

Gara europea telematica a procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar presso il complesso Policlinico dell'Università degli Studi di Padova. CIG: B106A1C261

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Sommario

PARTE AMMINISTRATIVA	3
ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE	3
ART. 2 - DURATA DEL CONTRATTO	3
ART. 3 - IMPORTO DELLA CONCESSIONE	3
ART. 4 - REVISIONE DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE	3
ART. 5 - CORRISPETTIVO, FATTURAZIONE E PAGAMENTI	3
ART. 6 - GARANZIA DEFINITIVA	4
ART. 7 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	4
ART. 8 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ - POLIZZE	5
ART. 9 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO	6
ART. 10 - OBBLIGHI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO	7
ART. 11 - CLAUSOLA SOCIALE	8
ART. 12 - SOSPENSIONE DELLE PRESTAZIONI	8
ART. 13 - MODIFICA DEL CONTRATTO DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA	8
ART. 14 - SUBAPPALTO	8
ART. 15 - DIVIETO DI SUBCONCESSIONE E CESSIONE DEL CONTRATTO	8
ART. 16 - INSOLVENZA O IMPEDIMENTO ALLA PROSECUZIONE DELLA CONCESSIONE	8
ART. 17 - NORME OPERATIVE DI SICUREZZA	9
ART. 18 - PENALI	9
ART. 19 - OBBLIGHI DI RISERVATEZZA	11
ART. 20 - PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI	11
ART. 21 - RISOLUZIONE E RECESSO	11
ART. 22 - SPESE CONTRATTUALI	13
ART. 23 - CODICE DI COMPORTAMENTO E PREVENZIONE ALLA CORRUZIONE	13
ART. 24 - PROTOCOLLO DI LEGALITÀ	13
ART. 25 - CONTROVERSIE	13
ART. 26 - NORMATIVA APPLICABILE	13
ART. 27 - IMPOSTA DI BOLLO	13
PARTE TECNICA	15
ART. 1 - ALLESTIMENTO BAR - ESECUZIONE PROGETTAZIONE ESECUTIVA	15
ART. 2 - LICENZE - AUTORIZZAZIONI	15
ART. 3 - MANUTENZIONE - SPESE DI FUNZIONAMENTO E UTENZE	16
ART. 4 - MIGLIORIE	16
ART. 5 - ORARIO MINIMO DI FUNZIONAMENTO DEL BAR	16

ART. 6 - PREZZI DI VENDITA	177
ART. 7 - BUONI PASTO	18
ART. 8 - QUALITA' DEI PRODOTTI	199
ART. 9 - MODALITA' DI CONTROLLO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO OFFERTO AL CLIENTE	19
ART. 10 - REQUISITI DEI PRODOTTI IN CARTA-TESSUTO. PLASTIC FREE.....	19
ART. 11 - CONSUMI ENERGETICI. SISTEMA CONTABILITA' AMBIENTALE	2020
ART. 12 - PULIZIE DEI LOCALI	20
ART. 13 - RACCOLTA DIFFERENZIATA	20
ART. 14 - CONTROLLI	20
ART. 15 - INTERRUZIONE DELL'ATTIVITA' DEL BAR.....	211
ART. 16 - ACCESSO AI LOCALI E DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO.....	21
ART. 17 - RICONSEGNA DEI LOCALI	21

PARTE AMMINISTRATIVA

PREMESSA

Il presente Capitolato disciplina la concessione, ai sensi dell'art. 176 e ss. del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. (in breve "Codice"), del servizio di gestione bar presso il complesso Policlinico dell'Università degli Studi di Padova sito in Via Giustiniani n.2 a Padova (di seguito, in breve, anche "concedente"), da destinarsi prevalentemente agli studenti, ai docenti e al personale del concedente.

Art. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

1. Come già precisato nel capoverso che precede, la concessione ha per oggetto il servizio di gestione di un bar situato presso il complesso del Policlinico dell'Università degli Studi di Padova, sito in Via Giustiniani n. 2, da destinarsi ad un'utenza non solo interna, prevalentemente studenti, docenti e personale dell'Università, ma anche esterna e nello specifico si fa riferimento ad utenti esterni e personale medico-infermieristico dell'Azienda Ospedale - Università Padova.

2. Il concedente metterà a disposizione del concessionario un locale di complessivi 128,266 mq (vedasi planimetria allegata al presente capitolato) così composto: una sala con piccolo locale di servizio separato e servizi igienici a cui si aggiunge un locale per magazzino/deposito; è presente, inoltre, un plateatico esterno di circa 56 mq.

Art. 2 - DURATA DEL CONTRATTO

1. La durata della concessione è di anni 6 (sei) a decorrere dalla stipula ovvero dalla sottoscrizione del verbale di esecuzione anticipata ai sensi dell'art. 17, comma 8 e 9 del Codice.

Art. 3 - IMPORTO DELLA CONCESSIONE

1. L'importo del canone annuale fisso di concessione, che il concessionario dovrà corrispondere all'Ente per la gestione del bar, è pari ad Euro 30.000 (trentamila/00) annui, per un importo complessivo, per l'intera durata contrattuale di anni 6 (sei), pari ad Euro 180.000,00 (centottantamila/00), oltre IVA di legge. Sono a carico dell'Ente gli oneri per la sicurezza pari ad Euro 1.000,00 (mille/00).

2. Il concorrente dovrà presentare un'offerta in rialzo sulla percentuale minima pari al 10% da applicare al fatturato complessivo annuo effettivo, come indicato al successivo art. 5 del presente Capitolato. Sul punto, si richiama quanto previsto agli artt. 3 "*Oggetto, durata ed importo della concessione*" e 17 "*Offerta economica*" del Disciplinare di gara.

Art. 4 - REVISIONE DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE

1. Le ipotesi di revisione del contratto di concessione sono disciplinate dall'art. 192 del Codice, il cui contenuto è da intendersi qui integralmente richiamato.

Art. 5 - CORRISPETTIVO, FATTURAZIONE E PAGAMENTI

1. Il concessionario dovrà corrispondere al concedente il canone fisso di concessione, comprensivo dei consumi di energia elettrica, acqua e gas, pari ad Euro 30.000,00 (trentamila/00) per ogni anno di concessione, in 3 (tre) rate trimestrali posticipate, entro il mese successivo alla scadenza del trimestre, previa emissione da parte del concedente di *fattura proforma*. Sul canone di concessione dovrà essere corrisposta l'IVA.

2. Il primo quadrimestre decorrerà dalla data indicata nel contratto di concessione. Il concessionario dovrà attenersi alle norme in materia di fatturazione elettronica, come disciplinate dall'ordinamento vigente. In particolare, nella fattura dovrà essere indicato il *codice univoco* che sarà comunicato dall'Ufficio competente.
3. Il pagamento dovrà avvenire mediante bonifico bancario sul conto intestato all'Ente presso Intesa San Paolo - sede di Padova - Cod. IBAN: IT13Z0306912117100000046107, con la seguente casuale: "Canone concessione Bar Policlinico".
4. Il canone suddetto è soggetto a conguaglio, da effettuarsi alla scadenza di ogni anno della concessione, che va calcolato tenendo conto del fatturato complessivo annuo effettivo derivante dal rapporto oggetto del presente contratto ed applicando allo stesso una percentuale minima del 10% (dieci per cento), aumentata del rialzo percentuale offerto in sede di gara. Il conguaglio va applicato solamente in favore della stazione appaltante e, quindi, resta fermo il canone di cui al comma 1 del presente articolo anche nel caso in cui il fatturato complessivo annuo effettivo del concessionario risultasse inferiore a quello indicato nel PEF del concedente. Il conguaglio annuo va corrisposto entro 30 (trenta) giorni dalla comunicazione da parte della stazione appaltante previa emissione di fattura. Il concessionario, entro 30 (trenta) giorni dalla scadenza di ogni anno di concessione, è obbligato a comunicare al RUP della stazione appaltante il fatturato annuo complessivo derivante dal presente contratto che dovrà corrispondere ai dati trasmessi all'Agenzia delle Entrate, in ordine ai quali la stazione appaltante potrà effettuare la verifica di veridicità presso i competenti Enti.
5. Nel caso in cui risulti aggiudicatario del contratto un RTI, il pagamento sarà effettuato esclusivamente con fatturazione nei confronti della società mandataria del Raggruppamento.
6. Successivamente alla stipula del contratto, il Concessionario provvederà ad emettere fattura nei confronti dell'Ente per l'ammontare dei costi relativi agli oneri di sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso.

Art. 6 - GARANZIA DEFINITIVA

1. Il concessionario è tenuto a prestare una garanzia definitiva, a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione, con le modalità previste dall'art. 106 del Codice. Nel caso di garanzia fideiussoria, essa deve essere conforme agli schemi tipo 1.2 e 1.2.1 approvati con D.M. n. 193/2022. La garanzia dovrà essere prestata a favore dell'Università degli Studi di Padova, Via VIII Febbraio n. 2, Padova.
2. La garanzia definitiva, stabilita nella misura del 10% (dieci per cento) del valore della concessione, è pari ad Euro 180.000,00 (centottantamila/00).
3. Si applica l'art. 117 del Codice.

Art. 7 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

1. Il concessionario assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla L. 136/2010 e s.m.i., sia nei rapporti verso l'Ente sia nei rapporti con i subappaltatori e gli eventuali subcontraenti in genere, appartenenti alla filiera delle imprese del presente contratto, a pena di nullità assoluta dello stesso. Il concessionario, il subappaltatore o il subcontraente che abbia notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, ne dà immediata comunicazione all'Ente ed alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Padova. La predetta L. 136/2010 trova applicazione anche ai movimenti finanziari relativi ad eventuali crediti ceduti. Il Contraente, in caso di cessione dei crediti, si impegna a comunicare il C.I.G. al cessionario, eventualmente anche nell'atto di cessione, affinché lo stesso venga riportato sugli strumenti di pagamento utilizzati. Il cessionario è tenuto ad utilizzare il/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché ad anticipare i pagamenti

all'Appaltatore mediante bonifico bancario o postale sul/i conto/i corrente/i dedicato/i dell'Appaltatore medesimo riportando il C.I.G. dallo stesso comunicato.

2. Il concessionario si obbliga a utilizzare, ai fini dei pagamenti relativi al presente contratto, sia "attivi" da parte dell'Ente che "passivi" verso gli operatori della filiera, uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso Poste Italiane S.p.A., "dedicati", anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche. Tale adempimento è a carico anche dei subappaltatori e dei subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate all'appalto.

Il concessionario è tenuto a dichiarare gli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i bancario/i o postale/i dedicato/i, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica in oggetto, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone "delegate" ad operare su di essi. Tale dichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., sarà rilasciata dal Rappresentante Legale del concessionario entro 7 (sette) giorni, decorrenti dall'accensione del predetto conto o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla commessa pubblica. Il medesimo soggetto è obbligato a comunicare eventuali modifiche ai dati trasmessi, entro 7 (sette) giorni dal verificarsi delle stesse. Ai fini dell'art. 3, comma 7, della L. n. 136/2010 e s.m.i., il concessionario è tenuto, altresì, a comunicare all'Ente gli estremi di cui sopra riferiti ai subappaltatori e agli eventuali subcontraenti.

3. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal contratto, si conviene che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero, degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione dello stesso.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall'Ente e dagli altri soggetti, di cui al precedente comma 1, il codice identificativo gara - CIG.

4. Il concessionario, tramite un legale rappresentante o soggetto munito di apposita procura, trasmetterà i contratti sottoscritti con i subappaltatori contenenti, a pena di nullità assoluta, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. n. 136/2010 e s.m.i.

5. Con riferimento ai subcontratti stipulati per l'esecuzione, anche non esclusiva, del contratto, il concessionario si obbliga a trasmettere all'Ente, oltre alle informazioni di cui all'art. 119, comma 2, ultimo periodo del Codice, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, attestante che nel relativo subcontratto è stata inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. n. 136/2010 e s.m.i. Resta, comunque, inteso che l'Ente si riserva di procedere a verifiche a campione sulla veridicità di quanto a tale riguardo dichiarato, richiedendo all'uopo la produzione dei subcontratti stipulati, e di adottare, all'esito dell'espletata verifica, ogni più opportuna determinazione, ai sensi di legge e di contratto.

Art. 8 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ - POLIZZE

1. Il concessionario risponde con le proprie polizze direttamente ed interamente di ogni danno che, per fatto proprio o dei suoi dipendenti o per fatto connesso all'esercizio del bar, possa derivare all'Università o a terzi, sollevando così il concedente da ogni responsabilità, connessa con l'attività di gestione bar, verso terzi per infortuni, incendi e ogni altro evento dannoso a persone o cose che possano verificarsi o accadere all'interno dei locali.

2. Il concessionario deve dare immediata comunicazione scritta all'Università di ogni evento dannoso.

3. Successivamente all'aggiudicazione, al fine di pervenire alla sottoscrizione del contratto, il concessionario dovrà trasmettere tempestivamente all'Università le seguenti polizze:

a) **RCT/O** avente per oggetto la gestione di bar con un massimale unico minimo di Euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro. La polizza dovrà essere estesa anche al rischio di conservazione/preparazione/somministrazione di cibi e bevande. La polizza dovrà essere mantenuta in vita per tutta la durata del contratto. Copia conforme all'originale dovrà essere consegnata all'Università debitamente datata e quietanzata dall'assicuratore. Ad ogni rinnovo annuale dovrà essere consegnata all'Università la relativa quietanza di rinnovo, in copia conforme all'originale, debitamente datata e quietanzata dall'assicuratore, entro 15 (quindici) giorni solari dalla scadenza annuale.

4. In alternativa alla stipulazione della polizza di cui sopra, il concessionario potrà dimostrare l'esistenza di polizza/e RC già attivata/e, integrate e/o modificate purché si espliciti che: a) la/le polizza/e in questione copra/no anche i servizi previsti dal presente contratto; b) non vi sono limiti al numero di sinistri; c) i massimali per sinistro non sono inferiori agli importi sopra indicati; d) la durata dovrà coprire il periodo decorrente dalla data di stipula del contratto fino alla sua scadenza, per la copertura di tutti i rischi di cui alla lettera a).

5. La/e polizza/e assicurativa/e dovrà/anno essere stipulata/e con Compagnia/e di Assicurazione autorizzata/e, ai sensi delle leggi vigenti, all'esercizio dei rami oggetto della/e copertura/e richiesta/e.

6. Il concessionario potrà produrre il documento integrale di polizza assicurativa (eventualmente oscurato per le parti coperte da brevetto) ovvero un estratto di polizza con una dichiarazione della Compagnia di Assicurazione attestante l'esistenza della stessa e delle clausole/vincoli assicurative/i previste/i. L'Ente si riserva la facoltà di richiedere comunque l'integrale documento di polizza.

7. Il documento prodotto deve essere in lingua italiana ovvero, qualora sia prodotto in lingua diversa dall'italiano, deve essere accompagnato da traduzione.

8. Qualora il concessionario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la piena operatività della copertura assicurativa di cui sopra, il contratto di concessione si risolverà di diritto con conseguente escussione della garanzia definitiva.

b) **Polizza Rischio Locativo** (la somma da assicurare sarà comunicata al concessionario dall'Ente). La polizza dovrà essere mantenuta in vita per tutta la durata del contratto. Copia conforme all'originale dovrà essere consegnata all'Università debitamente datata e quietanzata dall'assicuratore, prima dell'inizio del servizio. Ad ogni rinnovo annuale dovrà essere consegnata all'Università la relativa quietanza di rinnovo, in copia conforme all'originale, debitamente datata e quietanzata dall'assicuratore, entro 15 (quindici) giorni solari dalla scadenza annuale.

Art. 9 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

1. Per un corretto svolgimento del servizio, il concessionario individuerà un numero adeguato di addetti e un coordinatore del servizio che sarà l'unico referente per l'Università in relazione a tutte le problematiche inerenti le modalità di esecuzione del servizio stesso. In particolare, il coordinatore del servizio:

- dovrà garantire la reperibilità durante l'intera durata del servizio giornaliero, anche tramite sostituto;
- accerterà che il personale utilizzato sia adeguatamente addestrato a svolgere le funzioni relative al servizio offerto;
- garantirà, in tempo utile ad evitare qualsiasi interruzione del servizio, la pronta sostituzione del personale assente per qualunque ragione;
- segnalerà tempestivamente eventuali cause di forza maggiore che impediscano il regolare svolgimento dei servizi;
- organizzerà e coordinerà l'attività dei propri addetti vigilando affinché il servizio sia espletato efficacemente e nel pieno rispetto di quanto previsto dal presente capitolato.

2. Il concessionario prima della sottoscrizione del contratto dovrà comunicare l'elenco del personale impiegato, il nominativo del coordinatore del servizio, il numero di cellulare e un indirizzo e-mail; dovrà, altresì, comunicare mensilmente il foglio aggiornato del personale impiegato.

3. Tutto il personale impiegato nel servizio (dipendenti/collaboratori) sarà sotto l'esclusiva responsabilità del concessionario; dovrà essere professionalmente qualificato ed in possesso dei requisiti necessari all'efficace esecuzione del servizio; dovrà avere una divisa adeguata alle attività espletate e dovrà tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza nei confronti di tutta l'utenza ed agire, in ogni occasione, con la diligenza professionale del caso; dovrà, altresì, esibire costantemente una targhetta identificativa riportante la foto, il nome e il cognome.

4. L'Università si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del personale addetto al servizio nei casi in cui non venga ritenuto adeguato. In tal caso, il concessionario dovrà provvedere alla sostituzione entro 15 (quindici) giorni solari decorrenti dalla richiesta del concedente.

5 Il concessionario solleva l'Università da ogni responsabilità per eventuali liti e controversie che dovessero sorgere in conseguenza del rapporto di lavoro con il personale addetto.

Art. 10 - OBBLIGHI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO

1. Il concessionario si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione, assistenza, contribuzione e retribuzione, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. In particolare, il concessionario si impegna:

- a rispettare le disposizioni di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. nell'esecuzione delle obbligazioni derivanti dal contratto;
- a garantire l'osservanza di tutte le disposizioni vigenti relative all'uso dei locali e all'esercizio dell'attività di bar, in particolare di quelle in materia fiscale e igienico-sanitaria previste per il trattamento e la conservazione degli alimenti, sollevando l'Università da ogni responsabilità per eventuali inadempienze;
- a rispettare le norme vigenti in materia di igiene degli alimenti redigendo apposito documento di autocontrollo basato sui principi H.A.C.C.P. previsto dal Regolamento della Comunità Europea n. 852/2004.

Ai sensi dell'art. 11 del Codice al personale impiegato nel servizio oggetto di concessione è applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro, stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quello il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto o della concessione svolta dall'impresa anche in maniera prevalente. Il CCNL applicabile alla procedura di gara in oggetto è il seguente: CCNL dei pubblici esercizi, ristorazione, turismo (Settore pubblici esercizi minori).

2. Il concessionario si obbliga, altresì, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente, a continuare ad applicare il sopra indicato contratto collettivo ovvero quello diverso dichiarato anche dopo la sua scadenza e sino alla sua sostituzione.

3. Gli obblighi relativi ai contratti collettivi nazionali di lavoro di cui ai punti precedenti vincolano il concessionario per tutto il periodo di validità del contratto, anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse. Restano fermi gli oneri e le responsabilità in capo al concessionario di cui all'art. 119, comma 6 del Codice in caso di subappalto.

4. Il concessionario si obbliga a dimostrare, a qualsiasi richiesta dell'Ente, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti.

5. Il Concessionario deve essere in regola con il pagamento degli stipendi, nonché con gli adempimenti fiscali, assicurativi e previdenziali.

6. L'Ente si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di accertare la regolarità del concessionario rispetto all'applicazione delle disposizioni in materia di lavoro, di contrattazione, di retribuzione, assistenza e previdenza, di sicurezza, etc.

Art. 11 - CLAUSOLA SOCIALE

1. Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l'obbligo per il concessionario di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente concessionario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante (cfr. Parere Aut. Vig. sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture 13/3/2013 n. AG19/13 e 20/13).

2. Al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, il concessionario si impegna a dare concreta attuazione a quanto dichiarato in sede di offerta tecnica nel rispetto di quanto disciplinato dall'Ente concedente, salvo motivata deroga (come previsto dall'art. 9 del Disciplinare di Gara).

Art. 12 - SOSPENSIONE DELLE PRESTAZIONI

1. Il concessionario non può sospendere l'esecuzione del servizio in seguito a propria decisione unilaterale, neppure nel caso in cui siano in atto controversie con l'Ente.

2. L'eventuale sospensione delle prestazioni per decisione unilaterale del concessionario costituisce inadempienza contrattuale con la conseguente risoluzione del contratto per colpa. In tal caso, l'Ente procederà all'incameramento della garanzia definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti del concessionario per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dall'Ente e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

3. Si applicano, per quanto compatibili, le disposizioni di cui all'art.121 del Codice.

Art. 13 - MODIFICA DEL CONTRATTO DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA

1. Nei casi indicati all'art. 189 del Codice, i contratti di concessione possono essere modificati senza una nuova procedura di aggiudicazione.

Art. 14 - SUBAPPALTO

1. Qualora il concessionario si sia avvalso in sede di offerta della facoltà di subappaltare, dovrà rispettare quanto prescritto dall'art. 119 del Codice.

Art. 15 - DIVIETO DI SUBCONCESSIONE E CESSIONE DEL CONTRATTO

1. E' vietata la subconcessione del servizio oggetto del presente capitolato.

2. E' vietata la cessione, anche parziale, del contratto a pena di nullità della cessione stessa.

Art. 16 - INSOLVENZA O IMPEDIMENTO ALLA PROSECUZIONE DELLA CONCESSIONE

1. Si applicano, per quanto compatibili, le disposizioni di cui all'art. 124 del Codice.

Art. 17 - NORME OPERATIVE DI SICUREZZA

1. Tutte le attività oggetto della concessione dovranno essere svolte dal concessionario nel pieno rispetto delle vigenti norme di sicurezza ed igiene del lavoro.
2. L'Ente promuove la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto della presente concessione ed in tale ambito fornirà al concessionario il documento unico di valutazione dei rischi interferenziali - DUVRI - su specifico modello di Ateneo, reperibile al sito <http://www.unipd.it/sicurezza-appalti>. Tale documento sarà debitamente firmato in sede di stipula del contratto per presa visione ed accettazione; pertanto, detto documento, farà parte integrante del contratto e potrà poi essere aggiornato, anche su proposta del concessionario, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo che incidano sulle modalità di esecuzione delle prestazioni contrattuali.
3. L'indicazione dei costi della sicurezza per la riduzione/eliminazione dei rischi interferenziali riconosciuti al concessionario per l'esecuzione del servizio oggetto della concessione tiene conto degli oneri per la sicurezza che il concessionario dovrà sostenere in osservanza a quanto contenuto nel suddetto DUVRI; detti oneri, stimati ed indicati dall'Ente, non sono soggetti a ribasso.

Art. 18 - PENALI

1. In caso di riscontrata irregolarità nell'esecuzione del servizio o di violazioni alle disposizioni del presente Capitolato, verranno applicate le penali secondo quanto specificato nell'elenco sotto riportato, fatto salvo comunque il risarcimento dell'ulteriore danno, nonché l'eventuale risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1454 del codice civile.
2. Le penali potranno essere applicate anche cumulativamente e l'elenco è da intendersi meramente esemplificativo e non esaustivo, fatti sempre salvi i casi di risoluzione. Qualora nell'esecuzione del servizio si verificassero inadempienze rispetto agli obblighi contrattuali, l'Università applicherà le seguenti penali:
1° livello (inadempienza molto grave): Euro 1.000,00 (mille/00):
 - a) per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
 - b) per ogni rilevazione in merito al mancato rispetto delle norme che disciplinano la vendita ed il consumo di alimenti e bevande nei pubblici esercizi; a titolo esemplificativo e non esaustivo, si intendono ricomprese le rilevazioni in merito alla violazione delle norme in materia di confezionamento dei cibi, conservazione delle merci immagazzinate; inosservanza delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente (sempre che ciò non costituisca violazione più grave da segnalare alla competenti autorità);
 - c) per ogni rilevazione di difformità dei prezzi rispetto a quelli indicati nel listino prezzi;
 - d) per ogni rilevazione di mancato rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio;
 - e) per ogni rilevazione di mancata pulizia e cattiva igiene dei locali e delle attrezzature;
 - f) per il cattivo stato ed uso dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi;
 - g) per ogni rilevazione di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti non conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e DPR 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti ovvero non conformi al D.Lgs. 174/2000 sui biocidi e al DPR 392/1998 sui presidi medico-chirurgici;
 - h) in caso di violazione delle disposizioni in vigore nel Comune di Padova in materia di raccolta dei rifiuti;
 - i) per ogni rilevazione in merito al mancato rispetto dei requisiti minimi previsti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto;

l) ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dell'Università ad eseguire i controlli di conformità al presente capitolato.

2° livello (inadempienza grave): Euro 500,00 (cinquecento/00):

- a) per ogni caso di mancanza di conformità dell'organico dichiarato dal concessionario, concordato ed approvato dall'Università;
- b) in ogni caso in cui non vengano eseguite manutenzioni previste dall'art. 3 comma 1 del presente Capitolato Speciale d'Appalto – parte tecnica;
- c) per ogni caso in cui venga accertato il mancato rispetto delle norme igieniche relative alla manipolazione degli alimenti (per esempio quando il medesimo operatore maneggia denaro e poi, senza utilizzo di guanti appositi, manipola gli alimenti);
- d) nel caso in cui il concessionario non esponga, in modo ben visibile, il listino dei prezzi dei prodotti posti in vendita (si veda l'art. 6, comma 4 del presente Capitolato - Parte Tecnica);
- e) nel caso in cui il concessionario non ottemperi a quanto dichiarato in fase di gara circa il rispetto della quota pari ad almeno il 10 per cento delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto in riferimento alla garanzia relativa alle pari opportunità generazionali, di genere, all' inclusione lavorativa.

In generale, per il mancato rispetto degli obblighi contrattuali previsti dal presente Capitolato non ricompresi nei commi che precedono, per le carenze di gestione, e per i comportamenti scorretti potrà essere applicata una penale pari allo 0,5% del valore della concessione per ogni singolo evento; per le ipotesi di ritardo nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali rispetto a quanto contemplato nel presente Capitolato, potrà essere applicata una penale pari allo 0,5% del valore della concessione per ogni giorno di ritardo, fatti salvi in entrambi i casi i maggiori danni che dovessero derivare all'Ente.

2. Le contestazioni delle irregolarità sono effettuate per iscritto al Contraente. L'appaltatore ha facoltà di presentare controdeduzioni entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della contestazione; la loro adeguatezza è valutata dal RUP (Responsabile unico del progetto) e/o dal DEC. Qualora dette deduzioni non pervengano all'Ente nel termine indicato, ovvero, pur essendo pervenute tempestivamente, non siano idonee a giudizio dell'Ente a giustificare l'inadempienza, potranno essere applicate le penali stabilite a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.

3. L' applicazione delle penali avverrà tramite l'escussione della cauzione definitiva per un importo pari a quello delle penali.

4. Oltre alle modalità su indicate, resta ferma la possibilità per il Contraente di comunicare tempestivamente all'Ente la propria volontà di rimettere direttamente l'importo delle penali entro 30 (trenta) giorni dalla notifica o dalla ricezione della comunicazione effettuata mediante lettera A.R. e di versare sul codice IBAN che sarà indicato.

5. In presenza di ripetute inadempienze, o inadempienza ritenuta grave l'Ente avrà la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di procedere alla risoluzione del contratto, ovvero adottare i provvedimenti che riterrà più opportuni, dandone comunicazione scritta alla controparte, al momento del verificarsi dell'evento.

6. Ai sensi dell'art. 126 comma 1 del Codice, le penali applicate non possono superare, complessivamente, il 10% (dieci per cento) dell'ammontare della concessione, pena la risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 21 del presente CSA – parte amministrativa. Resta fermo, in ogni caso, il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

7. L'applicazione della penale non esonera il concessionario dall'adempimento dell'obbligazione della quale si è reso inadempiente.

Art. 19 - OBBLIGHI DI RISERVATEZZA

1. Il concessionario e i propri dipendenti, pena la risoluzione del contratto, hanno l'obbligo di mantenere riservati i fatti, le circostanze, i dati e le informazioni di cui vengano in possesso nell'esecuzione del servizio, di non divulgare in alcun modo e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.
2. Il concessionario si impegna a far sì che nel trattare dati, informazioni e conoscenze dell'Ente di cui venga eventualmente in possesso, vengano adottate le necessarie ed idonee misure di sicurezza e impiegati modelli di trattamento che non compromettano in alcun modo il carattere della riservatezza o arrechino altrimenti danno.
3. Le informazioni, i dati e le conoscenze riservate non potranno essere copiate o riprodotte in tutto o in parte dal concessionario se non per esigenze operative strettamente connesse allo svolgimento delle attività oggetto della concessione.
4. In ogni caso si precisa che tutti gli obblighi in materia di riservatezza dovranno essere rispettati anche in caso di cessazione del rapporto contrattuale e comunque per i 5 (cinque) anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale. In particolare, il concessionario deve mantenere la più assoluta riservatezza sui documenti di carattere amministrativo e sanitario e di altro materiale di cui venga a conoscenza per il tramite del proprio personale e non divulgare informazioni acquisite durante lo svolgimento del servizio.
5. Il concessionario è responsabile dell'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti e consulenti degli obblighi di riservatezza anzidetti.
6. In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'Ente avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando il risarcimento di tutti i danni che dovessero derivare all'Ente.

Art. 20 - PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

1. Con la sottoscrizione del contratto, l'Ente e l'Aggiudicatario si impegnano ad improntare il trattamento dei dati personali ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto del Regolamento UE 2016/679 (Regolamento generale sulla protezione dei dati) e del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e s.m.i. (Codice in materia di protezione dei dati personali).
2. L'Ente, in qualità di titolare del trattamento, tratta i dati personali in conformità all'informativa resa ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE pubblicata nella sezione Privacy del sito istituzionale e consultabile all'indirizzo www.unipd.it/privacy.
3. L'Aggiudicatario si impegna ad accettare la designazione a Responsabile del trattamento, da parte dell'Ente, ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE, relativamente ai dati personali trattati dall'Aggiudicatario nell'ambito dell'erogazione dei servizi contrattualmente previsti.
4. Nel caso in cui le misure di sicurezza adottate dal Responsabile Iniziale/Sub responsabile del trattamento/terzo autorizzato dovessero risultare inadeguate rispetto al rischio del trattamento dei dati personali o, comunque, inadeguate ad assicurare l'applicazione delle "Norme in materia di protezione dei dati personali", l'Ente assegnerà, con atto scritto, un termine entro il quale l'Aggiudicatario dovrà adottare tutte le idonee misure necessarie. Qualora l'Aggiudicatario non si adegui entro il termine assegnato, l'Ente potrà risolvere il Contratto ed escutere la garanzia definitiva costituita in favore dell'Ente ai sensi dell'art. 6 del presente Capitolato, Parte Amministrativa, salvo il risarcimento del maggior danno.

Art. 21 - RISOLUZIONE E RECESSO

1. Fatte salve le cause di risoluzione e recesso previste dall'art. 190 del Codice, l'Università potrà procedere alla risoluzione del contratto ex art. 1456 del codice civile (clausola risolutiva espressa) nei seguenti casi:

- a) qualora il concessionario non corrisponda anche una sola rata di canone di concessione entro la scadenza stabilita dal presente capitolato;
 - b) qualora il concessionario interrompa senza alcuna ragione il servizio bar per un periodo superiore a 5 (cinque) giorni naturali e consecutivi;
 - c) in caso di tossinfezioni alimentari interessanti non meno del 5% (cinquepercento) dell'utenza nel giorno in cui si verifichi l'evento;
 - d) in caso di gravi e reiterate violazioni da parte del concessionario degli obblighi previsti dal presente capitolato a cui abbiano fatto seguito n. 3 contestazioni scritte da parte del Concedente;
 - e) qualora il concessionario utilizzi il locale bar per finalità diverse o non preventivamente autorizzate dall'Università;
 - f) qualora il concessionario perda i requisiti per l'iscrizione al Registro degli Esercenti il Commercio o gli sia stata revocata l'autorizzazione commerciale rilasciata dal Comune;
 - g) in caso di violazione del divieto di cessione del contratto;
 - h) nel caso in cui il concessionario non sia in grado di provare la piena operatività della copertura assicurativa di cui all'art. 8 comma 3 lett. a);
 - i) nel caso in cui il concessionario ed i propri dipendenti non abbiano mantenuti riservati i fatti, le circostanze, i dati e le informazioni di cui vengano in possesso nell'esecuzione del servizio;
 - l) mancata completa reintegrazione della cauzione definitiva, eventualmente escussa, entro il termine di 10 (dieci) giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Ente;
 - m) mancato rispetto della normativa antimafia e delle altre disposizioni normative vigenti in materia;
 - n) qualsivoglia altra causa che comporti, in capo al Contraente, la perdita dei requisiti di ordine generale per la partecipazione agli appalti pubblici, così come definiti dal Codice;
 - o) mancato rispetto della normativa vigente in materia di lavoro, infortuni sul lavoro, igiene, previdenza sociale e di tutti gli obblighi previsti dal citato D.Lgs. n. 81/2008 e/o inosservanza degli obblighi previsti dai contratti collettivi di categoria, nazionali e regionali, anche dopo la loro scadenza fino alla loro sostituzione;
 - p) mancata comunicazione entro il termine previsto dal contratto di ogni variazione intervenuta nei propri assetti societari, nonché della sede legale dell'impresa.
 - q) mancato rispetto delle prescrizioni le quali costituiscono clausola risolutiva espressa stabilita dal Protocollo di Legalità sottoscritto da Prefettura di Padova e Università degli Studi di Padova in data 13 marzo 2019.
 - r) cessazione o qualunque sospensione/interruzione unilaterale delle attività per un tempo anche non consecutivo di 3 (tre) giorni, anche se motivata dall'esistenza di controversie con la Stazione Appaltante.
2. L'Ente si riserva il diritto di risolvere il contratto nel caso in cui l'ammontare complessivo delle penali superi il 10% (dieci per cento) del valore della concessione, ovvero nel caso di gravi inadempienze agli obblighi contrattuali da parte del Contraente. In tal caso l'Ente avrà la facoltà di incamerare la cauzione definitiva nonché di procedere all'esecuzione in danno del Contraente. Resta salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.
3. In caso di risoluzione della concessione, il concessionario deve consegnare all'Università il locale provvedendo al ritiro completo di tutti gli arredi e attrezzature, previo congruo preavviso e senza chiedere alcun indennizzo.
4. In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'Università provvederà ad escutere, senza altro avviso, l'intero importo della garanzia definitiva, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali ulteriori danni; il contraente dovrà in ogni caso garantire il servizio, senza soluzione di continuità, fino al subentro del nuovo concessionario.
5. Resta, comunque, inteso che il concessionario nell'accettare quanto previsto nel presente capitolato, rinuncia espressamente ad ogni pretesa, eccezione, richiesta di indennizzo e/o risarcimento che potesse

eventualmente derivare dall'interruzione, sospensione, cessazione, risoluzione, termine e/o revoca dell'atto di concessione per qualsiasi motivo o causa che si possa verificare.

Art. 22 - SPESE CONTRATTUALI

1. Sono a carico del concessionario tutti gli oneri tributari e le spese inerenti e conseguenti alla stipula del presente contratto, comprese quelle previste dalla normativa vigente relative all'imposta di bollo.

Art. 23 - CODICE DI COMPORTAMENTO E PREVENZIONE ALLA CORRUZIONE

1. Il concessionario si impegna a rispettare quanto previsto dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n.165" (in GU Serie Generale n. 129 del 04-06-2013), pena la risoluzione del contratto in caso di violazione degli obblighi derivanti dal codice stesso.

2. In particolare si richiamano i seguenti atti dell'Università degli Studi di Padova:

- Codice di comportamento dell'Ateneo emanato con Decreto Rettorale rep. 3269 del 07/11/2014;
- Piano Integrato di Attività e Organizzazione 2023 - 2025 (approvato con delibera del CdA del 21 marzo 2023).

Art. 24 - PROTOCOLLO DI LEGALITÀ

1. Si applicano inoltre le clausole pattizie di cui al Protocollo di Legalità tra Prefettura di Padova e Università di Padova, sottoscritto in data 13 marzo 2019, ai fini della prevenzione dei tentativi d'infiltrazione mafiosa e dei fenomeni corruttivi nell'ambito degli appalti affidati all'Università, qualora compatibili.

2. Il Protocollo è consultabile sul sito dell'Università degli Studi di Padova:

<https://www.unipd.it/sites/unipd.it/files/Trasparenza/ProtLegRep.759.AARep761.pdf>

Art. 25 - CONTROVERSIE

1. È esclusa la competenza arbitrale per la definizione delle eventuali controversie.

2. Qualunque contestazione venga manifestata durante l'esecuzione del servizio, questa non darà mai diritto al concessionario di assumere decisioni unilaterali, quali la sospensione, la riduzione e/o la modificazione del servizio stesso.

3. Per tutte le controversie insorte tra Ente e concessionario, documentate per iscritto, qualora non si pervenisse ad una soluzione in via amministrativa, si adirà la via giudiziale.

4. Rimane comunque stabilita la competenza esclusiva del Tribunale di Padova.

Art. 26 - NORMATIVA APPLICABILE

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dagli atti predisposti dall'Ente, si richiamano le disposizioni vigenti, comunitarie e nazionali, in materia di contratti pubblici (D.Lgs. n. 36/2023 e rinvii) nonché le linee guida fornite dalle Autorità competenti.

Art. 27 - IMPOSTA DI BOLLO

1. Il valore dell'imposta di bollo, che concessionario è tenuto a versare al momento della stipula del contratto, è determinato sulla base della Tabella A, ALLEGATO I.4, sulla base di scaglioni crescenti in relazione all'importo massimo previsto nel contratto, ivi comprese eventuali opzioni o rinnovi esplicitamente stabiliti.

2. Il pagamento dell'imposta ha natura sostitutiva dell'imposta di bollo dovuta per tutti gli atti e documenti riguardanti la procedura di selezione e l'esecuzione dell'appalto, fatta eccezione per le fatture, note e simili di

cui all'articolo 13, punto1, della Tabella A allegata al decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642.

3. Con provvedimento del direttore dell'Agenzia delle entrate sono individuate le modalità telematiche di versamento, diverse da quelle di cui all'articolo 3, comma 1, lettera a), del decreto del Presidente della Repubblica n. 642 del 1972, coerenti con la piena digitalizzazione del procurement, al fine di ridurre gli oneri gestionali e di conservazione documentale.

PARTE TECNICA

Premessa

1. Il servizio bar all'interno del complesso del Policlinico dell'Università degli Studi di Padova consiste nell'approvvigionamento e somministrazione di alimenti e bevande, di cui al listino prezzi riportato sub art. 6 del presente capitolato. L'attività di somministrazione non dovrà prevedere all'interno la produzione di pasti espressi, ma solo la loro eventuale rigenerazione.
2. Il contratto di concessione prevede anche lo svolgimento delle attività di pulizia del locale bar, degli arredi, delle attrezzature e dei locali di pertinenza (bagni, spogliatoi del personale etc.).

Art. 1 - ALLESTIMENTO BAR - ESECUZIONE PROGETTAZIONE ESECUTIVA

1. Il locale viene consegnato nello stato di fatto in cui si trova. L'allestimento del bar e dei relativi servizi connessi è a completa cura e spese del concessionario il quale, oltre alle dotazioni occorrenti per il funzionamento del bar e dei servizi connessi, dovrà provvedere a fornire in opera tutte le attrezzature necessarie per il suo funzionamento (compresi gli arredi) e ad assumerne la relativa manutenzione per tutta la durata della concessione. Sia gli arredi che le attrezzature necessarie per il funzionamento del bar devono essere nuovi.
2. Alla scadenza del contratto o, comunque, al termine del rapporto contrattuale tra concedente e concessionario, tutte le attrezzature e gli arredi resteranno di proprietà del concessionario. Quest'ultimo dovrà provvedere alla rimozione degli stessi entro un termine congruo assegnato dall'Ente. Qualora ciò non si dovesse verificare, l'Ente procederà autonomamente alla rimozione di quanto presente all'interno dei locali di proprietà del concessionario, imputando la relativa spesa a quest'ultimo.
3. Il concessionario dovrà presentare, entro 10 (dieci) giorni naturali e consecutivi dalla sottoscrizione del contratto, il progetto esecutivo di allestimento del bar (corredato da stima dettagliata di spesa e adeguatamente documentata) per l'approvazione da parte del concedente. Quest'ultimo potrà richiedere al concessionario chiarimenti, integrazioni e modifiche del progetto.
4. L'esecuzione del progetto di allestimento sarà a totale cura e spese del concessionario (compreso l'allacciamento agli impianti esistenti) e dovrà avvenire entro 40 (quaranta) giorni dall'approvazione definitiva da parte del concedente. Al fine di assicurare la continuità del servizio bar nelle more dell'allestimento del locale, l'Ente provvederà a fornire al concessionario tutte le indicazioni necessarie.
5. Nella predisposizione dei locali e nella gestione del servizio, il concessionario dovrà, altresì, tenere conto del fatto che si trova in un luogo destinato alla socializzazione per persone e gruppi interessati alla cultura, all'istruzione e alla ricerca.
6. In occasione di eventi culturali organizzati dal concedente, il concessionario dovrà fornire il servizio bar per il pubblico e/o altri servizi di catering, laddove espressamente richiesti, ancorché non esclusivista di tali servizi.
8. Il concessionario potrà esporre e vendere materiali illustrativi, libri, giornali e/o altri prodotti previo accordo ed autorizzazione del concedente.

Art. 2 - LICENZE - AUTORIZZAZIONI

1. Il concessionario, per l'esercizio dell'attività, dovrà essere in possesso di regolari licenze e di tutte le autorizzazioni sanitarie/amministrative richieste dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività di gestione bar. Trattandosi di somministrazione accessoria ad altra attività, il rilascio dell'autorizzazione amministrativa è soggetto alla presentazione di una segnalazione certificata di inizio attività (SCIA).

2. Il concessionario e tutti i dipendenti/collaboratori dello stesso devono possedere un'adeguata formazione sull'igiene e sicurezza alimentare e, pertanto, devono essere in possesso dell'attestato HACCP.
3. E' onere del concessionario richiedere, inoltre, tutte le autorizzazioni/permessi di legge alle competenti autorità (ASL, etc.).

Art. 3 - MANUTENZIONE - SPESE DI FUNZIONAMENTO E UTENZE

1. Sono a carico del concessionario tutte le spese di manutenzione ordinaria del locale (compresa la tinteggiatura periodica dello stesso) e straordinaria (preventivamente autorizzata dal concedente) inerente o funzionale ad attrezzature e/o arredi, nonché quelle riguardanti eventuali lavori di adeguamento alla normativa (relativa all'attività oggetto del presente capitolato) eventualmente sopravvenuta, sollevando così il concedente da qualsiasi responsabilità e onere derivante dalla mancata esecuzione degli interventi stessi.
2. Il concessionario dovrà provvedere a sua cura e spese alla pulizia del locale in uso e delle attrezzature e dovrà mantenere il locale in maniera ineccepibile sia per quanto riguarda la pulizia che per l'ordine al fine di contribuire al massimo decoro della sede e nel rispetto delle norme igienico/sanitarie regolanti la materia. Si rinvia all'art. 12 del presente Capitolato per il rispetto della vigente normativa sui detergenti con riferimento all'utilizzo dei prodotti.
3. Le spese relative alle utenze (energia elettrica, acqua e gas) sono comprese nel canone di concessione.

Art. 4 - MIGLIORIE

1. Eventuali migliorie al locale potranno essere apportate solo se preventivamente autorizzate dall'Università.
2. Il concessionario non potrà avanzare pretese nei confronti del concedente per eventuali migliorie apportate ai locali: esse rimarranno di proprietà dell'Università senza che questa debba corrispondere alcunché.

Art. 5 - ORARIO MINIMO DI FUNZIONAMENTO DEL BAR

1. Il servizio dovrà essere erogato da lunedì a venerdì, dalle ore 7:00 alle ore 19:00, il sabato dalle ore 7:00 alle ore 14:00 con chiusura nella giornata di domenica e nei giorni festivi e nei periodi di chiusura dell'Università.
2. Su motivata richiesta del concessionario, previa autorizzazione dell'Università, l'orario minimo di servizio potrà essere modificato, valutate le effettive necessità del concessionario stesso, anche in considerazione dei periodi di minor afflusso di utenti (quali ad es. periodi di sospensione delle attività didattiche ed esami etc.). L'orario di apertura del bar potrà essere ridiscusso con il concessionario in base alle effettive necessità del concedente, senza che il concessionario stesso abbia nulla a pretendere.
3. Dietro congruo preavviso il concedente si riserva la facoltà, per non più di 15 (quindici) giorni all'anno, di chiedere che il servizio venga assicurato in occasione di particolari manifestazioni anche in giorni festivi o al sabato oltre l'orario previsto.
4. L'eventuale chiusura temporanea della sede per gravi motivi di ordine pubblico o a causa di forza maggiore, non potrà dare luogo alla corresponsione di alcun indennizzo da parte del concedente.
5. Durante l'orario del servizio il gestore è costituito custode dei locali e delle pertinenze.

Art. 6 - PREZZI DI VENDITA

1. Il concessionario dovrà garantire la somministrazione e la vendita almeno dei seguenti prodotti alimentari e si obbliga a praticare prezzi non superiori a quelli di seguito riportati:

TRAMEZZINO	Euro 1,50
TOAST	Euro 2,50
TOASTONE	Euro 4,00
PANINO CON PROSCIUTTO COTTO	Euro 2,60
PANINO CON MORTADELLA	Euro 2,60
PANINO CON SALAME	Euro 2,60
PANINO CON FORMAGGIO	Euro 2,60
PANINO CON 1 VERDURA	Euro 2,60
PANINO CON MOZZARELLA	Euro 2,60
PANINO CON PANCETTA	Euro 2,60
PANINO CON SOPPRESSA	Euro 3,00
PANINO CON COPPA	Euro 3,00
PANINO CON TONNO	Euro 3,00
PANINO CON 2 VERDURE	Euro 3,20
PANINO CON BRESAOLA	Euro 3,20
PANINO CON PROSCIUTTO CRUDO	Euro 3,40
PANINO CON PORCHETTA	Euro 3,40
PANINO CON SPECK	Euro 3,40
1 AGGIUNTA	Euro 0,60
AGGIUNTA DI MOZZARELLA	Euro 1,00
2 AGGIUNTE	Euro 1,20
1 AGGIUNTA + MOZZARELLA	Euro 1,50
2 AGGIUNTE + MOZZARELLA	Euro 2,00
TRANCIO DI PIZZA	Euro 3,00
PIZZA MARGHERITA	Euro 4,00
PIZZA FARCITA	Euro 5,00
FETTA DI DOLCE	Euro 2,50
MACEDONIA	Euro 3,00
YOGURT	Euro 1,30
ACQUA MINERALE BOTTIGLIETTA (0,50)	Euro 1,20
ACQUA MINERALE BICCHIERE	Euro 0,50
APERITIVI ALCOLICI	Euro 2,50
APERITIVI ANALCOLICI	Euro 2,50
BIBITE GASSATE, SUCCHI DI FRUTTA, SCIROPPI	Euro 2,50
BIBITE IN LATTINA	Euro 2,50
BIRRA	Euro 2,50
BIRRA IN LATTINA	Euro 2,50
CAFFE' ESPRESSO	Euro 1,20
CAFFE' DECAFFEINATO	Euro 1,30

CAFFE' O THE' FREDDO IN LATTINA	Euro 2,50
CAFFELATTE	Euro 1,90
CAFFE' MACCHIATO	Euro 1,20
CAFFE' ORZO/DECA MACCHIATO	Euro 1,30
MACCHIATONE	Euro 1,40
CAFFE' CON PANNA	Euro 1,50
CAPPUCCINO	Euro 1,50
CAPPUCCINO DECAFFEINATO	Euro 1,60
CAPPUCCINO D'ORZO	Euro 1,60
CAPPUCCINO CON PANNA	Euro 1,80
ESPRESSO D'ORZO	Euro 1,30
CIOCCOLATA IN TAZZA	Euro 2,00
CIOCCOLATA CON PANNA	Euro 2,30
LATTE	Euro 1,20
LATTE MACCHIATO	Euro 1,70
PASTE FRESCHE E BRIOCHES	Euro 1,30
SPREMUTE DI ARANCIA, DI LIMONE, DI POMPELMO	Euro 3,00
SUCCHI DI FRUTTA (IN BOTTIGLIETTA O LATTINA)	Euro 2,50
SUCCO DI POMODORO	Euro 2,50
THE' O CAMOMILLA	Euro 2,30
PUNCH	Euro 2,50
SPRITZ	Euro 2,50
PROSECCO E ALTRI VINI	Euro 2,50

2. I prezzi dei prodotti potranno essere aggiornati a partire dal secondo anno di durata del contratto, in misura non superiore al 100% della variazione dell'indice ISTAT-FOI verificatasi nell'anno precedente con riferimento al mese precedente a quello di inizio dell'annualità del contratto. L'applicazione dei nuovi prezzi di vendita dovrà, in ogni caso, essere autorizzata dall'Università previa richiesta scritta trasmessa alla stessa mediante PEC. L'Università si riserva di rilasciare l'autorizzazione entro 30 (trenta) giorni solari dal ricevimento della richiesta.

3. I prezzi di vendita di nuovi prodotti non rientranti nell'elenco prezzi sopra riportato, dovranno preventivamente essere comunicati e autorizzati dall'Università.

4. Il concessionario è obbligato ad esporre nei locali, in modo ben visibile, il listino prezzi dei prodotti posti in vendita.

Art. 7 - BUONI PASTO

1. Il concessionario si obbliga ad accettare a titolo di pagamento i buoni pasto rilasciati dall'Università al proprio personale.

2. Se nel periodo della validità contrattuale della concessione, la società emittente il buono pasto dovesse cambiare, il concessionario è obbligato ad accettare i buoni pasto emessi dalla società subentrante a quella che attualmente eroga il servizio buoni pasto.

Art. 8 - QUALITA' DEI PRODOTTI

1. Fatta salva l'offerta migliorativa fatta dal concorrente in fase di gara, i prodotti posti in vendita devono essere di ottima qualità e prodotti da aziende aventi rilevanza nazionale; il bar deve essere fornito di una vasta gamma di generi di consumo e in quantità adeguata e sufficiente da soddisfare le esigenze dell'utenza durante tutto l'orario di servizio.

La qualità e la provenienza devono essere certe e documentabili a richiesta dell'Amministrazione. Il concessionario si obbliga al pieno rispetto di tutte le norme che disciplinano la vendita, la conservazione, il confezionamento ed il consumo di alimenti e bevande nei pubblici esercizi.

Il concessionario deve, inoltre, garantire prodotti privi di glutine per i soggetti affetti da celiachia. Nel caso in cui il concessionario nella proposta tecnica abbia offerto prodotti esotici provenienti da produzioni estere biologiche con certificazione WFTO o Fair Trade Italia, nel corso dell'esecuzione del contratto, il concedente verificherà le certificazioni in possesso del concessionario.

2. Durante l'esecuzione del contratto i prodotti offerti in sede di gara potranno essere sostituiti con altri prodotti di qualità equivalente o superiore a quelli offerti, previa autorizzazione da parte del concedente, senza alcuna variazione dei prezzi di vendita dei prodotti.

3. L'Università, in qualsiasi momento, si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di prodotti dei quali per qualsiasi motivo non ritenga opportuna la vendita o per i quali ci siano state lamentele da parte degli utenti. La sostituzione dei prodotti dovrà avvenire senza alcun incremento del prezzo di vendita dei prodotti stessi.

4. I prodotti dovranno essere conservati correttamente nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie regolanti la materia.

Art. 9 - MODALITA' DI CONTROLLO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO OFFERTO AL CLIENTE

1. Nell'ottica di monitoraggio diretto da parte del concessionario del grado di soddisfazione della clientela, l'aggiudicatario dovrà far installare, a sue spese, all'interno dei locali del bar un 'totem touch screen' di semplice utilizzo che permetta agli utenti di esprimere il gradimento sul servizio di ristorazione in modo semplice e veloce o il sistema migliorativo offerto in gara.

2. Il concessionario, inoltre, dovrà fornire all'Ente un flusso informativo accessibile al RUP che riporti le informazioni raccolte dal totem touch screen.

Art. 10 - REQUISITI DEI PRODOTTI IN CARTA-TESSUTO, PLASTIC FREE

1. Il concessionario fornisce a propria cura e spese le stoviglie e quant'altro necessario al corretto espletamento del servizio.

2. Nel caso in cui il concessionario utilizzi prodotti in carta - riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulizia di superfici - il concessionario deve utilizzare prodotti che rispettino i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

3. Al fine di dimostrare il rispetto del predetto requisito, qualora l'Ente proceda a controlli nel corso dell'esecuzione del contratto, il concessionario dovrà fornire una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

4. Nella fase di somministrazione e consumo dei pasti dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo ecc.) previo idoneo lavaggio e sanificazione oppure stoviglie compostabili.

Il Concessionario si impegna a rinnovare le attrezzature e le stoviglie rotte, deteriorate od obsolete con altre nuove di fabbrica e di buona qualità.

5. Il concessionario non potrà utilizzare/commercializzare contenitori e bottiglie di plastica monouso.

Art. 11 - CONSUMI ENERGETICI. SISTEMA CONTABILITA' AMBIENTALE

1. Il concessionario deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza alla classe A per i frigoriferi ed i congelatori nonché per lavastoviglie e forni.
2. In caso di verifica del rispetto del predetto requisito, il concessionario che non utilizzasse gli apparecchi suindicati ma quelli cosiddetti "ad uso professionale" e, quindi, non fosse in possesso della suddetta certificazione energetica, dovrà dimostrare, attraverso apposita documentazione tecnica, che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico.
3. Al fine di monitorare l'andamento delle attività di prevenzione e riduzione degli impatti ambientali, il concorrente dovrà dotarsi di un sistema di contabilità ambientale che permetta di rilevare settimanalmente gli impatti in termini di emissioni di CO₂ in alcune fasi principali del servizio e di consumo idrico della cucina, dalla produzione fino alla gestione dei rifiuti.

Art. 12 - PULIZIE DEI LOCALI

1. All'aggiudicatario è demandata la pulizia accurata dei locali bar della cucina, e di tutti gli spazi/locali utilizzati per lo svolgimento del servizio ivi compresi gli spazi dove sono posizionati tavoli, sedie e tavolini, nonché il lavaggio e sanificazione giornaliera di stoviglie, contenitori termici, come meglio specificato nella planimetria allegata e di tutte le apparecchiature utilizzate per lo svolgimento del servizio.
2. Il concessionario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e DPR 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 174/2000 sui biocidi e al DPR 392/1998 sui presidi medico-chirurgici.
3. Qualora l'Ente, nel corso dell'esecuzione del contratto, verifichi il rispetto del predetto requisito, il concessionario, per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà esibire la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Art. 13 - RACCOLTA DIFFERENZIATA

1. Il concessionario si obbliga a posizionare, a proprie spese, un numero adeguato di portarifiuti per la raccolta differenziata.
2. Qualora il numero di portarifiuti venga ritenuto insufficiente dall'Università, il concessionario dovrà provvedere a posizionarne di nuovi.
3. Il concessionario dovrà conferire i rifiuti differenziati adeguandosi alle disposizioni in vigore nel Comune di Padova, garantendo una corretta gestione della raccolta differenziata degli stessi.
4. L'Università effettuerà periodiche verifiche per tutta la durata della concessione.

Art. 14 - CONTROLLI

1. L'Università, tramite propri incaricati, effettuerà periodici controlli merceologici e di qualità dei prodotti offerti nonché controlli circa l'osservanza delle disposizioni di cui agli articoli 8, 9, 10, 11, 12 e 13 del presente Capitolato - Parte Tecnica. I controlli potranno, inoltre, riguardare la qualità complessiva del servizio, la pulizia del locale adibito a bar e lo stato d'uso e di pulizia delle attrezzature e degli arredi nonché lo stato di manutenzione del locale dato in concessione. Di ogni sopralluogo verrà redatto apposito verbale di constatazione dello stato del servizio e dei luoghi.
2. Durante l'esecuzione del contratto l'Università, inoltre, effettuerà indagini periodiche per rilevare il grado di

soddisfazione della clientela, sempre tramite propri incaricati

Art. 15 - INTERRUZIONE DELL'ATTIVITA' DEL BAR

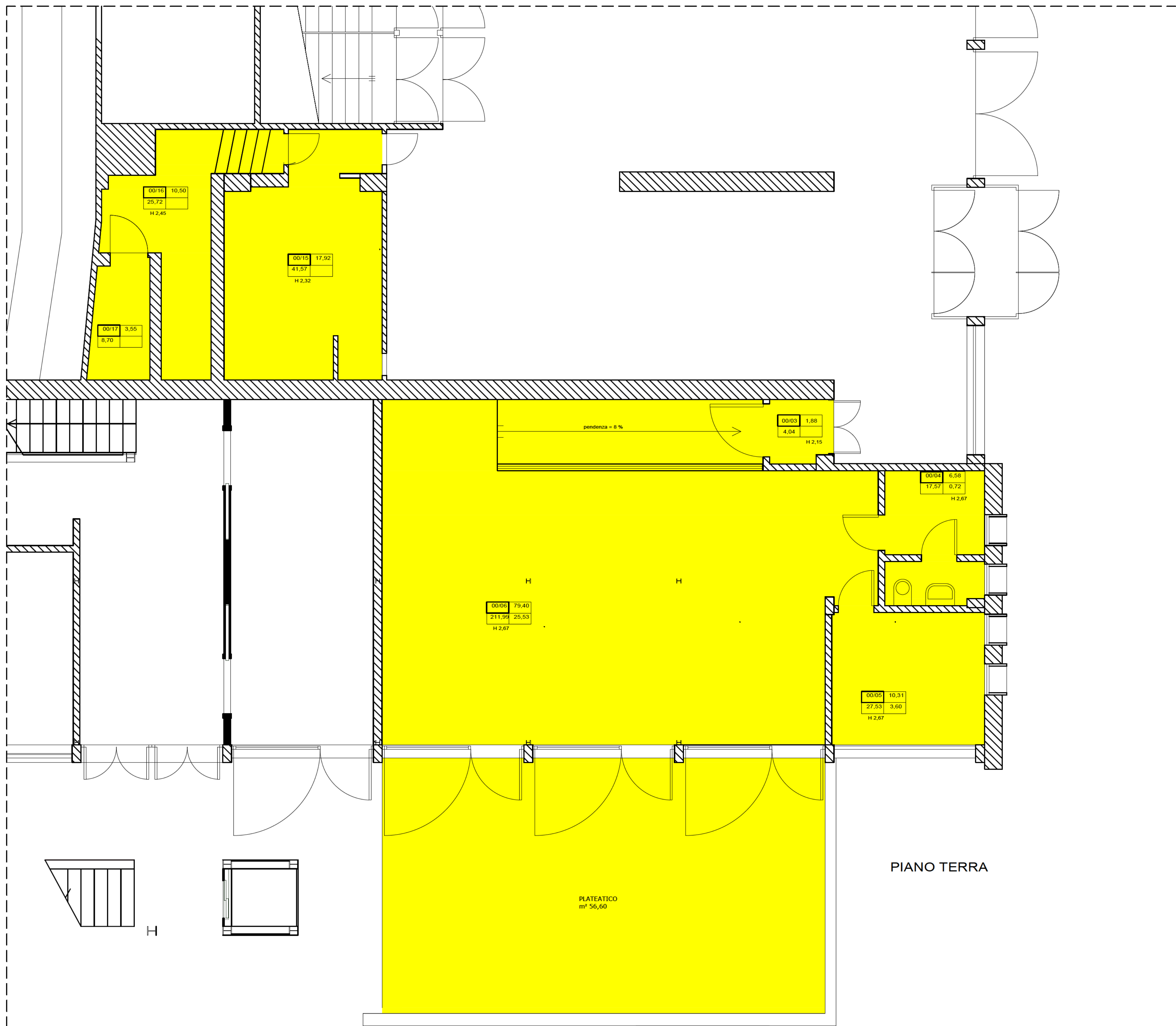
1. L'Università, previa comunicazione scritta da trasmettere al concessionario con un preavviso minimo di 7 (sette) giorni lavorativi (fatti salvi i casi di estrema urgenza), si riserva di sospendere l'erogazione di energia elettrica, acqua e gas qualora sia necessario effettuare interventi edilizi e/o impiantistici nella sede universitaria o nei locali assegnati al concessionario.
2. In tal caso il concessionario avrà diritto esclusivamente alla riduzione del canone in proporzione al periodo di effettiva interruzione dell'attività, purché superiore a 3 (tre) giorni lavorativi. E' escluso qualsiasi indennizzo o risarcimento del danno.

Art. 16 - ACCESSO AI LOCALI E DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

1. Nei locali oggetto della concessione, adibiti alla preparazione dei cibi e in quelli destinati a magazzino non sarà consentito l'accesso ad alcuno, fatta eccezione per il R.U.P., il D.E.C. o loro delegati, gli incaricati della vigilanza armata, gli operatori dei servizi di pulizie per le attività periodiche, e della eventuale manutenzione edile ed impiantistica dell'Amministrazione.
2. L'Amministrazione, in ogni caso, si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento, per effettuare verifiche sullo stato d'uso e sul mantenimento dei locali, nonché sulle attrezzature ed i materiali ed alimenti in essi custoditi, o per ogni altra esigenza di servizio debitamente comunicata anche senza preavviso.
3. Al termine dell'orario di effettuazione dei servizi in oggetto non è consentito l'accesso. Il gestore pertanto si obbliga a chiudere gli accessi, trattenendo con sé le chiavi. Si specifica opportunamente che copia delle chiavi è in deposito dell'Amministrazione, in busta sigillata, trattenuta dal soggetto gestore del servizio di vigilanza armata, per le necessità di sicurezza dei locali.
4. L'Amministrazione concede i locali adibiti allo svolgimento del servizio, per le esclusive finalità della gestione del servizio. È fatto espresso divieto al concessionario di modificare, anche parzialmente, la destinazione d'uso dei locali, dei macchinari e delle attrezzature. Non potrà modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati.

Art. 17 - RICONSEGNA DEI LOCALI

1. Alla scadenza del contratto, il concessionario è tenuto a riconsegnare all'Università i locali in buono stato manutentivo, fatta salva la normale usura. In occasione della riconsegna dei locali, l'Università, d'intesa con il concessionario, provvederà alla verifica dello stato di conservazione degli stessi, addebitando al concessionario tutte le spese che si rendessero necessarie per il ripristino dei locali.
2. Il concessionario, a propria cura e spese, dovrà consegnare i locali ritinteggiati e ripuliti accuratamente in ogni loro parte ogni caso. Qualora non vi provveda, gli interventi saranno effettuati dall'Università addebitando le spese al concessionario, fatto salvo il risarcimento del maggior danno subito dal concedente.
3. L'Università si riserva di recuperare gli importi addebitati al concessionario mediante l'escussione della garanzia definitiva.
4. Al termine del rapporto per scadenza naturale del contratto ovvero per risoluzione dello stesso, il Concessionario si impegna a fornire all'Ente tutte le informazioni relative alla gestione dei servizi e necessarie all'espletamento della nuova procedura di affidamento.



Codice locale	Superficie in m²
00/04	6,58
Cubatura in m³	Superficie illuminante in m²
17,57	0,72



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

POLICLINICO - LOCALI AD UTILIZZO DEL BAR

AREA EDILIZIA, PATRIMONIO IMMOBILIARE E ACQUISTI
Servizio Progettazione e Sviluppo Edilizio
PADOVA - Riviera T. Livio n. 6 - tel. 049/8273274 fax 049/8273289

PIANO TERRA

PLATEATICO
m² 56,60

cod.edif.: 0325C		Policlinico - Aule comuni - Biblioteca	
tav.: F01A		STATO DI FATTO pianta piano terra	
data: 28-04-2015		scala: 1:50	disegnatori:
aggiorn.:			
nome file:			