
1. La partecipazione alla presente procedura di gara è riservata agli operatori economici di cui all'art. 45 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. in possesso, a pena di esclusione, di tutti i requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economica finanziaria e tecnica professionale, indicati nei successivi punti del presente articolo.

1.1. Requisiti di ordine generale a (art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.):

- a) insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.; insussistenza delle cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D.lgs. 6 settembre 2011, n. 159;
- b) insussistenza delle condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D.lgs. del 2001, n. 165 o di cui all'art. 35 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 90 convertito con modificazioni dalla Legge 11 agosto 2014, n. 114 oppure, ai sensi della normativa vigente, insussistenza di ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione.

1.2. Requisiti di idoneità professionale (art. 83, c. 1, lett. a) e c. 3, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.):

- a) essere iscritti nel registro della Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede (o all'apposito registro, se cooperativa) per l'attività oggetto della presente Concessione (azienda che opera nel settore della somministrazione di bevande e alimenti). Per i concorrenti non residenti in Italia, la predetta iscrizione dovrà risultare da apposito documento attestante l'iscrizione stessa in analogo registro professionale o commerciale, di cui all'Allegato XVI del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i, secondo la legislazione nazionale di appartenenza. Gli operatori economici non residenti in Italia dovranno provare la predetta iscrizione secondo le modalità di cui al comma 3 dell'art. 83 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.



1.3. Requisiti di capacità economica – finanziaria (art. 83, c. 1, lett. b) e c. 4 - art. 86, c. 4, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.):

- a) almeno due idonee referenze bancarie rese da Istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385 attestanti che l'offerente "ha sempre fatto fronte agli impegni assunti con l'istituto o intermediario con regolarità, correttezza e puntualità". In alternativa, si applica l'art. 86, comma 4, del Codice.

1.4 Requisiti di capacità tecniche e professionali (art. 83, c. 1, lett. c) e c. 6 - art. 86, c. 5, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.):

- a) avere svolto servizi analoghi a quelli oggetto della presente procedura di gara eseguiti negli ultimi tre anni antecedenti alla data di avvio della presente procedura (2015-2016-2017), di cui almeno un contratto svolto in favore di PP.AA. o Organismo di diritto pubblico (a tal fine dovranno essere indicati gli importi, le date, l'oggetto dell'affidamento e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi).

2. I concorrenti che partecipano in forma plurisoggettiva dovranno possedere i requisiti in conformità alle disposizioni previste nel D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Art. 25 Elemento qualitativo: offerta tecnica

1. L'offerta tecnica deve essere costituita, pena esclusione, dal "**Modulo offerta tecnico/qualitativa**". (redatto in lingua italiana per un numero massimo di 100 facciate - 50 pagine stampate fronte /retro - in formato A4, carattere Times New Roman 14, interlinea singola, margini 2,5 per i quattro lati e numerazione consequenziale e univoca delle pagine). Tale modulo dovrà essere costituito dai seguenti **cinque progetti** che verranno valutati ai sensi della **tabella 3** dell'art. 27.

A) Con riferimento agli "ELEMENTI RELATIVI ALL'ALLESTIMENTO E GESTIONALI" verranno valutati i seguenti progetti:

- **"Progetto gestionale"**, che illustri dettagliatamente, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente, le modalità con cui si intendono fornire i servizi e gestire i flussi di lavoro per svolgere regolarmente il servizio di bar e piccola ristorazione.
- **"Progetto organizzativo"**, che illustri dettagliatamente il layout degli arredi, delle attrezzature, il numero, la tipologia e le principali caratteristiche tecniche delle macchine ed attrezzature utilizzate per il servizio, nonché le modalità di trasporto giornaliero dei pasti nella sede della ristorazione. Si evidenzia che, con riferimento ai lotti n. 2 e 4, nella redazione del progetto in parola, il concorrente potrà o meno tener conto della parziale esistenza di mobili e attrezzature di proprietà dell'Università. Tale scelta non avrà rilievo ai fini della valutazione del progetto. Si rinvia al riguardo a quanto specificato al precedente art. 12.
- **"Progetto di sanificazione"**, che illustri dettagliatamente le modalità di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature (con indicazione della periodicità dell'espletamento delle predette attività).

B) Con riferimento agli "ELEMENTI RELATIVI ALLA RISTORAZIONE" verranno valutati i seguenti progetti:

- **"Progetto di qualità"**, che illustri dettagliatamente, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente, l'offerta qualitativa di cibi e bevande. La possibilità di scelta di alimenti biologici, per celiaci, vegetariani, vegani a prezzo di mercato.



C) Con riferimento agli "ELEMENTI MIGLIORATIVI" verrà valutato il seguente progetto:

- **Progetto migliorativo**, che illustri dettagliatamente gli ulteriori prodotti che saranno posti in vendita (ai prezzi di mercato praticati nel Comune di Catania nell'ambito dei servizi bar) le soluzioni proposte per realizzare ritorni economici diretti per i consumatori abituali, l'eventuale possesso di certificazione di qualità ISO 9001, l'eventuale servizio di trasporto delle ordinazioni provenienti dalle sedi dell'Ateneo.

3. Per ogni tema sopra indicato, i concorrenti devono illustrare in maniera dettagliata le proprie proposte sulla base di quanto previsto nel presente Capitolato e nei successivi "Atti di Gara", evidenziando in particolare gli elementi oggetto di valutazione delineati nel successivo art. 27 (tabella 3).

Art. 26 – Elementi quantitativi: offerte economica e temporale

1. L'offerta quantitativa deve essere costituita, a pena di esclusione, da due moduli:

a) **"Modulo offerta tempo"** dove deve essere indicato il termine complessivo (espresso in numero di giorni, interi e consecutivi) – inferiore, perché sia valutato positivamente, a quello previsto all'art. 11 del presente Capitolato – offerto per completare l'allestimento e l'arredamento dei locali (in modo tale da essere perfettamente funzionanti ed operativi presso le sedi cui saranno destinati).

b) **"Modulo offerta economica"** dove deve essere indicato il ribasso unico percentuale offerto con riferimento ai prodotti di cui all'**Allegato C, sez. II**. Esso deve essere indicato sia in cifre sia in lettere con un numero massimo di cifre decimali pari a tre (le cifre oltre la terza cifra decimale non verranno prese in considerazione e non si procederà ad alcun arrotondamento). In caso di discordanza tra gli elementi indicati in cifre e quelli indicati in lettere prevale l'indicazione più favorevole per l'Amministrazione. Si precisa che i prodotti indicati nell'**Allegato C, sez. I** non sono soggetti a ribasso. Deve inoltre essere indicata la percentuale offerta sugli incassi annuali a favore dell'Università (non inferiore allo 0,50%). In caso di discordanza tra gli elementi indicati in cifre e quelli indicati in lettere prevale l'indicazione più favorevole per l'Amministrazione.

Art. 27 - Suddivisione del punteggio

1. La Concessione del servizio in oggetto verrà aggiudicata facendo riferimento all'art. 95 del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i. utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

2. L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta che avrà totalizzato il maggior punteggio risultante dalla somma dei punteggi ottenuti per l'offerta tecnica, temporale ed economica.

3. Per la comparazione delle offerte si prenderanno in considerazione i criteri obiettivi e comparativi indicati nel presente titolo con i relativi punteggi.

4. La Commissione avrà a disposizione un punteggio massimo attribuibile pari a punti 100, ripartito nei modi precisati nella tabella 1 del presente articolo.

5. L'attribuzione dei punteggi sarà calcolata fino alla seconda cifra decimale arrotondata all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

6. La gara verrà aggiudicata, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida purché ritenuta conveniente e congrua da parte di questa Università.

7. L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà determinata con la ripartizione tra valutazione dell'offerta tecnica/qualitativa e valutazione dell'offerta quantitativa, come da seguente tabella:

Tabella 1

	PARAMETRI DI VALUTAZIONE	Punti (max)
1	Elementi qualitativi	70



2	Elementi quantitativi	30
	TOTALE	100

8. Non si procederà alla valutazione dell'offerta economica e temporale qualora il concorrente non abbia raggiunto un punteggio almeno pari a 40/70 a seguito della valutazione dell'offerta tecnica/qualitativa.

Art. 28 – Valutazione della proposta tecnica/qualitativa e delle offerte economica e temporale

1. La Commissione attribuirà i punti per l'offerta tecnica/qualitativa fino ad un massimo di 70 su 100 utilizzando gli elementi di valutazione e i criteri appresso indicati (tabella 2 e tabella 3), mediante l'applicazione del metodo aggregativo compensatore in ragione di quella più favorevole per l'Università.

Tabella 2

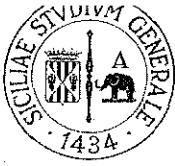
Elementi offerta tecnica/qualitativa	Punti (max) 70
A) ELEMENTI RELATIVI ALL'ALLESTIMENTO E GESTIONALI	25
B) ELEMENTI RELATIVI ALLA RISTORAZIONE	15
C) ELEMENTI MIGLIORATIVI	30

Fermo restando l'obbligo per l'aggiudicataria a garantire, con propri mezzi, la continuità del servizio in modo corretto per tutta la durata della Concessione, saranno valutati positivamente, secondo i criteri indicati nella tabella successiva, i seguenti modelli organizzativi e programmi di gestione.

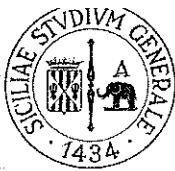
Elementi indicati nel **"Modulo offerta tecnica/qualitativa"**

Tabella 3

PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA /QUALITATIVA		PUNTEGGIO
		MAX 70
		PUNTI
A)	Elementi relativi all'allestimento e gestionali	PUNTEGGIO MAX 25
Sottocriteri A		
A1 - "Progetto gestionale". Saranno oggetto di valutazione:		
<ul style="list-style-type: none">le modalità con cui si intendono fornire i servizi;le modalità con cui si intendono gestire i flussi di lavoro per svolgere regolarmente il servizio di bar e piccola ristorazione;la programmazione e le modalità operative per l'approvvigionamento degli alimenti e delle bevande;le procedure e le modalità operative per la conservazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande;le procedure e le modalità operative per la gestione efficiente del servizio agli utenti e la limitazione delle code alle casse e al banco.		Punteggio max 8 punti



<p>A.2 "Progetto organizzativo". Saranno oggetto di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none">• le caratteristiche tecniche, estetiche e di funzionalità dei singoli elementi di arredo proposti per l'allestimento dei locali. Si evidenzia che, con riferimento al lotto n. 2 e al lotto n. 3, nella redazione del progetto in parola, il concorrente <u>potrà o meno</u> tener conto della parziale esistenza di arredi di proprietà dell'Università. Tale scelta non avrà rilievo ai fini della valutazione del progetto. Si rinvia al riguardo a quanto specificato al precedente art. 12.• il numero, la tipologia e le principali caratteristiche tecniche delle macchine e delle attrezzature utilizzate per il servizio. Si evidenzia che, con riferimento al lotto n. 2 e al lotto n. 3, nella redazione del progetto in parola, il concorrente <u>potrà o meno</u> tener conto della parziale esistenza di macchine e attrezzature di proprietà dell'Università. Tale scelta non avrà rilievo ai fini della valutazione del progetto. Si rinvia al riguardo a quanto specificato al precedente art. 12.• le caratteristiche tecniche ed estetiche dei materiali proposti per gli eventuali rifacimenti e/o rivestimenti, di pareti, controsoffitti e pavimenti;• la funzionalità globale dell'allestimento proposto in relazione alle attività previste. Si evidenzia che, con riferimento al lotto n. 2 e a lotto n. 3, nella redazione del progetto in parola, il concorrente <u>potrà o meno</u> tener conto della parziale esistenza di mobili e attrezzature di proprietà dell'Università. Tale scelta non avrà rilievo ai fini della valutazione del progetto. Si rinvia al riguardo a quanto specificato al precedente art. 12.	<p>Punteggio max 8 punti</p>
<p>A.3 "Progetto di sanificazione". Saranno oggetto di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none">• le modalità operative per pulizia, sanificazione e disinfezione delle superfici dei locali, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature.• il piano dettagliato sui tempi di pulizia, disinfezione, disinfezione, derattizzazione e sanificazione periodica delle superfici, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature.• il dettaglio delle metodologie operative utilizzate per garantire l'applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienico/sanitarie e l'applicazione del manuale HACCP	<p>Punteggio max 9 punti</p>
<p>B) Elementi ristorativi</p>	<p>PUNTEGGIO MAX 15</p>
<p>Sottocriteri B</p>	<p>Punteggio massimo</p>
<p>B.1 "Progetto di qualità". Saranno oggetto di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none">• la qualità e la varietà dei prodotti proposti, anche in relazione alle marche maggiormente conosciute e consolidate;• l'eventuale identificabilità e tracciabilità dei prodotti, in relazione ai marchi di protezione (quali, a titolo di esempio, DOP, IGT, etc.);	<p>Punteggio max 7</p>
<p>B.2 Possibilità di scelta di alimenti biologici, per celiaci, vegetariani e vegani a prezzo di mercato.</p>	<p>Punteggio max punti 8</p>
<p>C) Elementi migliorativi</p>	<p>PUNTEGGIO MAX 30</p>
<p>Sottocriteri C</p>	
<p>C.1 "Progetto migliorativo":</p> <ul style="list-style-type: none">• forme di abbonamento a costi ridotti per consumazioni ripetute, da fruire in	<p>punteggio</p>



determinati archi temporali; • ogni altra forma di agevolazione proposta a beneficio degli utenti;	max 10
C.2 posesso certificazione di qualità ISO 9001;	punti 4
C.3 servizio di trasporto delle ordinazioni provenienti dalle sedi dell'Ateneo.	punteggio max 10
C.4 Ulteriori prodotti rispetto a quelli indicati nell'All. E.	punteggio max 6

Tabella 4 – Elementi “Modulo offerta tempo” punteggio massimo 5/100

D) Offerta tempo	PUNTEGGIO MAX 5
Termine per l'allestimento Punteggio calcolato matematicamente, sulla base di quanto indicato dal concorrente nell'apposito modulo “Offerta tempo” (inferiore a quaranta giorni consecutivi).	Punteggio max 5

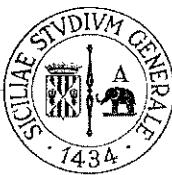
2. Con riferimento alla valutazione degli elementi indicati nel Modulo “Offerta Economica” di seguito viene riportata la tabella nella quale sono indicati i prezzi massimi dei prodotti (di cui all’Allegato C, sez. I, del Capitolato). La proposta dovrà essere effettuata mediante ribasso unico percentuale. Dovrà inoltre essere indicata la percentuale offerta sugli incassi annuali che dovrà essere corrisposta all’Università (percentuale superiore allo 0,50%).

Tabella 5 – Offerta “Modulo offerta economica” punteggio massimo 25/100

E) ELEMENTI MODULO OFFERTA ECONOMICA	Prezzo massimo	PUNTEGGIO MAX 15 (RIBASSO UNICO PERCENTUALE)
E.1 Offerta sui menù		
Menù composto da un panino (o tramezzino) a scelta, una insalata, frutta o uno yogurt, pane, $\frac{1}{2}$ litro di acqua minerale o altra bibita, dolce, caffè.	euro 7,00	
Menù composto da un prodotto a scelta di tavola calda o pizza, frutta o uno yogurt, $\frac{1}{2}$ litro di acqua minerale o altra bibita, dolce, caffè.	euro 6,50	
Menù composto da un panino (o tramezzino) a scelta, frutta o uno yogurt, $\frac{1}{2}$ litro di acqua minerale o altra bibita, caffè.	euro 6,00	
Menù insalatona composto da insalata verde, insalata mista (pomodori, carote, ecc.) e, ad esempio, mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, ecc., con porzione di frutta o yogurt, pane, $\frac{1}{2}$ litro di acqua minerale.	euro 7,00	
E.2 Offerta sulla percentuale del fatturato	non inferiore allo 0,50%	PUNTEGGIO MAX 10 PUNTI

3. Non saranno ammesse offerte nelle quali non sia espresso un ribasso e una percentuale nelle due forme (cifre e lettere). In caso di discordanza tra gli elementi indicati in cifre e quelli indicati in lettere prevale l’indicazione più favorevole per l’Amministrazione.

4. Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che presentino offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni specificate nel Capitolato, ovvero che siano sottoposte a condizione e/o che sostituiscano, modifichino e/o integrino le predette condizioni della Concessione nonché offerte incomplete e/o parziali.



5. Questa Amministrazione si riserva il diritto di non aggiudicare la gara qualora le offerte venissero considerate non conformi al principio di congruità, non confacenti alle proprie esigenze di bilancio e/o per sopravvenute ragioni di carattere pubblico.

6. Resta inteso che le offerte inviate non vincoleranno in alcun modo questa Amministrazione né all'aggiudicazione né alla stipulazione del contratto mentre le società partecipanti sono vincolate fin dal momento della presentazione dell'offerta per un periodo pari a 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

Art. 29 - Attribuzione dei punteggi

1. L'offerta economicamente più vantaggiosa, *per quanto riguarda l'offerta tecnica*, sarà determinata, mediante l'applicazione della seguente formula generale (secondo le indicazioni e le modalità di calcolo contenute nelle linee guida attuative del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., che l'Autorità Nazionale Anti Corruzione ha fornito in materia di offerta economicamente più vantaggiosa):

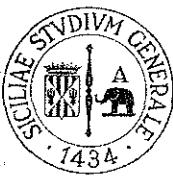
$$P(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

- $P(a)$ è il punteggio attribuito ad ogni offerta valutata (a);
- n è il numero totale degli elementi di valutazione;
- W_i è il punteggio massimo attribuito a ciascun elemento riportato nella Tabella 3;
- $V(a)_i$ è il coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra (zero) ed 1 (uno);
- \sum_n è la sommatoria.

- a) **Calcolo delle medie:** Per ognuno dei sotto criteri di valutazione tecnico – qualitativi i coefficienti $V(a)_i$ ($i = 1, 2, \dots$), di cui alla formula sopra indicata, saranno determinati mediante la Media aritmetica dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente dai singoli componenti della Commissione secondo la seguente scala di valutazione:

<u>Valutazione</u>	<u>Coefficiente di valutazione</u>
Nullo	0,0
Inadeguato	0,1
Sufficiente	0,2
Assolutamente insufficiente	0,2
Gravemente insufficiente	0,3
Insufficiente	0,4
Mediocre	0,5
Sufficiente	0,6
Discreto	0,7
Buono	0,8
Ottimo	0,9
Eccellente	1,0



a) Trasformazione in medie definitive (coefficienti V)

Conclusa la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti a ciascuna offerta da parte dei commissari in coefficienti definitivi, riportando ad 1 la media più alta per ciascun elemento di valutazione e proporzionando successivamente a tale media massima le medie provvisorie prima determinate.

b) Calcolo del punteggio qualitativo di valutazione delle offerte (P).

Acquisiti i coefficienti $V(a)_i$ (medie definitive) e sulla base dei valori dei punteggi attribuiti ai singoli sub-criteri, si procederà allo sviluppo della formula $P(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$.

Valutazione elementi quantitativi

2. Per quanto riguarda gli elementi di natura quantitativa ("Offerta tempo"), il coefficiente $V_1(a)$ è determinato dalla formula di seguito specificata:

$$V_1(a) = (45 - T(a)) / [45 - T(\min)]$$

Dove:

$V_1(a)$ è il coefficiente di valutazione, variabile tra 0 e 1, calcolato per l'elemento (a);

$T(a)$ è il termine offerto dal concorrente;

$T(\min)$ è il termine minimo offerto, fra tutte le offerte valide.

Il relativo punteggio $P_1(a) = V_1(a) * 5$

3. Per la valutazione dell'offerta economica ("Modulo offerta economica" - percentuale media di ribasso offerto sul listino prezzi) il punteggio massimo sarà attribuito all'operatore economico che avrà offerto il maggior ribasso.

Alle altre offerte sarà assegnato, per ciascuna categoria, il punteggio secondo le seguenti formule:

$$P_2(a) = 15 * C(a)$$

dove:

$P_2(a)$ è il punteggio attribuito all'offerta del concorrente i-esimo;

$C(a)$ è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente i-esimo, calcolato nel modo seguente:

$$C(a) = 0,85 * A(a) / Asoglia, \text{ se } A(a) \leq Asoglia,$$

$$C(a) = 0,85 + (1,00 - 0,85) * [(A(a) - Asoglia) / (A_{\max} - Asoglia)], \text{ se } A(a) > Asoglia$$

$A(a)$ è il valore dell'offerta (ribasso) del concorrente della ditta (a);

Asoglia è la media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti;

A_{\max} è il valore dell'offerta (ribasso) più conveniente.



Saranno considerate le prime tre cifre dopo la virgola senza procedere ad alcun arrotondamento (es. Pi : 3,23456 punteggio attribuito 3,234).

Il prezzo offerto non potrà essere superiore, pena l'esclusione, al prezzo posto a base d'asta.

4. Per la valutazione dell'offerta economica ("Modulo offerta economica" - *percentuale sul fatturato da corrispondere all'Università*). il punteggio massimo sarà attribuito all'operatore economico che avrà offerto il maggior rialzo. Al concorrente della ditta (a) verrà assegnata una valutazione "D_a", così determinata:

$$D_a = DX_a / DX_{max}$$

D_a = coefficiente dell'offerta della ditta (a),

DX_a = eccedenza rispetto alla percentuale minima dello 0,50% offerta dal concorrente della ditta (a) secondo quanto indicato dallo stesso nella propria offerta in relazione al sub elemento del parametro D.2,

DX_{max} = eccedenza positiva più elevata (massima eccedenza) individuata tra le offerte di tutti i concorrenti, in relazione al sub elemento del parametro D.2

Il coefficiente D_a assegnato al concorrente della ditta (a) sarà compreso tra 0 e 1, espresso in valori centesimali.

Il coefficiente è pari a 1 in corrispondenza della prestazione massima offerta; agli altri concorrenti verrà assegnato un coefficiente proporzionale in base al punteggio totale ottenuto.

Il coefficiente "D_a" sarà poi moltiplicato per il fattore ponderale P_d (max 10 punti complessivi) specificato nella tabella 5.

5. La gara sarà aggiudicata all'offerta che realizzerà il punteggio complessivo (punteggio offerta tecnica + punteggio offerta temporale + punteggio offerta economica), 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.

TITOLO V CONTROLLI E DIVIETI

Art. 30 - Controlli

1. Gli Uffici competenti di questa Università potranno effettuare in qualunque momento ispezioni amministrative e/o tecniche, avvalendosi di funzionari all'uopo incaricati per la verifica della rispondenza del servizio prestato rispetto alle prescrizioni del presente Capitolato e alle prescrizioni successivamente impartite o concordate con l'Università. Tali verifiche sulla gestione del servizio saranno effettuate in contraddittorio con il Responsabile del Servizio di cui al precedente art. 20.

A tal fine, il Concessionario dovrà consentire l'accesso del personale incaricato dall'Università all'interno dei locali interessati al servizio e delle loro pertinenze.

2. L'Università degli Studi di Catania si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento controlli qualitativi/quantitativi sulle prestazioni contrattuali (senza che questo possa costituire motivo di esonero di responsabilità per il Concessionario), con particolare riguardo:

- alla situazione igienico - sanitaria dei locali e delle attrezzature utilizzate;
- alla verifica di particolari situazioni relative alla carenza e/o mancanza di prodotti;
- alla qualità dei prodotti forniti;
- alla corrispondenza dei prodotti utilizzati ai requisiti di legge e a quanto descritto in offerta;
- alla osservanza di una diligenza qualificata e confacente al servizio;
- al rispetto della normativa in materia di etichettature e corretta conservazione degli alimenti;



- al rispetto della normativa in materia di igiene degli alimenti;
- alla esatta osservanza delle norme in materia di ambiente, salute e sicurezza sui luoghi di lavoro ed in materia di prevenzione degli incendi;
- allo stato di conservazione dei locali concessi e alla loro regolare manutenzione;
- al perfetto funzionamento degli impianti.

Si precisa che l'Università non avrà alcuna responsabilità in merito ai predetti adempimenti.

3. Qualora a seguito delle suddette verifiche dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative l'Università si riserverà di adottare i provvedimenti del caso.

4. La vendita di generi avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non conformi alle norme di igiene, sanità e tutela del consumatore darà luogo alla risoluzione immediata della Concessione, fatte salve le eventuali sanzioni di legge a carico del Concessionario.

Art. 31 - Comunicazioni periodiche

1. Al fine di consentire all'Università di verificare l'andamento del servizio in Concessione, il Concessionario dovrà fornire alla stessa, con periodicità trimestrale, dichiarazione relativa all'ammontare del fatturato del servizio ristorazione e bar, da rilasciare 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. 32 – Divieto di cambiamenti di destinazione d'uso

1. Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'Università, nonché i macchinari, le attrezzature e gli arredamenti, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi.

2. Non potrà essere concesso a terzi l'uso anche saltuario dei locali o di parte di essi.

3. All'interno dei locali e degli spazi oggetto della Concessione il gestore non potrà concedere a terzi spazi a uso pubblicitario senza l'autorizzazione dell'Università.

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

5. L'Università si riserva il diritto di compiere in qualsiasi momento ispezioni nei locali oggetto di Concessione al fine di controllare il rispetto del divieto suddetto.

Art. 33 - Divieto di cessione del contratto e divieto di subconcessione

1. Data la specificità del servizio, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione, scissione di imprese per le quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016, è fatto espressamente divieto al Concessionario, ai sensi dell'art.105, comma 4, del D.lgs. n. 50/216:

- di cedere, in tutto o in parte, l'oggetto del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso, la perdita della cauzione e il risarcimento di ogni conseguente danno;
- di subconcedere, in tutto o in parte, il servizio, pena la risoluzione del contratto, la perdita della cauzione e il risarcimento di ogni conseguente danno.

2. Nel caso di contravvenzione a tali divieti, la cessione del contratto o la subconcessione si intenderanno come nulle e di nessun effetto per l'Università, salva alla stessa la facoltà di ritenere senz'altro risolto il contratto medesimo, con diritto alla refusione di ogni eventuale danno, e con la conseguente perdita della cauzione, previo semplice accertamento del fatto.



Art. 34 - Variazioni per sospensione del servizio

1. Il Concessionario non potrà avanzare eccezioni o pretese di sorta per eventuali sospensioni del servizio, dovute ad interventi straordinari – quali lavori di manutenzione, ecc. - salvo le cause di forza maggiore.
2. Al Concessionario potrà essere richiesto di sostituire temporaneamente, in caso di lavori di manutenzione, ecc., il normale servizio con la somministrazione di generi di bar trasportati dall'esterno.
3. Il Concessionario dovrà provvedere al servizio di cui al presente Capitolato senza interruzione per qualsiasi circostanza. In nessun caso potrà, quindi, sospendere o interrompere il servizio, che deve essere assicurato anche in caso di eventi operativi difficili. Per ogni giorno di mancata effettuazione del servizio, fatto salvo il maggior danno, il Concessionario dovrà erogare all'Università le penali di cui al successivo art. 41 (fermo restando il canone dovuto).

Art. 35 - Ulteriori divieti

1. Nei locali adibiti al servizio e nelle relative dipendenze, sono proibiti i giochi di qualsiasi natura. È vietato l'ingresso ai venditori ambulanti.
2. Nei locali dovrà essere fatto divieto assoluto di fumo. Il Concessionario dovrà altresì impedire tutto ciò che non si addica alla convenienza del luogo o possa recare disturbo allo svolgimento delle attività che si svolgono nel complesso universitario. Potrà essere concesso, previo benestare dell'Università, solo l'uso di apparecchi radio e televisivi, purché non arrechino disturbo agli utenti del complesso.

TITOLO VI RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO

Art. 36 - Assicurazione

1. Prima dell'avvio dei lavori finalizzati all'allestimento dei locali, il Concessionario – ai sensi dell'art. 103, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. - dovrà comprovare, producendone copia, di aver stipulato una adeguata polizza di responsabilità con primarie compagnie e per un massimale non inferiore a € 2.000.000,00 copertura di qualunque tipo di danno connesso all'esecuzione delle prestazioni dovute. Qualora il Concessionario dovesse già essere in possesso di una polizza di responsabilità civile farà emettere un'appendice alla stessa per la Concessione oggetto del presente Capitolato.
2. Il testo della polizza assicurativa dovrà essere preventivamente approvato dall'Università.
3. L'Università si riserva la facoltà di richiedere periodicamente al Concessionario, che dovrà provvedere tempestivamente, l'adeguamento dei massimali e delle garanzie in relazione a comprovati motivi connessi all'attività svolta ed ai rischi conseguenti. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere trasmesse all'Università alle relative scadenze.
4. L'esistenza, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo per tutta la durata della Concessione è condizione essenziale per l'Università e pertanto qualora il Concessionario non dovesse essere in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui trattasi, il contratto si risolverà di diritto.
5. Ove il massimale non fosse sufficiente a coprire l'entità del danno, il Concessionario provvederà a sostenere direttamente tutti gli oneri senza che questo possa costituire motivo di esonero di responsabilità per il concessionario per danni provocati a cose e/o persone in dipendenza diretta o indiretta dell'esecuzione del servizio.
6. Il Concessionario dovrà dare tempestiva comunicazione scritta all'Università di ogni eventuale danno verificatosi a persone e/o cose.
7. La copertura assicurativa di cui al presente articolo non determinerà una limitazione alla responsabilità del Concessionario. Quest'ultimo non potrà inoltre mai opporre, ad esonero o attenuazione delle proprie responsabilità di cui sopra, la presenza in loco del personale di sorveglianza individuato dall'Università.



8. A titolo non limitativo, la polizza dovrà prevedere le seguenti coperture assicurative:

- rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai consumatori, compresi eventi connessi a malori, vertigini, stati di incoscienza che comportino invalidità o morte del fruitore del servizio;
- danni a cose in consegna e/o custodia;
- danni arrecati ai locali, strutture e beni consegnati, anche per fatto dei beneficiari del servizio;
- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con il Concessionario, che partecipino all'attività oggetto della Concessione a qualsiasi titolo;
- danni arrecati da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con il Concessionario - che partecipino all'attività oggetto della Concessione a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale.

9. Si precisa che l'Università non avrà alcuna responsabilità in merito ai predetti adempimenti.

Art. 37 - Danni a terzi

1. Il Concessionario dovrà assumere a proprio ed esclusivo carico - e sotto la propria responsabilità - ogni eventuale e possibile danno (di qualsiasi natura, diretto o indiretto) che, in conseguenza dell'esecuzione del servizio, dovesse occorrere a cose persone o animali, liberando l'Università da ogni responsabilità o conseguenza civile e penale.

2. Il Concessionario dovrà assumere la piena ed incondizionata responsabilità - in materia di lavoro e sicurezza - per quanto attiene al personale impiegato, a qualunque titolo, nel servizio.

3. Il Concessionario sarà tenuto, sempre e in ogni caso, tanto verso l'Università quanto verso i terzi, a rispondere di tutti i danni alle persone, agli animali ed alle cose, derivanti dalle prestazioni oggetto del servizio.

4. Le eventuali spese, anche giudiziali, che l'Università dovesse sostenere per i danni provocati dal Concessionario saranno integralmente a carico di quest'ultimo, che sarà tenuto prontamente a rimborsarle su semplice richiesta dell'Università.

5. In ogni caso, il Concessionario sarà tenuto a manlevare l'Università da qualsiasi pretesa o azione che, a titolo di risarcimento danni, eventuali terzi dovessero avanzare nei suoi confronti, in relazione alle prestazioni oggetto del servizio, tenendola indenne da costi, risarcimenti, indennizzi, oneri e spese.

Art. 38 - Custodia dei locali, beni, e responsabilità verso terzi

1. Il Concessionario sarà costituito custode dei locali, dei relativi impianti e di quanto contenuto in esso a qualsiasi titolo (e dunque anche dei beni di proprietà dell'Università) e, pertanto, sarà responsabile per la loro eventuale perdita o deterioramento.

2. L'Università sarà altresì esonerata da ogni responsabilità per l'uso improprio, danneggiamenti, furti tentativi di furto con scasso, atti vandalici delle attrezzature, arredi e delle stoviglie in dotazione dei bar.

3. Il Concessionario è inoltre responsabile verso l'Università ed i terzi dei danni causati a persone o a cose da quanto abbia in custodia.

4. Il Concessionario risponde dei danni arrecati dai propri dipendenti e incaricati ai beni dell'Università, nonché a terze persone o a cose di terzi con i quali venga in contatto in ragione dello svolgimento del presente contratto.

5. L'Università sarà sollevata da ogni responsabilità in ordine ai mancati pagamenti del Concessionario nei confronti dei fornitori della merce a lui destinata.



TITOLO VII
PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 39 - Forza maggiore

1. Nel caso in cui il Concessionario, per motivi ad esso non imputabili, non fosse in grado di effettuare la prestazione contrattuale nei termini previsti, sarà sollevato da responsabilità e quindi dall'applicazione delle penali solo qualora sia in grado di dimostrare che il mancato o ritardato servizio è imputabile a causa di forza maggiore.
2. In ogni altro caso il Concessionario non può, per sua decisione unilaterale, sospendere, rallentare o interrompere il servizio, neanche in caso di controversia con l'Università.

Art. 40 - Disdetta da parte del Concessionario

1. Qualora il Concessionario dovesse abbandonare il servizio o presentare disdetta prima della scadenza convenuta, l'Università, oltre alla richiesta di risarcimento danni, addebiterà allo stesso l'eventuale maggior spesa derivante dall'assegnazione dei servizi ad altri operatori economici oltre all'incameramento della garanzia.

Art. 41 – Procedimento per l'applicazione di penalità e risoluzione del contratto per fatto imputabile al Concessionario

1. L'applicazione delle penali e/o dell'istituto della cessazione, revoca e risoluzione saranno precedute da formale contestazione alla quale il Concessionario avrà facoltà di presentare formali controdeduzioni entro 10 giorni lavorativi dal ricevimento, tramite PEC o raccomandata A/R.
2. Nel caso in cui le controdeduzioni non saranno accolte dall'Università ovvero non vi sarà data risposta o le stesse non saranno giunte nel termine indicato il provvedimento sarà considerato definitivo.
3. Il Concessionario dovrà comunque rimuovere le cause delle inadempienze segnalate.
4. Si precisa che la violazione degli impegni assunti con la sottoscrizione del "Patto di Integrità" (All. E) comporterà l'applicazione delle sanzioni così come previsto dall'art. 4 del citato documento.

Art. 42 - Negligenza e inadempimento – Clausola penale

1. In caso di violazione o inesatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto o dal presente Capitolato e dagli ulteriori "Atti di Gara", l'Università avrà facoltà di applicare nei confronti del Concessionario penali adeguate alla gravità dell'infrazione. La valutazione della gravità delle violazioni e la congruità delle sanzioni sarà effettuata dall'Università e a suo insindacabile giudizio.

In particolare, in presenza delle violazioni e/o inadempienze di seguito descritte, l'Università applicherà le seguenti penali:

- ritardo nella rimozione delle proprie apparecchiature e nei necessari ripristini, a scadenza del contratto, entro i termini stabiliti: 50 euro per ogni giorno di ritardo;
- mancata corresponsione del canone di concessione e/o del pagamento delle utenze e/o della percentuale dovuta sugli incassi: 50 euro per ogni giorno di ritardo (salvo il diritto di risolvere il contratto);
- mancato rispetto dei termini previsti dall'art. 11 del presente Capitolato per l'allestimento e l'arredamento dei locali e, quindi, dell'avvio del servizio: 50 euro per ogni giorno di ritardo (fino ad un massimo di 5 giorni superati i quali potrà procedersi alla risoluzione del contratto);
- mancata trasmissione, nei tempi stabiliti, della relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute di cui all'art. 28, c. 2, lett. a), del D.Lgs. n. 81/2008: 50 euro per ogni giorno di ritardo;



- inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio: € 100,00 a prodotto, per la prima infrazione € 200,00 a prodotto, per infrazioni successive. In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, l'Università avrà la facoltà di risolvere il contratto;
- mancata emissione degli scontrini fiscali: € 50,00 per ogni infrazione riscontrata.

2. L'importo delle penali potrà essere trattenuto sull'importo della cauzione definitiva.

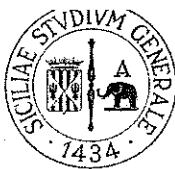
3. La penale sarà preceduta da regolare contestazione scritta e motivata, inviata a mezzo PEC, alla quale il Concessionario avrà facoltà di opporre controdeduzioni entro 10 giorni dalla contestazione medesima. Qualora, entro il termine di dieci giorni, il Concessionario non abbia provveduto ad effettuare il pagamento o non abbia dato alcun riscontro alla richiesta di pagamento, l'Università provvederà ad incamerare l'importo dovuto direttamente dal deposito cauzionale definitivo. Il Concessionario dovrà successivamente provvedere all'immediato reintegro della cauzione.

Art. 43 – Clausole risolutive espresse

1. L'Università si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione della Concessione, previa diffida ad adempiere ai sensi degli artt.1453-1454 c.c., in caso di grave inadempimento.

Si potrà procedere alla risoluzione ai sensi dell'art.1456 c.c. nei seguenti casi:

- a) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d'idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale (artt. 80 e 83 del D.Lgs. n. 50/2016);
 - b) in caso di revoca, da parte delle autorità competenti, delle autorizzazioni di legge rilasciate al Concessionario per l'espletamento del servizio;
 - c) in caso di ritardo nell'allestimento e arredamento dei locali e, quindi, dell'avvio del servizio entro il termine indicato in sede di offerta;
 - d) in caso di somministrazione di prodotti scaduti o il cui termine minimo di conservazione sia stato superato e/o di prodotti in condizioni igieniche non ottimali dopo due diffide formali dell'Università;
 - e) in caso di applicazione di prezzi superiori a quelli prescritti;
 - f) in caso di mancato rispetto delle norme igienico sanitarie;
 - g) in caso di mancato rispetto delle norme in materia di sicurezza e di tutela dei lavoratori;
 - h) in caso di arbitraria sospensione del servizio (salvo cause di forza maggiore);
 - i) in caso di mancato rispetto delle ingiunzioni o diffide fatte dall'Università, nei termini imposti dagli stessi provvedimenti, in relazione alla violazione delle disposizioni di legge e regolamentari nonché del presente Capitolato e dei successivi "Atti di Gara";
 - l) in caso di modifica, anche parziale, della destinazione d'uso dei locali;
 - m) in caso di cessione o subconcessione in tutto o in parte del servizio assunto;
 - n) qualora il Concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa;
 - n) in caso di apertura di una procedura di fallimento, liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico del Concessionario;
 - o) in caso di mancata corresponsione reiterata del canone di Concessione e/o del pagamento delle utenze e/o della percentuale sugli incassi entro le scadenze stabiliti e di inosservanza riguardo qualsiasi debito contratto dal Concessionario per l'esercizio dell'attività.
2. In caso di risoluzione per fatto del Concessionario nulla sarà dovuto allo stesso; l'Università si riserva di incamerare la cauzione definitiva oltre alla richiesta di risarcimento di eventuali maggiori danni.
3. In caso di risoluzione il Concessionario è obbligato a liberare i locali entro e non oltre i trenta giorni successivi alla notifica. In mancanza l'Università provvederà direttamente (e a spese del Concessionario) a far sgomberare i locali.



4. L'Università addebiterà inoltre al Concessionario inadempiente, a titolo di risarcimento danni, l'eventuale maggior spesa che potrebbe derivare per l'assegnazione del servizio ad altro operatore economico.

TITOLO VIII DISPOSIZIONI FINALI

Art. 44 – Revisione prezzi

1. È ammessa la revisione prezzi, a partire dal secondo anno del contratto, nei limiti delle vigenti disposizioni in materia.
2. Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., la revisione dei prezzi verrà operata sulla base di un'istruttoria condotta dall'Università, tenendo conto dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi.
3. L'adeguamento per il 2° anno verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI) dalla data di inizio del servizio alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta, mentre per gli anni successivi al 2° l'adeguamento verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI), dalla data in cui è stato applicato il precedente adeguamento, alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta.

Art. 45 – Clausole sociali di “protezione” o di “assorbimento”

1. In applicazione dell'art. 50 del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i., recante “Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi”, il Concessionario dovrà assicurare i livelli occupazionali attuali, prevedendo l'applicazione dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

Art. 46 - Migliorie, addizioni e modifiche

1. In corso di Concessione, eventuali miglioramenti ed addizioni, opere di sostituzione, rinnovamento, ampliamento, riparazione, consolidamento, decorazione, ovvero altro intervento, anche solo temporaneo, eseguito dal Concessionario (direttamente o tramite incarico a terzi), che incida su elementi strutturali, funzionali, estetici o architettonici ovvero su beni immobili o mobili dei locali, ancorché di proprietà del Concessionario, non potranno essere eseguite senza l'autorizzazione scritta da parte dell'Università.
2. Il Concessionario potrà prescindere dal consenso dell'Università solo per le opere o interventi urgenti e indifferibili. Anche in tali circostanze, tuttavia, appena possibile, il Concessionario dovrà comunicare l'avvio dei lavori all'Università la quale potrà introdurre a spese del Concessionario, qualsivoglia modifica ritenuta opportuna e compatibile con lo stato e la natura delle opere.
3. Per il decremento dell'attività o per l'inattività dovuta ai lavori occorrenti ad eseguire quanto indicato, il Concessionario non avrà diritto ad alcun risarcimento o indennità.
4. E' fatta salva la facoltà da parte dell'Università di ritenere le migliorie, addizioni o modifiche apportate senza obbligo di corrispondere alcun compenso (anche se autorizzate). E' fatto salvo il diritto di pretendere il ripristino dello stato a cura e spese del concessionario.

Art. 47 - Normativa sopravvenuta

1. Nel caso di entrata in vigore, in pendenza del rapporto contrattuale, di leggi, regolamenti o prescrizioni riguardanti l'attività svolta nei locali concessi, che impongano modificazioni impiantistiche e/o strutturali di tali locali, quanto necessario per l'adeguamento dei locali sarà interamente a carico del Concessionario.

Art. 48 - Elezione di domicilio

1. Il Concessionario dovrà eleggere e comunicare il proprio domicilio legale nella città di Catania, presso il quale l'Università invierà, notificherà, comunicherà qualsiasi atto giudiziale o stragiudiziale



interessante la concessione con espresso esonero dell'Università da ogni addebito in ordine ad eventuali mancati recapiti, dipendenti da qualsiasi causa.

Art. 49 - D.U.V.R.I.

1. Ai fini della presente gara si è ritenuta sussistente la necessità di elaborare il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, ai sensi del D.lgs. 81/08; pertanto – con riferimento a ciascun lotto - sono previsti oneri di sicurezza pari a € 330,00 (per i dettagli si rinvia all'**Allegato D**).
2. Ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008, il Concessionario, prima dell'avvio delle attività specifiche, dovrà prendere contatti con il Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione Rischi, Ing. Antonino Gulisano, tramite e-mail gulisano@unict.it o telefono 095 7307887, per le attività di coordinamento e le informazioni inerenti rischi ed organizzazione delle proprie attività e per ricevere informazioni a sua volta sui rischi presenti nei luoghi oggetto della fornitura e sulle Procedure di emergenza vigenti in Ateneo .

Art. 50 – Responsabile Unico del Procedimento

1. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 31 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. viene individuato, quale Responsabile unico del procedimento, il Dr. Giuseppe Nicotra, incardinato presso l'Area della Progettazione, dello Sviluppo Edilizio e della Manutenzione dell'Università degli Studi di Catania.

Art. 51 – Controversie

1. Ogni e qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra il Concessionario e l'Università in relazione alle prestazioni oggetto del presente Capitolato, ove non definibile in via amministrativa, sarà devoluta in via esclusiva al Foro di Catania, rimanendo altresì esclusa la competenza arbitrale.

Art. 52 - Obblighi del Concessionario relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

1. Il Concessionario assumerà tutti gli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 13.08. 2010 n. 136 e ss.mm.ii.

Art. 53 – Norme di rinvio

1. Per quanto non previsto dal presente Capitolato, si fa rinvio al D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i., oltre che al Codice Civile e alla normativa vigente di settore.

Art. 54 – Tutela della *Privacy*

1. Ai sensi del D.lgs. n. 196/03 e ss.mm.ii., i dati forniti dall'Università o comunque acquisiti nel corso dell'esecuzione del servizio saranno trattati secondo le finalità contrattuali ed istituzionali, nel rispetto della normativa vigente sulla riservatezza e segretezza dei dati.
2. Il Concessionario dovrà rispettare quanto previsto dal D.lgs. n. 196/03 e ss.mm.ii. e a mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga a conoscenza durante l'esecuzione del servizio o in relazione ad esso. Tale obbligo dovrà essere osservato anche da parte dei dipendenti, consulenti e collaboratori (nonché di tutti coloro che saranno coinvolti, a vario titolo, nell'esecuzione del servizio).

Art. 55 - Composizione capitolato speciale

1. Il presente Capitolato è composto da una premessa, da n. 55 articoli e n. 5 allegati.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dott. Candeloro Bellantonio)