

## CAPITOLATO

**PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE E BAR - TAVOLA FREDDA PRESSO LE SEGUENTI SEDI:**

- VIA FESTA DEL PERDONO 7, MILANO;
- POLO UNIVERSITARIO LITA, VIA FRATELLI CERVI 93, SEGRATE;
- VIA SANTA SOFIA 9, MILANO

**CIG 7630527E11**

**SEZIONE PRIMA**  
**PRINCIPI GENERALI E COMUNI**

## **Articolo 1 - Fonti normative**

I rapporti contrattuali derivanti dall'aggiudicazione del servizio in oggetto sono regolati:

1. dal bando pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, dal presente Capitolato d'appalto e relativi allegati (1, 2, .....), nonché da uno specifico contratto che verrà stipulato in forma pubblica amministrativa a seguito dell'aggiudicazione;
2. dal D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.;
3. dalla Legge Regionale (Lombardia) 02 febbraio 2010, n. 6 e s.m.i.;
4. dai Regolamenti interni dell'Università degli Studi di Milano;
5. per quanto non espressamente previsto nelle predette fonti, si rinvia formalmente al Codice Civile ed alle norme comunitarie e nazionali vigenti in materia.

## **Articolo 2 - Oggetto del Capitolato**

**2.1** Costituisce oggetto del presente Capitolato l'affidamento in concessione da parte dell'Università degli Studi di Milano (di seguito "*Concedente*") della gestione dei servizi di ristorazione e bar - tavola fredda presso le seguenti sedi:

- sede dell'Università degli Studi di Milano, Via Festa del Perdono n. 7, Milano;
- Polo Universitario LITA, Via Fratelli Cervi n. 93, Segrate (MI);
- complesso edilizio sito in Milano, Via Santa Sofia n. 9.

Il tutto come meglio specificato nel prosieguo del presente documento nelle sezioni dedicate ai singoli servizi.

**2.2** Tra il Concedente ed il beneficiario della concessione, nonché gestore dei servizi di ristorazione e bar - tavola fredda (d'ora in avanti "*Concessionario*"), si instaurerà un rapporto avente carattere di concessione amministrativa, regolato dalle norme e dai principi di diritto pubblico concernenti le concessioni, oltre che dalle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

**2.3** Gli spazi messi a disposizione dall'Università per la gestione dei servizi, come definiti nelle planimetrie allegate, sono così individuati:

a) Sede di via Festa del Perdono 7, Milano

- spazi siti al piano primo interrato adibiti a mensa e a bar - tavola fredda, aventi superficie di mq. 1201.56;

b) Sede di via Fratelli Cervi 93, Segrate

- spazi siti al piano primo adibiti a bar - tavola fredda, aventi superficie di mq. 463.31;

c) Sede di Via Santa Sofia 9, Milano

- spazi siti al piano interrato adibiti a bar - tavola fredda, aventi superficie di mq. 490.

Di tali spazi si allegano al presente Capitolato planimetrie dello stato di fatto (all.ti 1-3).

## **Articolo 3 - Stato dell'arte, sicurezza degli ambienti di lavoro e verifica del servizio**

**3.1** Il Concessionario dovrà osservare le regole dello stato dell'arte nell'esecuzione dei servizi oggetto del presente Capitolato e dovrà uniformarsi, senza oneri per il Concedente, ad ogni eventuale variazione dovesse intervenire durante il periodo contrattuale. I servizi oggetto del presente Capitolato dovranno essere in ogni caso forniti in modo ottimale e comunque nel rispetto delle normative, regolamenti e direttive concernenti l'esecuzione degli stessi.

**3.2** Il Concessionario dovrà porre in essere, per tutte le sedi di esecuzione e per tutti i servizi oggetto del presente documento, tutto quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. per quanto concerne la protezione e sicurezza dei propri dipendenti negli ambienti di lavoro per i rischi propri dell'attività del gestore, producendo tutta l'idonea documentazione prevista dalla normativa citata e notificando all'Università degli Studi di Milano - Ufficio Servizio e Prevenzione e Sicurezza sul Lavoro, entro sette giorni dall'inizio dell'esecuzione dei servizi di cui al presente Capitolato, il nominativo del responsabile dell'attuazione del piano di sicurezza presso ciascuna delle sedi oggetto dell'appalto, nonché i nominativi dei lavoratori incaricati della attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, evacuazione in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e, comunque, di gestione

dell'emergenza. Tali lavoratori dovranno essere adeguatamente formati, dovendosi produrre, entro trenta giorni dall'inizio dell'esecuzione del servizio, la documentazione attestante l'avvenuta formazione.

**3.3** Sarà altresì onere del Concessionario provvedere alla redazione ed aggiornamento costante del piano di emergenza antincendio di cui alla vigente normativa ed a porre in essere tutti gli adempimenti ad esso conseguenti.

**3.4** Il Concedente si riserva di sottoporre tale documentazione ad un proprio esperto di fiducia per l'approvazione, che sarà vincolante.

**3.5** Sarà a cura del Concedente la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti, apparati ed attrezzature relative alle emergenze incendio (estintori, idranti, NASPI, ecc...).

**3.6** Sarà a carico del Concessionario la messa in opera, nel numero ritenuto idoneo dalla vigente normativa, di cassette di primo soccorso nei locali in cui si svolgerà il servizio. Il Concessionario dovrà curare che tali presidi di sicurezza siano costantemente ed adeguatamente forniti.

**3.7** Il Concedente si riserva la facoltà di compiere verifiche sulla corretta esecuzione del contratto. Tali controlli potranno essere effettuati da personale interno dell'Università o da personale esterno qualificato ed appositamente designato. Le verifiche del servizio potranno avere carattere periodico o decise a discrezione del Concedente, senza che il gestore possa in tal caso muovere alcuna eccezione. Scopo principale delle verifiche, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, sarà quello di verificare il rispetto delle pattuizioni contrattuali. Il Concessionario dovrà consentire, senza esclusione alcuna, in qualsiasi giorno ed ora, l'accesso presso i locali in cui si eseguirà la gestione del servizio agli incaricati di cui sopra per esercitare le verifiche ritenute necessarie. Resta salvo quanto successivamente espressamente previsto in tema di verifiche del servizio da parte degli Uffici del Concedente.

#### **Articolo 4 - Autorizzazioni amministrative**

**4.1** Il Concessionario dovrà essere munito di tutte le autorizzazioni di legge richieste per l'esercizio delle attività contrattuali.

Sono a carico del Concessionario tutti gli obblighi inerenti alla conduzione del servizio ristorazione e bar - tavola fredda (licenze, permessi, autorizzazioni, comprese quelle dell'ASL e dei VV.FF. e quant'altro previsto dalla normativa vigente) per i quali risponde in via esclusiva, sollevando il Concedente da qualsivoglia responsabilità in merito.

L'impossibilità di ottemperare ai suddetti obblighi è causa di risoluzione del contratto senza alcun onere per il Concedente.

**4.2** Sarà compito del gestore uniformarsi a tutte le normative in materia che dovessero emanarsi in corso di contratto concernenti le attività di cui al presente Capitolato, senza alcun costo od altro onere per il Concedente.

#### **Articolo 5 - Durata della concessione**

**5.1** La concessione avrà durata di sei anni, a decorrere dalla data di consegna dei locali all'aggiudicatario della gara.

L'Amministrazione concedente, almeno sei mesi prima della scadenza contrattuale, potrà avvalersi della insindacabile facoltà di chiedere la prosecuzione del contratto per ulteriori sei anni, alle medesime condizioni contrattuali, così come previsto dagli atti di gara. L'eventuale decisione di prorogare o non prorogare la validità della concessione rientra nella discrezionalità dell'Amministrazione Concedente ed è quindi insindacabile da parte del Concessionario.

Il concessionario è obbligato a comunicare la propria volontà ad accettare o meno la prosecuzione del contratto entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della proposta da parte dell'Amministrazione concedente.

Si precisa che **dall'1 Giugno 2019 al 30 settembre 2019 saranno chiusi al pubblico i locali mensa di Via Festa del Perdono, al fine di consentire lo svolgimento dei lavori di ristrutturazione edile ed impiantistica, che saranno effettuati a cura e spese dell'Ateneo tenendo anche conto della proposta di allestimento e arredo oggetto dell'offerta del Concessionario.** Tale chiusura non comporta alcuna modifica nella durata della concessione.

## Articolo 6 - Personale

6.1 Si riporta, suddiviso per le sedi oggetto del servizio, l'elenco del personale impiegato (inquadrato con CCNL Turismo - Pubblici Esercizi - Ristorazione Collettiva). Si precisa che i dati di seguito riportati sono stati comunicati dall'attuale Concessionario e si riferiscono al mese di giugno 2018:

<b>Struttura Via Festa del Perdono</b>	<b>Livello</b>	<b>n. ore settimanali</b>
n. 1 unità capo gruppo mensa	4	40
n. 2 unità cuoco	4	80
n. 1 unità aiuto cuoco	4	40
n. 4 unità aiuto cuoco	5	160
n. 1 unità barista	5	40
n. 1 unità barista	6	10
n. 1 unità servizi mensa	6s	21
n. 1 unità servizi mensa	6s	20
n. 1 unità servizi mensa	6s	18
n. 1 unità servizi mensa	6	25
n. 1 unità servizi mensa	6	20
n. 1 unità servizi mensa	6	10
		per complessive 484 ore settimanali
<b>Struttura Polo L.I.T.A. di Segrate</b>	<b>Livello</b>	<b>n. ore settimanali</b>
n. 1 unità cuoco	4	40
n. 1 unità barista	5	30
n.1 unità addetto mensa	6s	30
		per complessive 100 ore settimanali
<b>Struttura via V. Santa Sofia</b>	<b>Livello</b>	<b>n. ore settimanali</b>
n. 1 unità Cuoco	3	40
n. 1 unità Cuoco	4	40
n. 1 unità Add. Serv. Mensa	6s	20
n. 1 unità Add. Serv. Mensa	6s	30
n. 1 unità Cassiere	5	15
n. 1 unità Banconista	5	35
n. 1 addetto servizio mensa (interinale)	7	10
		per complessive 190 ore settimanali

6.2 Ogni attività relativa all'esecuzione dei servizi oggetto del presente Capitolato deve essere svolta da personale regolarmente assunto dal Concessionario e professionalmente idoneo in relazione agli specifici compiti affidati. Tutto il personale del Concessionario impiegato presso il servizio deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sullo stato dell'arte, sulle tecniche di lavorazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione infortuni sul lavoro.

6.3 Il modello organizzativo proposto dovrà garantire la presenza di un numero minimo e congruo di personale alle linee di distribuzione durante l'orario di erogazione dei pasti e l'apertura del bar-tavola fredda, in modo tale che siano in ogni caso garantiti gli standard minimi di qualità previsti dal presente Capitolato e quanto dallo stesso Concessionario indicato nella propria offerta.

Si precisa che sarà considerato, in fase di valutazione dell'offerta, fattore premiante la valorizzazione del Know how già acquisito dal personale attualmente in dotazione all'attuale gestore, nonché un'ipotesi di modello organizzativo che, nel valorizzare le risorse esistenti,

garantisca la salvaguardia del livello occupazionale anche con riferimento al monte orario.

**6.4** Per quanto concerne la riassunzione del personale impiegato presso la precedente gestione, il Concessionario dovrà attenersi alle vigenti disposizioni di legge e a quanto contenuto nei contratti collettivi di categoria vigenti. Il Concedente rimarrà quindi estraneo ad ogni questione dovesse insorgere per il passaggio di dipendenti da una gestione all'altra.

**6.5** Il Concedente dovrà comunicare al Concessionario prima dell'inizio del servizio i nominativi del personale che verrà impiegato, con indicazione della tipologia del contratto ed estratto del Libro Unico del Lavoro (LUL).

Il Concedente, su semplice richiesta anche verbale, potrà procedere in qualsiasi momento al controllo dei documenti suddetti da cui possa dimostrarsi l'ottemperanza da parte del Concessionario alle obbligazioni previste.

L'ingresso nelle aree oggetto della concessione verrà consentito solo al personale per cui sarà stato esibito quanto sopra indicato. Il Concessionario dovrà preventivamente comunicare al Concedente ogni variazione che si dovesse verificare tra il suo personale nelle forme e nei modi previsti dal presente Capitolato.

Indipendentemente da variazioni, l'elenco del personale effettivamente impiegato presso il servizio deve in ogni caso essere presentato con cadenza semestrale al Direttore dell'Esecuzione del Contratto.

**6.6** Il Concessionario dovrà provvedere al pagamento di ogni onere afferente al proprio personale impiegato presso il servizio ed in particolare al pagamento delle retribuzioni, dei contributi assicurativi, previdenziali ed assistenziali, delle indennità di fine rapporto, ecc...

**6.7** L'impiego di energia elettrica, acqua potabile, gas e di qualsiasi altra forma di energia presente presso i locali del servizio da parte del Concessionario deve essere fatto con personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni eventuale responsabilità è a carico esclusivo del Concessionario, che deve quindi provvedere, ai fini della prevenzione degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali ed a sua cura e spese, a tutti gli obblighi che gli derivano in merito dall'esecuzione del servizio affidato in concessione. Il Concessionario deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti normative relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, nessuna esclusa, adeguandosi, senza alcun onere per il Concedente per tutte le eventuali variazioni che dovessero intervenire durante l'esecuzione del contratto.

**6.8** Il Concessionario dovrà seguire scrupolosamente il proprio Manuale di Autoregolamentazione HACCP per quanto riguarda l'igiene del personale, le dotazioni di vestiario, gli indumenti protettivi e l'idoneità del personale addetto e comunque dovrà attenersi alle seguenti direttive:

- il Concessionario deve fornire a tutto il personale impiegato nel servizio divise da lavoro di colore chiaro, copricapo e guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine nonché ogni altro indumento di lavoro prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene;
- il Concessionario deve altresì fornire divise per il servizio di pulizia di colore visibilmente diverso da quelle impiegate per il servizio di ristorazione (D.P.R. 327/1980). Il suddetto vestiario deve essere decoroso, non logoro e sempre pulito;
- gli addetti alla manipolazione, preparazione e distribuzione delle pietanze devono indossare gli idonei indumenti forniti dal Concessionario, curare l'igiene personale con prodotti antibatterici, utilizzare guanti in lattice ovvero non avere smalti sulle unghie né indossare anelli o braccialetti; particolare attenzione deve essere volta a raccogliere bene i capelli sotto la cuffia;
- il Concessionario deve altresì munire i propri dipendenti di tessera di riconoscimento corredata di fotografia e contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento durante il servizio (D.Lgs. n. 81/2008).

**6.9** Pur rimanendo il Concedente estraneo ad ogni relazione tra il Concessionario ed il suo personale, tuttavia, durante la permanenza nello stabile, tale personale dovrà attenersi ai regolamenti del Concedente e chiunque dovesse rendersi inadempiente dovrà senz'altro essere sostituito su richiesta motivata del Concedente, che si riserva altresì il diritto di chiedere al Concessionario la sostituzione del personale impiegato presso il servizio che, per comprovati

motivi, non sia ritenuto idoneo al servizio. In tal caso il Concessionario provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere per il Concedente.

**6.10** Il Concessionario deve attuare nei confronti di tutto il personale adibito alle attività costituenti oggetto del presente Capitolato condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro applicabili alla data di inizio dello svolgimento dei servizi ed alla categoria e nella località in cui si svolgono le suddette attività. Il Concessionario deve inoltre rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere da ogni altro contratto collettivo che sia successivamente stipulato per la categoria e che siano applicabili in Milano e provincia. Il Concessionario deve altresì continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla sostituzione od al rinnovo degli stessi. I suddetti obblighi vincolano il Concessionario anche nel caso egli non aderisca alle associazioni sindacali di categoria od abbia receduto da esse.

**6.11** Il Concessionario deve inoltre attuare l'osservanza di tutte le norme derivanti dalle vigenti normative relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore, o che potrà intervenire in corso di esercizio del contratto, per la tutela dei lavoratori. In particolare, il Concessionario dovrà garantire la scrupolosa osservanza delle norme vigenti in materia di lavoro subordinato, in materia di lotta alla delinquenza mafiosa, nonché di qualsiasi altra norma che dovesse comunque avere attinenza con il rapporto giuridico di che trattasi.

**6.12** Il Concedente è esplicitamente sollevato da ogni obbligo e/o responsabilità nei confronti di tutto il personale adibito dal Concessionario all'esecuzione dei servizi di cui si compone il Capitolato per quanto attiene a: retribuzione, contributi assicurativi, assistenziali e previdenziali, assicurazioni infortuni ed ogni adempimento, prestazione ed obbligazione inerente al suo rapporto di lavoro con il Concessionario secondo le leggi ed i contratti collettivi nazionali di lavoro di categoria in vigore.

**6.13** A richiesta il Concessionario dovrà fornire la prova di aver regolarmente soddisfatto gli obblighi spettantigli in ordine all'adempimento degli oneri sociali e di quant'altro sopra richiesto e previsto, rimanendo impregiudicata ogni facoltà del Concedente di svolgere accertamenti in tal senso presso gli stessi organi previdenziali, assicurativi ed assistenziali.

**6.14** Il Concedente resterà estraneo ad ogni relazione tra il Concessionario ed il personale da questo impiegato presso il servizio.

**6.15** Sono fatte salve le disposizioni specifiche previste in tema di personale eventualmente previste nei successivi articoli del presente Capitolato.

**6.16** Il personale del Concessionario in servizio è tenuto a rispettare le consuete norme di educazione, che definiscono i criteri di un comportamento civile, e di correttezza nel lavoro. In particolare deve:

- tenere un atteggiamento educato, disponibile e comprensivo nei riguardi delle persone con cui vengono in contatto durante l'espletamento del servizio;
- mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori;
- svolgere il servizio rispettandone l'orario prestabilito: non sono ammesse variazioni dell'orario di servizio se non preventivamente concordate;
- rispettare i programmi delle attività eseguendo le operazioni affidate secondo le metodiche e le frequenze definite;
- lasciare immediatamente i locali oggetto della concessione al termine del servizio.

**6.17** Qualora infine il Concedente ritenesse che uno o più dipendenti del Concessionario non possiedano i requisiti tecnici indispensabili per un efficiente ed efficace svolgimento dei servizi oggetto della Concessione o si comporti in modo tale da comprometterne sensibilmente l'erogazione degli stessi, per incuria, negligenza, incompetenza o per altri motivi attinenti alla sicurezza ed alla incolumità delle persone, il Concedente si riserva il diritto di avvisare e di attivare il Concessionario per l'adozione di provvedimenti opportuni. A tal riguardo, il Concessionario si impegna a porre in essere tutte le azioni necessarie, non escluso anche la sostituzione del personale, a sua cura e spese, in modo da garantire l'osservanza degli obblighi contrattuali. La sostituzione del personale del Concessionario non dovrà in alcun caso pregiudicare la continuità del servizio prestato.

Il Concedente si riserva inoltre di pretendere l'allontanamento del personale del Concessionario

che non rispetti norme, procedure e regolamenti o comunque risulti non gradito al Concedente per comprovato e giustificato motivo.

#### **Articolo 7 - Cessione del contratto e del credito**

E' vietata la cessione del Contratto, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016, di seguito anche Codice Appalti; ogni atto contrario è nullo di diritto.

È ammessa la cessione dei crediti, ai sensi e con le modalità di cui al già richiamato art. 106.

#### **Articolo 8 - Subappalto**

Il subappalto è ammesso alle condizioni di cui all'art. 174 e 105 del D.Lgs. n. 50/2016, entro i limiti consentiti dalla legge, per le prestazioni preventivamente dichiarate in sede di offerta.

Data la natura fiduciaria del contratto, si precisa che il Concessionario potrà affidare in subappalto, per una quota non superiore ai limiti di legge, esclusivamente le attività di seguito indicate: attività di pulizia e sanificazione.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle seguenti condizioni:

- a) che il Concessionario provveda al deposito del contratto di subappalto presso l'Amministrazione Appaltante almeno venti giorni prima dalla data di effettivo inizio dell'esecuzione del relativo servizio;
- b) che l'affidatario del subappalto sia in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di qualificazione delle imprese;
- d) che non sussista, nei confronti dell'affidatario del subappalto, alcuno dei divieti previsti dalla normativa antimafia.

Il subappalto, nel rispetto delle condizioni di cui sopra, deve essere preventivamente autorizzato, entro 30 giorni dalla richiesta, dall'Amministrazione, fermo restando, comunque, che il Concessionario è unico responsabile delle prestazioni affidate in subappalto.

Il subappalto è definito nel richiamato articolo di legge.

#### **Articolo 9 - Vicende soggettive del Concessionario**

**9.1** Il Concessionario si obbliga per sé, per i propri eredi ed aventi causa.

**9.2** Il fallimento del Concessionario comporta lo scioglimento ope legis del contratto, ovvero del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione definitiva, facendo salva la speciale disciplina prevista dall'art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016 e dall'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016.

#### **Articolo 10 - Garanzie**

**10.1** Prima della stipula del contratto, il Concessionario si obbliga a produrre - ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 - la garanzia definitiva secondo le previsioni di legge.

**10.2** Precisamente, l'importo della garanzia sarà calcolato sulla base di quanto previsto dall'art. 103, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016. La fideiussione prodotta dovrà contenere l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, co. 2, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Si precisa altresì che la cauzione potrà essere presentata nell'importo ridotto ai sensi dell'art. 93, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016.

**10.3** In ogni caso la cauzione definitiva è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione nel limite massimo del 80% dell'importo garantito.

**10.4** La cauzione definitiva viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse. L'Amministrazione Appaltante ha il diritto di valersi della cauzione per le cause esplicitate all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, nonché in tutte le altre ipotesi previste dal presente contratto e dal Capitolato.

**10.5** L'Amministrazione ha il diritto di valersi della garanzia per le spese di esecuzione delle prestazioni contrattuali da eseguirsi in caso di risoluzione del contratto disposto in danno del Concessionario, nonché per il rimborso delle maggiori somme pagate durante l'appalto rispetto a quanto risulta nella liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno. Il Concessionario è obbligato a reintegrare la garanzia di cui l'Amministrazione abbia



dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto e in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere al Concessionario

**10.6** Il Concessionario si obbliga, altresì, a produrre copia conforme all'originale di polizza per la responsabilità civile prestatori di lavoro, relativa alla propria attività aziendale.

## **Articolo 11 - Assicurazioni**

**11.1** Il Concedente sarà esonerato da qualsiasi responsabilità e/o onere assicurativo per furti o danni derivanti da tentativi di furto con scasso, atti vandalici - compresi gli incendi e gli allagamenti dolosi - aventi ad oggetto merci e/o somme di denaro di proprietà del Concessionario o del personale impiegato nel servizio.

Il Concessionario:

- assume, senza riserva od eccezione alcuna, ogni responsabilità per danni al Concedente o a terzi, alle persone come alle cose, che possono derivare da qualsiasi infortunio o fatto imputabile al Concessionario stesso od a suo personale in relazione all'esecuzione dei servizi di ristorazione e bar - tavola fredda di cui al presente Capitolato od a cause ad esso connesse.

- la piena e incondizionata responsabilità per tutto quanto attiene al personale impiegato, a qualunque titolo, nel servizio appaltato. Pertanto, ogni eventuale responsabilità in materia di sicurezza antinfortunistica è a carico del Concessionario.

Il medesimo si impegna sin da ora, in caso di aggiudicazione e previamente alla stipula del relativo contratto, a comunicare per iscritto al Concedente il numero, le generalità e le posizioni contributive del personale impiegato; fornirà inoltre a tutto il personale indumenti da lavoro da indossare durante le ore di servizio e quant'altro previsto dalle disposizioni di legge in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro.

**11.2** A tale scopo il Concessionario si impegna a stipulare con primaria compagnia di assicurazione una polizza RCT/RCO, con decorrenza dall'inizio del contratto e termine coincidente con la scadenza contrattuale, nella quale venga esplicitamente indicato che il Concedente debba essere considerato soggetto "terzo" a tutti gli effetti. Tale contratto assicurativo dovrà prevedere espressamente la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione e bar - tavola fredda presso le sedi di cui al presente Capitolato, nonché la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia dell'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

**11.3** L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad €.10.000.000,00.

Il concessionario non potrà mai opporre, ad esonero o attenuazione delle proprie responsabilità di cui sopra, la presenza in loco del personale di direzione e di sorveglianza dell'Università.

**11.4** I danni provocati dal non corretto espletamento del servizio o da cause ad esso connesse per cause imputabili al gestore, di cui venisse richiesto il risarcimento al Concedente saranno, senza riserve ed eccezioni, a totale carico del Concessionario.

## **Articolo 12 - Garanzie sulla qualità della gestione**

Il Concessionario è tenuto a gestire il servizio secondo quanto previsto nei documenti contrattuali, garantendo tutte le prestazioni e il livello di qualità in essi previsto, fino alla data di scadenza della Concessione.

In particolare, il Concessionario, con la sottoscrizione del Contratto e ferme restando tutte le obbligazioni in esso contenute, assumerà:

- l'obbligo di mantenere sui luoghi oggetto di concessione una severa disciplina improntata a un'osservanza scrupolosa delle particolari disposizioni e direttive impartite;
- l'obbligo di utilizzare, per le attività inerenti alla gestione, personale munito di idonea preparazione professionale, di eventuali titoli, ove richiesti, e di competenze tecniche adeguate all'esigenza di ogni specifica attività e tali comunque da permettere ai vari addetti di conoscere le procedure contabili, amministrative, il funzionamento degli impianti, delle attrezzature e dei componenti che sono chiamati a gestire e mantenere. Lo stesso personale è tenuto a conoscere

le norme antinfortunistiche ed è tenuto all'osservanza delle norme aziendali e delle disposizioni che sono impartite dal Responsabile del Procedimento;

- la responsabilità di adozione, nell'espletamento dell'attività di gestione dei servizi, dei procedimenti e cautele di qualsiasi genere, atti a garantire l'incolumità degli operai e delle altre persone addette ai lavori e dei terzi, nonché a evitare danni a beni pubblici e privati;
- l'obbligo di provvedere alla gestione dei servizi con l'impiego di personale e mezzi in numero adeguato;
- l'obbligo di osservare tutte le normative vigenti sulla gestione e manutenzione.

### **Articolo 13 - Obblighi del Concessionario**

1. Il Concessionario si obbliga a gestire le strutture oggetto di concessione, in conformità a quanto previsto dal presente Capitolato d'onere, dai relativi allegati e dall'Offerta Tecnica presentata in sede di gara, nel pieno rispetto delle norme civili, penali, amministrative, contabili, tecniche, igienico-sanitarie, di qualità e di sicurezza.

In particolare, il Concessionario deve:

- a) utilizzare la struttura esclusivamente per le finalità cui le stesse sono destinate (mensa, bar-tavola fredda) e fatto salvo quanto indicato specificamente nel presente Capitolato;
- b) essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'esecuzione della concessione di servizi;
- c) rispettare le vigenti norme igienico-sanitarie, di pubblica sicurezza, assistenziali, previdenziali, assicurative e garantire un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dai vigenti contratti collettivi di lavoro a favore dei lavoratori impiegati nei servizi;
- d) svolgere i servizi in modo da assicurare gli standards prestazionali secondo le prescrizioni del presente Capitolato;
- e) trasmettere al Concedente, con cadenza semestrale, un relazione documentata sull'andamento del servizio, con le attività poste in essere dal Concessionario;
- f) segnalare immediatamente al Concedente le eventuali situazioni di deterioramento e disfunzione che esigono interventi di manutenzione di competenza del Concedente stesso;
- g) provvedere al pagamento degli oneri derivanti dalla gestione della struttura, di qualunque natura;
- h) fornire i servizi direttamente e senza interposizione di terze organizzazioni ad eccezione degli interventi affidati in subappalto, con i limiti di cui alla normativa vigente;
- i) garantire l'osservanza di tutte le disposizioni in materia di prevenzione, protezione e sicurezza del lavoro contenute nel D.Lgs. 81/2008;

2. Il Concessionario in caso di danneggiamento della struttura, degli impianti, degli arredi o delle suppellettili, per qualsiasi causa, sarà tenuto al loro immediato ripristino, dandone tempestiva comunicazione al Concedente che, in contraddittorio con il Concessionario, procederà ad accertare la responsabilità del danno, al fine dell'addebito definitivo.

### **Articolo 13bis - Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari**

Nel caso di utilizzo di 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 pulitura di superfici - il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Il fornitore 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
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg.CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o

disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

#### **Articolo 14 - Penali**

**14.1** Per ogni inadempimento degli obblighi derivanti dal contratto, comunque accertati, il Concedente ha facoltà di applicare nei confronti del gestore del servizio penali di natura pecuniaria. Il rilievo dell'inadempimento - comunicato previa contestazione scritta e motivata a mezzo raccomandata A.R. - e la valutazione della sua gravità sono di esclusiva competenza del Concedente e il Concessionario non potrà sollevare alcuna eccezione in merito. La misura delle penali è stabilita dal Concedente, a proprio giudizio insindacabile, in misura variabile tra € 250,00 ed € 5.000,00 per ciascun inadempimento contrattuale.

In particolare, a titolo meramente indicativo e non esaustivo, si procederà all'applicazione delle penali nei seguenti casi:

- a) mancato rispetto dei prezzi indicati in offerta;
- b) esito negativo dei controlli ispettivi sulla quantità e qualità degli alimenti, nonché sul rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza alimentare;
- c) mancato rispetto degli orari minimi di apertura e chiusura dell'esercizio;
- d) mancato rispetto degli standard di servizio come previsti nel presente Capitolato d'Appalto;
- e) inosservanza da parte del Responsabile del Servizio degli obblighi di cui all'art. 30 del presente Capitolato.

**14.2** Fatto salvo quanto previsto al primo capoverso del presente articolo, nel caso di ritardo nell'adempimento delle prestazioni oggetto del contratto potrà essere applicata a giudizio del Concedente una penale per ciascun giorno di ritardo da € 50,00 ad € 250,00.

**14.3** L'importo delle penali comminate dovrà essere versato nel termine di 10 giorni naturali successivi e continui dalla data in cui il Concedente comunicherà per mezzo fax l'applicazione delle penali. Decorso infruttuosamente tale termine il Concedente provvederà, senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo *ad nutum* all'incameramento di una quota del deposito cauzionale pari all'ammontare della penale stessa. È fatto salvo il diritto del Concedente al risarcimento dell'eventuale maggior danno derivante dall'inadempimento del Concessionario.

#### **Articolo 15 - Risoluzione del contratto**

Il Concedente si riserva l'insindacabile facoltà di risolvere il contratto, con provvedimento amministrativo, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 c.c., per inosservanze di particolare gravità e/o reiterata violazione delle disposizioni del Capitolato d'Appalto, di leggi o regolamenti. La valutazione della gravità dell'inadempimento è di esclusiva competenza del Concedente.

Il Concedente potrà procedere, altresì, alla risoluzione del contratto ipso iure qualora:

- 1) il Concessionario, diffidato tre volte per iscritto per inadempienza grave, persista nell'inadempienza contrattuale contestata;
- 2) l'applicazione delle penali previste raggiunga un importo superiore al 10% del valore della concessione, al netto di IVA;
- 3) si riscontri una grave inosservanza delle disposizioni di legge e/o regolamento, siano esse di carattere locale, nazionale o comunitario, che regolano specificatamente l'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato;
- 4) il documento unico di regolarità contributiva del Concessionario risulti negativo per due volte consecutive;
- 5) il Concessionario ceda il medesimo contratto, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106 D.Lgs. n.50/2016;
- 6) il Concessionario non provveda al reintegro del deposito cauzionale entro il termine di 15 giorni naturali, successivi e continui dalla richiesta del Concedente.

- 7) vi sia un'interruzione, presso anche solo una delle sedi oggetto del contratto, del servizio protratta per oltre tre giorni consecutivi, salvo che per causa di forza maggiore, precisandosi che non potrà intendersi quale causa di forza maggiore la mancanza di personale;
- 8) la mancata consegna della documentazione di cui agli artt. 3.2 e 3.3 entro trenta giorni dall'inizio della gestione dei servizi, ferma in ogni caso la responsabilità del gestore sin dall'inizio dell'assunzione dei servizi di cui al presente Capitolato;
- 9) la mancanza di una qualsiasi delle autorizzazioni di cui all'art. 4.1, fatto salvo in ogni caso il diritto al risarcimento del danno;
- 10) ritardi superiori a 15 giorni naturali successivi e continui, per cause imputabili al Concessionario, nell'inizio dell'esecuzione dei servizi di cui al presente Capitolato rispetto alla decorrenza indicata all'art. 5;
- 11) la mancata osservanza della prescrizione di cui all'art. 6.6; in tale evenienza si chiarisce che il Concedente potrà avvalersi della fideiussione depositata presso lo stesso al fine di soddisfare le pretese dei dipendenti del Concessionario; la medesima facoltà potrà essere esercitata dal Concedente al fine di tutelarsi da eventuali azioni di surroga operate dagli Enti previdenziali, assicurativi od assistenziali in caso di inadempimenti del Concessionario;
- 13) l'accertata presenza da parte del Concedente tra gli addetti al servizio anche di una sola persona che non risulti regolarmente assunta secondo le vigenti normative in vigore;
- 14) la mancata osservanza delle disposizioni di cui all'art. 7;
- 15) l'assenza accertata per più di tre volte, in un solo mese, del responsabile del servizio di cui all'art. 30, con l'addebito al Concessionario e dei danni conseguenti.

La risoluzione del contratto produrrà i propri effetti dalla ricezione, da parte del Concessionario, della comunicazione di risoluzione, inviata tramite raccomandata A.R. o per via telematica dall'indirizzo pec unimi@postecert.it.

In caso di risoluzione, il Concedente potrà provvedere senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo all'incameramento del deposito cauzionale di cui all'art. 10, fatta salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito ed ogni altra azione che il Concedente ritenga opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi. Saranno inoltre a carico dell'inadempiente tutte le spese che il Concedente dovesse eventualmente sostenere per esperire una nuova gara d'appalto.

Costituisce, inoltre, condizione risolutiva del contratto, per effetto dell'art. 92 del D.Lgs. n. 159 del 2011 (c.d. Codice Antimafia) l'ipotesi in cui le informazioni richieste ai sensi dell'art. 91 del citato D.Lgs. alla competente Prefettura, risultino interdittive.

Il Concedente si riserva altresì la facoltà di recedere dal contratto in tutte le ipotesi previste dalla normativa vigente sulla base di quanto stabilito all'art. 109 del D.Lgs. n. 50/2016.

#### **Articolo 16 - Revoca della Concessione**

La Concessione potrà essere revocata dal Concedente solo per gravi, inderogabili e giustificati motivi di pubblico interesse con contestuale comunicazione scritta al Concessionario della revoca stessa, unitamente ai motivi.

In tal caso, il Concessionario avrà l'obbligo di redigere entro i successivi 30 (trenta) giorni apposito verbale di consegna in contraddittorio con il Concedente e saranno rimborsati al Concessionario gli importi indicati all'art. 176, c. 4 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'efficacia della revoca della Concessione sarà sottoposta alla condizione del pagamento di tutte le somme previste nel presente articolo.

#### **Articolo 17 - Sospensione della gestione**

##### **17.1 Sospensione per forza maggiore**

Il Concessionario si impegna a comunicare tempestivamente per iscritto al Concedente il verificarsi di un evento di Forza Maggiore, non prevedibile al momento della stipulazione del contratto, fornendo:

- a. l'indicazione delle cause che hanno determinato l'evento;
- b. una descrizione delle attività di gestione che non possono essere prestate a causa di tale evento, nonché di quelli che possono essere erogate, seppur parzialmente;

c. l'indicazione della prevedibile durata dell'evento, degli effetti e dei rimedi che il Concessionario intende attivare.

Alla ricezione di tale informativa, il Concedente ed il Concessionario individueranno in contraddittorio possibili azioni comuni di mitigazione degli effetti causati dalla Forza Maggiore e la eventuale ripartizione dei costi aggiuntivi.

Entro 10 (dieci) giorni dall'avvenuta ricezione di tale informativa, il Concedente potrà chiedere eventuali chiarimenti circa le motivazioni addotte dal Concessionario in relazione alle attività di gestione non eseguibili e indicare eventuali sue determinazioni in proposito.

Qualora il Concedente non richieda chiarimenti o non sollevi eccezioni sulla informativa inviata dal Concessionario entro il termine di cui sopra, il Concessionario sarà liberato dall'obbligo di svolgere le attività.

#### **17.2 Sospensione per pubblico interesse o per ragioni tecnico-logistiche:**

Qualora il Concedente richieda la sospensione totale o parziale delle attività di gestione o la ritardata attivazione delle stesse:

a. per motivi di pubblico interesse quali il pericolo grave ed imminente di danno alla salute, all'integrità fisica, alla sicurezza dei dipendenti, degli ausiliari e collaboratori del Concessionario, o

b. per comprovate ragioni tecnico-logistiche,

il Concessionario avrà diritto alla proroga della durata della Concessione per un periodo di tempo pari alla durata della sospensione, fermo quanto disposto al precedente art. 16 (REVISIONE CONCESSIONE)

#### **Articolo 18 - Soddisfazione dell'utenza**

**18.1** Ad aggiudicazione avvenuta, il Concedente provvederà a dare idonea comunicazione a tutti gli utenti riportante gli estremi della società aggiudicataria, il listino prezzi applicato, gli orari minimi di apertura e chiusura, nonché un proprio indirizzo e-mail dedicato alla raccolta di segnalazioni di eventuali disservizi e difformità rispetto a quanto previsto.

**18.2** Nell'ottica di una fattiva collaborazione con il Concessionario ed al fine di valutare il grado di soddisfazione dell'utenza, il Concedente si riserva la facoltà di predisporre questionari da distribuire all'interno dei locali bar-mensa e della struttura residenziale. Il Concessionario si obbliga a consentire la distribuzione e la raccolta dei questionari in detti locali.

#### **Articolo 19 - Utenti del servizio**

**19.1** Il servizio è riservato alle seguenti categorie di utenti:

a) studenti iscritti all'Università;

b) personale docente e non docente del Concedente;

c) tutte gli eventuali ulteriori soggetti espressamente autorizzati dal Concedente ad accedere ai servizi di cui al presente Capitolato. La regolamentazione di ammissione all'utilizzo della mensa universitaria, del bar - tavola fredda e della residenza è stabilita dal Concedente e le apposite autorizzazioni, generali o individuali, verranno notificate di volta in volta con congruo preavviso al Concessionario;

d) possibilità di utilizzo della mensa universitaria e del bar-tavola fredda da parte di utenti esterni all'Università, con accesso indicativamente e preferibilmente a partire dalle ore 13:30.

Qualora fossero riscontrati dal Concedente particolari disagi derivanti dalla fruizione dei servizi da parte dell'utenza esterna, l'Amministrazione si riserva di stabilire differenti modalità di erogazione dei servizi stessi e di ridefinire le fasce di utenza.

Per consentire alle Società partecipanti di effettuare una propria stima circa il possibile volume d'affari connesso al servizio, si segnala che relativamente al periodo intercorrente tra luglio 2017 - giugno 2018:

➤ l'ammontare complessivo del fatturato, comunicato dai gestori che si sono succeduti nel tempo, è pari a:

- Mensa/bar Sede Centrale Università, Via Festa del Perdono 7 - Milano, € 713.305,33 Iva esclusa;
  - Bar - tavola fredda Polo Universitario L.I.T.A., Via Fratelli Cervi 93 - Segrate, €. 124.852,95 Iva esclusa;
  - Mensa e bar tavolo fredda via Santa Sofia, € 229.270,92 Iva esclusa.
- il numero di passaggi è stato quantificato in:
- Mensa/bar Sede Centrale Università, Via Festa del Perdono 7: N.226.653;
  - Bar - tavola fredda Polo Universitario L.I.T.A., Via Fratelli Cervi 93 - Segrate: N.48.873;
  - Mensa via Santa Sofia: n. 52.673.

L'utilizzo del servizio è facoltativo da parte dell'utenza, pertanto, il Concessionario non potrà avanzare nei confronti del Concedente alcuna richiesta o pretesa, né invocare modifiche contrattuali per l'eventuale mancata partecipazione degli utenti.

**19.2** Gli studenti di cui al primo comma, lettera a), muniti di regolare tessera mensa (smart card) rilasciata dal Concedente, avranno diritto di consumare un pasto completo (composto da primo, secondo, contorno, pane e frutta o pasto equivalente secondo quanto indicato nell'offerta) dietro corresponsione diretta al Concessionario, con l'unica eccezione degli studenti che dispongono di una tessera mensa a titolo gratuito, della quota correlata alla propria fascia di reddito, il cui importo, per ogni anno accademico, sarà comunicato dal Concedente al Concessionario. Il gestore mensilmente fatturerà al Concedente la quota residua o l'intero costo del pasto completo in caso di tessera mensa gratuita.

**19.3** I dipendenti dell'Università degli Studi di Milano potranno accedere al servizio di mensa universitaria e bar - tavola fredda utilizzando anche i buoni pasto forniti agli stessi. Il Concessionario è tenuto a stipulare apposite convenzioni con le società con cui di volta in volta il Concedente avrà in corso il contratto per la fornitura di detti buoni pasto.

Al momento i dipendenti del Concedente utilizzano ticket restaurant del valore pari a €. 7,00 emessi da Edenred Italia S.r.l.

**19.4** Gli utenti esterni all'Università di cui al primo comma lettera d) avranno diritto di consumare un pasto completo (composto da primo, secondo, contorno, pane e frutta o pasto equivalente secondo quanto indicato nell'offerta) dietro corresponsione diretta al Concessionario del costo indicato nel listino prezzi di cui all'offerta.

## **Articolo 20 - Contributi a carico del Concedente**

Il Concedente, al fine di riequilibrare economicamente il contratto di concessione - a fronte dell'investimento richiesto al Concessionario meglio illustrato al successivo art. 31 - e al fine garantire così all'Ateneo una pluralità di offerte, ritiene opportuno prevedere - limitatamente al primo triennio - l'erogazione di un contributo spese annuo pari ad **€ 80.000,00**.

Tale contributo è da intendersi unico ed onnicomprensivo per tutti e tre i servizi mensa oggetto della procedura e sarà soggetto a ribasso di gara. Tutte le spese relative ad energia elettrica, gas e tassa rifiuti rimangono a carico del Concessionario.

## **Articolo 20 bis- Pagamenti dei corrispettivi**

Il corrispettivo per le prestazioni dei servizi di cui al presente Capitolato sarà versato mensilmente dal Concedente in via posticipata su presentazione di regolare fattura da parte del Concessionario, osservate le disposizioni di legge in vigore, mediante mandati di pagamento esigibili presso il tesoriere del Concedente, osservandosi da parte del gestore quanto previsto dall'articolo 30, comma 5 bis, del D.Lgs. n. 50/2016.

Sarà oggetto di fatturazione da parte del Concessionario il conguaglio della quota parte integrativa dovuta dal Concedente per ciascun pasto, ottenuto detraendo dal costo stabilito per ciascun pasto la quota direttamente versata dallo studente avente diritto al servizio, I.V.A. compresa, stabilita in base alla fascia di appartenenza.

Il pagamento del corrispettivo avverrà con bonifico bancario accreditando, entro trenta giorni dalla data di ricevimento della fattura, l'importo sul conto corrente indicato dal Concessionario. Le eventuali spese di bonifico saranno a carico del Concessionario.

Gli eventuali interessi per ritardati pagamenti dovranno essere espressamente richiesti all'atto del ritardato pagamento. In caso di controversie sull'importo del fatturato, il Concedente provvederà al pagamento di quanto non contestato. Sulla parte controversa, se riconosciuta in tutto od in parte, decorreranno gli interessi nella misura di legge stabilita dalla vigente normativa in tema di ritardati pagamenti.

**In ogni caso i ritardati pagamenti non possono costituire titolo per il Concessionario per venire meno ai propri impegni, ivi compreso il pagamento delle penali quando dovuto.**

Il Concedente si riserva la facoltà di interrompere i termini entro cui effettuare i pagamenti delle fatture in attesa dell'esperimento presso i competenti organi di legge delle verifiche circa la regolarità del Concessionario nei confronti degli adempimenti dei propri oneri retributivi, previdenziali, assistenziali e tributari in genere.

I prezzi convenuti unitari in sede di aggiudicazione, I.V.A. esclusa, sono comprensivi di tutte le prestazioni richieste dalle pattuizioni contrattuali.

Il Concessionario si impegna a far pervenire la fattura entro la prima quindicina del mese successivo a quello in cui è stata effettuata la prestazione cui si riferisce.

I prezzi convenuti in sede di Gara per ciascun pasto/portata scorporata da servirsi presso il servizio di ristorazione universitaria non potrà essere in alcun caso oggetto di revisione per il primo anno di esecuzione del contratto. Per eventuali periodi successivi si procederà alla revisione del prezzo del pasto sulla base della variazione degli indici ISTAT.

## **Articolo 21 - Spese a carico del Concessionario**

**21.1** Il Concessionario assume a suo esclusivo carico le spese relative per le forniture di:

- a) energia elettrica;
- b) gas;
- c) tassa rifiuti relativa agli spazi in cui il Concessionario svolgerà i servizi di cui al presente Capitolato; sarà onere del Concessionario provvedere allo svolgimento delle pratiche amministrative connesse all'intestazione del servizio.

Le spese relative all'energia elettrica e gas saranno desumibili da appositi contatori, che dovranno essere intestati al Concessionario. Tutte le spese relative alle volture di tali contatori, come anche eventuali canoni fissi e noli di contatore, saranno a carico del Concessionario.

Il contributo annuo inerente alle suddette spese di energia elettrica, gas e tassa rifiuti sarà corrisposto dal Concedente soltanto previa esibizione da parte del Gestore delle relative fatture e delle attestazioni di avvenuto pagamento.

Le spese relative alla fornitura di acqua rimarranno a carico del Concedente.

**21.2** Sono a totale carico del Concessionario le spese relative alla linea telefonica presente a servizio dei locali, che dovrà essere obbligatoriamente intestata al Concessionario.

**21.3** Rimane invece a carico del Concedente provvedere alla fornitura ed alla spesa del servizio di riscaldamento e di raffrescamento degli spazi in cui si svolgono i servizi di cui alla presente sezione.

## **Articolo 22 - RUP e Direttore dell'esecuzione del contratto**

L'esecuzione del contratto è diretta dal RUP, il quale si avvale del Direttore dell'esecuzione del contratto per la verifica del regolare andamento dell'esecuzione del servizio da parte del Concessionario.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto provvede al coordinamento, alla direzione ed al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dal Concedente. Inoltre, assicura la regolare esecuzione del contratto da parte del Concessionario, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali.

A tale fine, il Direttore dell'esecuzione del contratto svolge tutte le attività allo stesso espressamente demandate dalla legge, nonché tutte le attività che si rendano opportune per

assicurare il perseguimento dei compiti a questo assegnati.

### **Articolo 23 - Verbale di avvio dell'esecuzione e di avvenuta ultimazione delle prestazioni del contratto**

Il Direttore dell'esecuzione del contratto provvederà a redigere apposito verbale di avvio dell'esecuzione del contratto sottoscritto dal Concessionario.

Al termine del servizio il Direttore dell'esecuzione del contratto, effettuata la verifica di regolarità, redige, in duplice copia, il verbale di ultimazione delle prestazioni. Il verbale dovrà essere sottoscritto dal Concessionario e contestualmente certifica l'avvenuta ultimazione delle prestazioni.

### **Articolo 24 - Verifica di conformità**

Ai sensi dell'art. 102 del D.Lgs. n. 50/2016, i servizi oggetto del presente Capitolato saranno sottoposti a verifica di conformità da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto. Le attività di verifica di conformità sono dirette a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e previsioni previsti nel contratto, nonché nel rispetto delle leggi di settore.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto dovrà tempestivamente avvisare il Concessionario delle date in cui intervenire per le operazioni di verifica di conformità alle quali dovrà presenziare anche un rappresentante del Concedente, diverso dal Direttore dell'esecuzione del contratto.

In caso di verifica di conformità con esito negativo, salva l'applicazione della penali di cui al precedente art. 14, il Concessionario dovrà provvedere, nel termine fissato dal Direttore dell'esecuzione del contratto, ad effettuare tutte le modifiche e migliorie necessarie, al fine di garantire il pieno rispetto delle caratteristiche previste dal contratto.

Delle operazioni di verifica di conformità è redatto verbale che, oltre ad una sintetica descrizione dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali e dei principali estremi dell'appalto, deve contenere le seguenti indicazioni: gli eventuali estremi del provvedimento di nomina del soggetto incaricato della verifica di conformità; il giorno delle operazioni di verifica di conformità; le generalità degli intervenuti al controllo e di coloro che, sebbene invitati, non sono intervenuti. Nel verbale sono descritti i rilievi effettuati dal soggetto incaricato della verifica di conformità, le singole operazioni e le verifiche compiute, il numero dei rilievi effettuati e i risultati ottenuti. I verbali sono sottoscritti da tutti i soggetti intervenuti.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, quale incaricato della verifica di conformità, rilascia il certificato di verifica di conformità quando risulti che il Concessionario abbia completamente e regolarmente eseguito tutte le prestazioni contrattuali. Il certificato di verifica di conformità contiene gli estremi del contratto e degli eventuali atti aggiuntivi, l'indicazione del Concessionario, il nominativo del direttore dell'esecuzione, il tempo prescritto per l'esecuzione delle prestazioni, le date delle attività di effettiva esecuzione delle prestazioni; il richiamo ai verbali delle operazioni di verifica di conformità; l'importo a saldo da pagare al Concessionario; la certificazione di verifica di conformità.

Il certificato di verifica di conformità emesso dal Direttore dell'esecuzione del contratto deve essere trasmesso per la sua accettazione al Concessionario, il quale deve firmarlo nel termine di quindici giorni dal ricevimento dello stesso e restituirlo al Direttore dell'esecuzione del contratto.

### **Articolo 25 - Controlli e rilievi**

**25.1** Il Concedente si riserva la facoltà di effettuare controlli sull'esecuzione del servizio e prelievi di cibi per verificare la corrispondenza della composizione qualitativa e quantitativa dei prodotti offerti.

**25.2** I controlli di cui al precedente comma saranno attuati dal Concedente, senza bisogno di alcun preavviso.

Il Concedente, al fine di svolgere i suddetti controlli si avvale, di un Team di esperti, composto anche da docenti di UNIMI, costituito mediante un protocollo per la gestione in House del monitoraggio e controllo, anche ispettivo, del rispetto dei migliori standard di qualità per i servizi di ristorazione dell'Ateneo effettuando, pertanto, controlli periodici.



I nominativi dei soggetti incaricati verranno tempestivamente comunicati al gestore a mezzo lettera da parte dell'Università.

**25.3** I controlli effettuati sono finalizzati tra l'altro a:

- controllare e far respingere le derrate non idonee, nonché verificare il rispetto della normativa in materia di etichettatura e corretta conservazione delle derrate stesse;
- prelevare, secondo le norme di legge, cibi e bevande (da preparare o già preparate) per sottoporle ad analisi qualitative e quantitative;
- controllare le condizioni igieniche dei locali, dei magazzini, di ogni altro spazio avuto in consegna per l'esecuzione del servizio, delle attrezzature e del personale adibito al servizio;
- sottoporre ad analisi quantitativa e qualitativa campioni di cibi.

**25.4** Per tutti i controlli sopra specificati, gli incaricati del Concedente provvedono a redigere appositi verbali, positivi o negativi, dei quali una copia deve essere trattenuta dal Concessionario. I verbali di prelievo devono essere sottoscritti anche dal gestore o dal responsabile del servizio designato dal Concessionario quale suo rappresentante; in caso di rifiuto sono sufficienti le firme di due testimoni.

Il Concessionario od il suo rappresentante possono aggiungere proprie osservazioni in merito alle eventuali contestazioni mosse e fornire proprie motivazioni sulle irregolarità riscontrate. Sulla base dei verbali ricevuti, il Concedente provvede alla comminatoria delle penali; i risultati delle analisi, se non contestati dal gestore entro sette giorni dalla comunicazione, si ritengono accettati.

**25.5** Per quanto riguarda le analisi riferibili al prelievamento di campioni si rinvia alla normativa statale e regionale in vigore ed a quella che successivamente dovesse intervenire in corso di contratto.

**25.6** Eventuali rilievi o richieste da parte del gestore nei confronti degli utenti del servizio, degli organismi di controllo o di altri devono essere fatti per iscritto ed in modo circostanziato all'Università, precisando le generalità degli utenti o dei componenti gli organismi di controllo.

#### **Articolo 25bis - Obblighi del gestore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari**

Ai sensi dell'art. 3 della legge n. 136/2010 s.m.i., il Concessionario si impegna a comunicare al Concedente gli estremi identificativi del conto corrente bancario o postale acceso presso Banche o presso la Società Poste italiane Spa, dedicato anche non in via esclusiva alle commesse pubbliche, entro 7 giorni dalla relativa accensione o, nel caso di conto corrente già esistente, dalla prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. Nello stesso termine, si impegna a comunicare le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. Il Concessionario provvederà altresì a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

Il Concessionario, a pena di nullità assoluta del contratto, si dovrà impegnare ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010 s.m.i. Il Concessionario si impegna a dare immediata comunicazione al Concedente e alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Milano della notizia dell'inadempienza della propria controparte/subcontraente agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Il Concessionario si impegna, altresì, ad inserire, a pena di nullità assoluta, nei contratti sottoscritti con i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessati alla presente concessione, un'apposita clausola con cui il subcontraente:

- assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010 s.m.i. relativi alla presente concessione identificata con il CIG n. 7630527E11;
- si impegna a dare immediata comunicazione all'Università e alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Milano della notizia dell'inadempienza della propria controparte agli obblighi della tracciabilità finanziaria.

Ai fini della verifica prevista dal comma 9 dell'art. 3 della legge n. 136/2010 s.m.i., il Concessionario si impegna ad inviare al Concedente copia dei contratti sottoscritti con i contraenti della filiera dell'impresa a qualsiasi titolo interessate alla presente concessione, entro il termine di 10 giorni naturali successivi e continui dalla relativa sottoscrizione.

Le comunicazioni di cui al presente articolo dovranno essere effettuate dal legale rappresentante o da soggetto munito di apposita procura.

#### **Articolo 26 - Controversie**

Per ogni controversia che dovesse insorgere circa l'applicazione, l'interpretazione, l'esecuzione o la risoluzione del contratto di concessione, è competente il Foro di Milano.

#### **Articolo 27 - Spese, imposte e tasse**

Sono a totale carico del Concessionario tutte le spese inerenti e conseguenti alla formalizzazione del rapporto contrattuale, ivi comprese la registrazione, la bollatura, i diritti di segreteria e di copia, nonché ogni altro onere fiscale presente e futuro che per legge non sia posto a carico del Concedente.

#### **Articolo 28 - Tutela dei dati personali**

Il Concessionario si impegna a trattare i dati personali dei quali venga in possesso per l'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato nel rispetto delle disposizioni stabilite a tutela della privacy dal Regolamento Europeo UE 2016/679 e dal D.Lgs. 196/2003.

Si informa che i dati in possesso del Concedente verranno trattati secondo le previsioni del documento "Informativa a persone fisiche/giuridiche clienti/fornitori ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 196 del 30 giugno 2003 - Codice in materia di protezione dei dati personali", allegato al disciplinare, e senza alcuna altra finalità rispetto a quelle per cui sono richiesti.

#### **Articolo 29 - Rinvio a norme vigenti**

Per quanto non risulta contemplato nel presente Capitolato, si fa riferimento alle leggi e ai regolamenti in vigore.

## SEZIONE SECONDA

### GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E BAR - TAVOLA FREDDA PRESSO:

- SEDE DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO - VIA FESTA DEL PERDONO, 7 MILANO;
- POLO UNIVERSITARIO LITA - VIA F.LLI CERVI, 93 SEGRATE(MI);
- COMPLESSO EDILIZIO SITO IN MILANO, VIA SANTA SOFIA, 9

### **Articolo 30 - Responsabile del servizio**

**30.1** Il Concessionario dovrà provvedere alla nomina di un responsabile del servizio di ristorazione e bar-tavola fredda di cui al presente Capitolato, dandone comunicazione al Concedente almeno 15 giorni prima dell'inizio del contratto. In caso di malattia, assenza od altro impedimento, il Concessionario dovrà provvedere alla nomina di un sostituto del responsabile, dandone immediata comunicazione al Concedente.

**30.2** Il responsabile del servizio, che costituisce il referente del Concessionario, dovrà essere sempre reperibile durante l'esecuzione del contratto.

**30.3** Il responsabile svolgerà la sua attività a tempo pieno ed in via esclusiva presso il servizio.

### **Articolo 31 - Consegna dei locali in cui svolgere i servizi e loro custodia**

**31.1** Il Concedente affida in uso al Concessionario i locali individuati nell'art. 2 adibiti allo svolgimento del servizio di ristorazione e bar - tavola fredda di cui al presente Capitolato compresi gli impianti e quanto altro ivi presente (attrezzature, arredi, ecc...) e necessari allo svolgimento del servizio con l'eccezione del vasellame, delle stoviglie e degli accessori di cucina (cucchiai, mestoli, schiumarole, pentolame in genere, ecc...), che dovranno essere forniti dal Concessionario stesso in quantità tali da garantire l'ottimale svolgimento del servizio e che rimarranno di proprietà dello stesso che potrà prelevarli al momento della cessazione del periodo contrattuale. La consegna dei locali, con i beni in essi contenuti, e l'immissione nel possesso degli stessi verrà documentata con apposito verbale in contraddittorio fra le Parti.

L'arredo e l'attrezzatura offerti come migliorie in sede di presentazione dell'offerta da parte del Concessionario, alla scadenza contrattuale rimarranno di proprietà del Concedente senza corresponsione di alcuna somma.

Si allegano le planimetrie dei locali ed il prospetto dell'arredo e delle attrezzature presenti presso la mensa di Via Festa del Perdono, del Polo Lita di Segrate e del complesso di Via Santa Sofia (Allegati 1 - 3 e 4 - 6).

**31.2** I concorrenti dovranno offrire in sede di gara, **limitatamente alle sedi di Via Festa del Perdono e Santa Sofia** - un proprio progetto funzionale che preveda eventualmente una riorganizzazione degli spazi, il completamento impiantistico a servizio delle attrezzature che intenderà offrire ed installare, necessarie per l'erogazione dei servizi bar e ristorante, nonché una proposta di arredo.

Nello specifico dovrà prevedere: banconi di distribuzione pasti e bar, tavoli e sedute per sale bar/ristorante, camere fredde/frigoriferi, piastre di cottura elettriche, forni elettrici, cappe di aspirazione fimi, ecc. stoviglie e quanto altro ritenuto necessario.

La fornitura di arredi e attrezzature sarà a totale carico del Soggetto offerente.

Il concessionario sarà pertanto tenuto, in sede di gara, ad indicare nello specifico l'entità dell'investimento economico che intende effettuare per l'allestimento dei locali sulla base del progetto di arredo proposto in sede di gara, nonché la fornitura di tutte le attrezzature necessarie per l'espletamento dei servizi

Il progetto proposto dall'aggiudicatario dovrà indicare tutte le aree funzionali necessarie nonché la distribuzione impiantistica di base e degli spazi.

**I lavori di adeguamento saranno a carico dell'Ateneo.**

Verrà seguito il seguente cronoprogramma:

- Attivare il servizio, presso tutte e tre le sedi, a partire dall'1 Gennaio 2019;
- Per il servizio mensa di Via Festa del Perdono, proseguire il servizio secondo il modello organizzativo attuale (negli spazi quindi non ancora ristrutturati) fino al 31 Maggio 2019.  
**Dall'1 Giugno 2019 al 30 settembre 2019 chiudere al pubblico i locali mensa, al fine di consentire lo svolgimento dei lavori di ristrutturazione edile ed impiantistica, che saranno effettuati a cura e spese dell'Ateneo tenendo anche conto della proposta di allestimento e arredo oggetto dell'offerta del Concessionario;**

Naturalmente, l'Amministrazione avrà cura di individuare tutte le possibili soluzioni idonee a ridurre al massimo i disagi per gli studenti e il personale; sarà attentamente valutata, d'intesa con la competente Direzione Patrimonio Immobiliare, la possibilità di non disporre

la chiusura dei locali mensa nei mesi indicati, operando - nel rispetto della normativa di sicurezza ed igiene - in modo tale che negli spazi oggetto di intervento, il servizio possa comunque essere reso in modalità "light".

- al fine di garantire agli utenti la continuità del servizio mensa anche nel periodo di chiusura di Via Festa del Perdono, mantenere attivo il servizio mensa di Via Santa Sofia fino alla conclusione dei lavori della mensa di Via Festa del Perdono. Una volta conclusi tali lavori e riaperta la mensa di Via Festa del perdono, avviare i lavori anche per la ristrutturazione della sede di S. Sofia;
- Tenere immutato il modello di gestione presso la sede LITA di Segrate, prevedendo tuttavia una diversa modulazione degli spazi in modo da poter aderire alle richieste manifestate negli ultimi mesi dalle rappresentanze studentesche negli Organi Accademici, finalizzate a poter usufruire di una saletta adiacente alla mensa ove poter liberamente soggiornare.

**31.3** Il Concessionario sarà responsabile ai sensi di legge (artt. 1176 e 1177 c.c.) della custodia dei locali affidatigli. Il Concessionario dovrà porre in essere ogni attività atta ad evitare che gli spazi a lui consegnati, ed i beni mobili in essi contenuti, subiscano danneggiamenti o siano oggetto di furto, con una particolare attenzione per il periodo di chiusura estiva.

Eventuali sostituzioni o reintegri che si rendessero necessari durante la gestione, anche a causa di danneggiamenti o furti riconducibili a responsabilità del Concessionario, saranno a totale carico del Concessionario stesso.

**31.4** Il Concessionario risponde della funzionalità di qualsiasi impianto presente presso la mensa universitaria e il bar-tavola fredda e dovrà assicurarne il funzionamento con personale adeguatamente istruito nel rispetto delle norme tecniche e di legge, segnalando al Concedente eventuali disfunzioni, mal funzionamenti, interruzioni dell'erogazione e qualsiasi altra anomalia nel funzionamento degli stessi, anche alla luce delle disposizioni impartite dai competenti uffici del Concedente. Il Concessionario dovrà altresì controllare lo stato dei beni immobili a lui consegnati, dovendo provvedere con tempestività agli interventi di propria spettanza in caso riscontri necessità di ripristino od avvisando il Concedente in caso di lavori di spettanza dello stesso. Il Concessionario dovrà garantire, attuando le azioni ritenute a tal fine più opportune, la sicurezza dei locali affidatigli in relazione ad eventuali emergenze, vigilando con particolare cura sulla funzionalità degli apparati di sicurezza presenti, con un particolare riguardo ai quadri elettrici ed agli impianti antincendio, segnalando al Concedente eventuali anomalie riscontrate, impegnandosi, comunque, a porre in essere tutto quanto in suo potere per ovviare a qualsiasi situazione di emergenza dovesse verificarsi presso i locali al fine di evitare danni a persone e cose ed ai locali stessi.

**31.5** Il Concedente consegnerà al Concessionario le chiavi di accesso ai locali necessari per l'esecuzione del servizio (locali preparazione e consumazione cibi, locali deposito rifiuti, locali tecnici di pertinenza, servizi igienici e spogliatoi, ecc...). Copia di dette chiavi sarà altresì in possesso di persona di fiducia del Concedente, che sarà nominativamente indicata al Concessionario entro quindici giorni dalla consegna dei locali. Tali chiavi saranno custodite dal Concedente in busta chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura dal responsabile del Concessionario. L'apertura di detta busta ad opera del Concedente dovrà essere motivata e la busta immediatamente sostituita con altra analogamente sigillata.

## **Articolo 32 - Periodo di svolgimento del servizio ed interruzioni dello stesso**

**32.1** Di norma il servizio di mensa universitaria e bar-tavola fredda si svolge in tutti i giorni feriali dal lunedì al venerdì, nell'orario di seguito indicato e specifico per la mensa universitaria. I servizi, fatta salva comunicazione contraria del Concedente, saranno sospesi nei seguenti periodi:

- sabato, domenica e festività infra settimanali,
- nei periodi di vacanza accademica ed in tutti gli ulteriori giorni di chiusura del Concedente, così come dalla stessa stabiliti.

Si allega il Calendario accademico (Allegato 4).

Si sottolinea, inoltre, al fine di garantire non solo la continuità del servizio ma anche la sua

qualità in termini di freschezza dei prodotti posti in vendita, che l'erogazione del servizio dovrà tenere in considerazione che l'attività istituzionale dell'Ateneo funziona tutto l'anno, mentre l'attività didattica, di maggiore concentrazione studentesca, si svolge soprattutto nei mesi da ottobre a fine giugno.

Il servizio potrà essere interrotto anche durante gli interventi di disinfestazione e sanificazione di cui ai successivi articoli. Le parti potranno altresì convenire di comune accordo ulteriori periodi di sospensione del servizio senza che da ciò possa derivare alcun onere per le parti stesse.

**Servizio di ristorazione:** il servizio dovrà essere svolto dal lunedì al venerdì, dalle ore 11,30 alle ore 14,30. Il Concessionario si impegna a garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù del giorno almeno fino a quindici minuti dalla fine del servizio.

**Servizio bar - tavola fredda:** il servizio dovrà essere svolto dal lunedì al venerdì, dalle ore 8.00 alle ore 16,30.

Il Concessionario dovrà provvedere all'affissione di idoneo cartello, ben visibile, indicante i suddetti orari.

**32.2** Il Concessionario, a seguito di eventuale richiesta del Concedente e previo specifico accordo, dovrà garantire l'effettuazione degli stessi anche in orario serale o nei giorni sopra indicati quali turni di chiusura. In tali evenienze sarà riconosciuta al Concessionario la facoltà di incrementare i prezzi di listino secondo modalità da concordare con il Concedente. Variazioni all'orario del servizio di ristorazione potranno essere concordate in fase di esecuzione contrattuale tra il Concedente ed il Concessionario.

**32.3** Interruzioni del servizio dovute a causa di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti né ad indennizzi di sorta. In tale evenienza si comprendono anche eventuali interventi straordinari di riqualificazione edilizia od impiantistica che dovessero interessare tutti od alcuni degli ambienti oggetto del servizio per un periodo non superiore ai novanta giorni. In tali casi di sospensione dei servizi il Concessionario potrà liberamente disporre del personale impiegato presso tali ambienti. L'eventuale interruzione del servizio per le ragioni di cui sopra comporterà la sospensione dei termini di decorrenza contrattuale.

In caso di sciopero del personale del Concessionario, oppure in altra evenienza che per qualsiasi motivo possa influire sulla normale esecuzione del servizio, le parti devono darsene notizia con tempestività.

Resta comunque definito che in caso di interruzioni od impedimenti di breve durata alla normale esecuzione del servizio di ristorazione, il Concessionario si impegna comunque a provvedere alla somministrazione di piatti freddi di buona qualità, quantità e di buon gradimento.

**32.4** In caso di interruzione del servizio per cause imputabili al Concessionario, il Concedente si riserva la facoltà di addebitare allo stesso tutti gli eventuali danni e le maggiori spese che eventualmente dovessero conseguire per il Concedente.

## **Articolo 33 - Modalità di svolgimento del servizio di mensa universitaria**

### **Principi generali**

**33.1** Il Concedente intende ottimizzare la produzione di alimenti in ambiti specializzati e tecnologicamente idonei, nei quali l'ottimizzazione e la professionalità costituiscono la base per un servizio di ristorazione flessibile, ampio e rispondente alle aspettative dell'utenza in termini di qualità.

Il modello proposto dovrà pertanto prevedere la preparazione dei pasti in Centri Cottura ubicati all'esterno dell'Ateneo, di proprietà in uso/disponibilità del Concessionario, fatte salve le preparazioni espresse che possono essere gestite in loco, quali la cottura della pasta, atte a garantire elevati standard sensoriali.

Il Concessionario, pertanto, dovrà disporre di uno o più centri cottura e confezionamento di sua proprietà in uso/disponibilità, presso altra sede, da utilizzare per la preparazione e conservazione in modalità refrigerata di alcune tipologie di alimenti, mentre lo svolgimento

delle fasi di rinvenimento degli alimenti nonché le preparazioni “esprese” dovranno essere condotte nelle mense presso le sedi destinatarie del servizio oggetto di gara.

Dovranno altresì essere applicate tecnologie, tradizionali e/o innovative idonee a garantire pasti con elevato profilo sensoriale e con standard igienico-sanitari di adeguati.

Il Concedente dovrà indicare dettagliatamente nell’offerta le tipologie di alimenti e le preparazioni che saranno prodotti nel centro cottura esterno, secondo le modalità sopra descritte.

Al di fuori dello svolgimento standard del servizio, il Gestore dovrà comunque possedere un centro cottura e confezionamento presso altra sede per consentire il trasporto del pasto veicolato presso le mense nelle ipotesi eccezionali in cui non sia possibile effettuare la cottura presso il Centro Cottura principale.

Il servizio di ristorazione universitaria consiste nella preparazione e nella distribuzione agli aventi diritto con la modalità self-service, asporto e delivery, di pasti aventi le caratteristiche di cui alla presente sezione e offerta presentata dal Concessionario. Lo sbarazzo è a cura degli utenti a mezzo di appositi carrelli vuota-vassoi messi a disposizione dal Concessionario. La preparazione, cottura, conservazione e distribuzione dei cibi presso i punti di servizio dovranno essere organizzate dal Concessionario in modo tale da garantire che i cibi preservino inalterate le loro caratteristiche igieniche, nutritive e sensoriali, così da presentarsi sempre appetibili. Ogni variazione agli elementi del piano dietetico ed alle modalità di preparazione dei cibi dovranno essere preventivamente concordate tra il Concessionario ed il Concedente.

**33.2** Per il servizio di ristorazione universitaria si intendono tutti richiamati e vigenti, anche se non espressamente citati, i requisiti e prescrizioni di cui alle vigenti normative in tema di:

- a) derrate alimentari e bevande;
- b) confezionamento ed etichettatura di derrate e bevande; in particolare, non sono ammesse etichettature incomplete ed in lingua diversa da quella italiana;
- c) produzione, conservazione, refrigerazione, rinvenimento, scongelamento, porzionatura, lavaggio, taglio e distribuzione di derrate e bevande;
- d) personale e condizioni igieniche di svolgimento del servizio di preparazione e distribuzione di alimenti e bevande;
- e) sicurezza sui luoghi di lavoro.

Allo stesso modo s’intendono operanti automaticamente tutte le eventuali variazioni che dovessero intervenire a tali normative in corso di contratto, senza che da ciò possa derivare alcun onere per il Concedente.

È vietata ogni forma di riciclo e riuso dei cibi esposti in somministrazione, o rivenuti nel/i giorno/i antecedenti l’effettivo giorno previsto per il consumo.

**33.3** Il Concessionario subordina l’erogazione del servizio agli studenti alla verifica, condotta con proprio personale, della titolarità e della validità del tesserino mensa od altro documento che autorizzi all’ingresso al servizio con il quale l’utente si presenti alla linea self-service, secondo le modalità che saranno impartite dal Concedente stesso.

Per quanto concerne il resto dell’utenza, la stessa potrà pagare l’erogazione del servizio fruito mediante buoni pasto, contanti o con le ordinarie carte di pagamento.

Si precisa che è fatto obbligo al Concessionario di accettare i buoni pasto rilasciati al personale non docente dal Concedente.

**33.4** Gli studenti hanno diritto ad un unico pasto completo per turno, secondo le caratteristiche indicate nel presente Capitolato e dietro corresponsione diretta al gestore della quota correlata alla propria fascia di reddito, così come risultante dalla lettura del tesserino tramite POS. Le quote a carico degli studenti sono fissate dal Concedente e da questo periodicamente revisionate. L’addetto al servizio riceverà la tessera elettronica rilasciata allo studente avente diritto e dovrà provvedere alla sua convalida mediante l’apparecchiatura POS avuta in dotazione dalla società incaricata dal Concedente all’inizio della gestione del servizio. L’addetto al servizio visualizzerà attraverso il display dell’apparecchiatura POS la fascia di reddito d’appartenenza dello studente. Il gestore introiterà la quota così come risultante dalla lettura della tessera, ad eccezione dei pasti gratuiti, il cui costo sarà riconosciuto interamente dal Concedente. Le letture effettuate dal sistema POS, risultanti dall’estratto conto elaborato

dalla società incaricata dal Concedente che gestisce la rilevazione dei pasti, si intendono vincolanti per ambo le parti e saranno l'unico strumento valido per ottenere l'integrazione dei costi da parte del Concedente. In caso di mancato funzionamento degli impianti POS il gestore dovrà provvedere alla contabilizzazione dei pasti utilizzando appositi moduli forniti dalla società che gestisce i POS. I moduli dovranno essere compilati in ogni loro parte (in quanto dati imprecisi o mancanti potrebbero comportare il mancato pagamento dei pasti erogati) ed inviati alla società che gestisce la rilevazione degli accessi al servizio.

Gli studenti appartenenti alla quarta fascia (prezzo pieno), e gli utenti di cui alle lettere b), c) e d) di cui all'articolo 19 possono fruire del pasto frazionato, che consente loro di scegliere anche solo tra alcune portate, corrispondendo per ciascuna di esse il prezzo così come indicato nei successivi articoli. Il Concedente non integrerà il prezzo del pasto per i commensali che non siano autorizzati ad accedere al servizio.

Il Concessionario è tenuto a comunicare entro il giorno 15 di ogni mese al Direttore dell'Esecuzione del contratto i seguenti dati riferiti al mese precedente suddivisi per:

- numero complessivo dei passaggi degli utenti presso la mensa ed il bar - tavola fredda;
- fatturato presso la mensa ed il bar-tavola fredda.

**33.5** Il Concessionario è tenuto ad affiggere all'ingresso della linea di distribuzione self-service una copia del menù del giorno sulla quale andranno evidenziate le portate e/o i piatti confezionati. Per ciascuna preparazione dovranno essere indicati gli ingredienti con la loro provenienza (biologico, filiera corta) e le sostanze allergeniche che dovranno essere ben evidenziate (caratteri diversi), menù speciali per celiaci; una copia di ciascun menù giornaliero dovrà inoltre essere conservata in un apposito raccoglitore, da esibirsi, a richiesta, per l'eventuale controllo da parte degli incaricati del Concedente, tutto nel pieno rispetto della vigente normativa sulla etichettatura e relativo regime sanzionatorio.

Inoltre, per ciascuna pietanza, dovranno essere sempre esposti, in maniera chiara, visibile ed inequivocabile il relativo prezzo di vendita e tutti gli ingredienti utilizzati.

**33.6** Durante lo svolgimento del servizio il Concessionario deve consentire l'accesso agli incaricati del Concedente per esercitare controlli circa l'efficienza e la regolarità dell'utilizzo delle tessere mensa da parte degli studenti in possesso delle stesse.

Si informa che il Concedente ha affidato a società esterna la fornitura e gestione del sistema di accesso alla mensa da parte degli studenti aventi diritto (lettori POS e carte con microchip). Ai rappresentanti di tale società è consentito l'accesso ai locali ove si svolge il servizio al fine di verificare il corretto funzionamento dei lettori ed il corretto utilizzo delle carte elettroniche.

Durante lo svolgimento del servizio il Concessionario deve garantire, sempre, ovunque ed a richiesta, l'accesso agli incaricati del Concedente per esercitare controlli circa l'efficienza e la regolarità del servizio stesso. In occasione di eventuali lavori di manutenzione o di trasformazione dello stabile, dei locali, degli impianti o delle attrezzature, il Concessionario deve consentire il libero accesso al personale del Concedente o delle imprese esterne autorizzate dallo stesso, che non assume responsabilità alcuna circa ammanchi o danni imputabili al personale di cui sopra. Nei locali adibiti a magazzino e nei reparti adibiti alla preparazione, rigenerazione e distribuzione dei pasti non è consentito l'accesso a persone estranee al servizio, fatta eccezione per gli incaricati del Concedente per i controlli e per il personale di cui sopra. Qualsiasi responsabilità derivante dalla mancata osservanza di quanto sopra esposto sarà a carico del Concessionario. L'accesso del personale alle dipendenze del Concessionario viene regolamentato dallo stesso.

**33.7** Durante l'orario di esecuzione del servizio, il Concessionario dovrà garantire periodicamente e con le tempistiche e modalità indicate in offerta, nei locali adibiti al servizio di mensa, la presenza di un **supervisore**, rientrante fra il personale alle proprie dipendenze ed in possesso di una elevata qualificazione tecnica, al fine di coordinare e sovrintendere al corretto svolgimento del servizio, nel pieno rispetto di tutte le prescrizioni che il Concessionario medesimo in sede di offerta si è impegnato ad attuare.

**33.8** Durante l'orario di esecuzione del servizio il Concessionario dovrà provvedere a far sì che i tavoli, dedicati al servizio, siano utilizzati esclusivamente per la consumazione dei pasti da



lui stesso serviti e dovrà organizzare /supervisionare che lo sgombero dei tavoli sia tale da consentire la più rapida turnazione possibile dei posti per gli utenti.

**33.9** In tutti i locali interessati dallo svolgimento dei servizi di cui alla presente sezione vige il divieto assoluto di fumo e il responsabile della mensa è tenuto a far osservare tale divieto, provvedendo all'affissione dell'opportuna segnaletica ed all'eventuale irrogazione delle relative sanzioni secondo i termini di legge.

**33.10** Gli utenti del servizio di cui al punto 19.1 lett. b) hanno diritto di precedenza nell'erogazione del pasto presso le mense.

**33.11** In tutti i locali in cui si svolge il servizio e negli spazi ad essi pertinenti è vietata a chiunque la vendita di oggetti o manufatti di qualsiasi genere. Il Concessionario è direttamente responsabile dell'osservanza di quest'ultima disposizione. Il Concedente si riserva la facoltà di posizionare, tramite società di fiducia ed in modo tale da non arrecare pregiudizio al regolare svolgimento del servizio, presso i locali di consumo dei pasti espositori pubblicitari, come anche di organizzare campagne pubblicitarie di diversa tipologia, senza che il gestore possa eccepire alcunché.

**33.12** Il Concessionario, compatibilmente con gli orari di servizio della mensa, ha la possibilità di offrire all'interno dei locali dell'Ateneo già adibiti a servizio ristorazione, ulteriori servizi quali piccoli rinfreschi o servizi di catering (somministrazione del cibo, preparato utilizzando la cucina a disposizione del Concessionario o il Centro Cottura esterno, in un luogo diverso da quello in cui viene prodotto) richiesti direttamente dal Concedente e/o a favore di soggetti esterni all'Ateneo. Tale servizio non potrà mai, in alcun modo, contrastare e/o gravare sulla regolare esecuzione del servizio di mensa, cui il personale del Concessionario dovrà essere prioritariamente dedicato, né sull'utilizzo delle relative attrezzature.

**33.13** Si dà atto che, a i sensi del D.Lgs. 81/2008 ("Attuazione dell'articolo 1 della Legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro - Allegato IV sui requisiti dei luoghi di lavoro") è vietata la somministrazione di vino, di birra e di altre bevande alcoliche all'interno dell'Università. È tuttavia consentita la somministrazione di modiche quantità delle predette bevande nei locali di refettorio durante l'orario dei pasti.

È assolutamente esclusa la somministrazione di bevande superalcoliche. Si dà atto che, ai sensi della legge n. 125/2001 ("Legge quadro in materia di alcol e di problemi alcol correlati"), per bevanda superalcolica si intende ogni prodotto con gradazione superiore al 21 per cento in alcol in volume.

### **Caratteristiche dei pasti**

**34.1** Il servizio di mensa universitaria dovrà sempre quotidianamente prevedere, nel rispetto dei parametri quantitativi, qualitativi e dietetici, un pasto composto da:

- a) almeno tre possibilità di scelta per il primo piatto (oltre all'alternativa in bianco per i primi piatti di pasta e riso);
- b) almeno tre possibilità di scelta per il secondo piatto;
- c) almeno tre possibilità di scelta per il contorno (con almeno una verdura cotta e una cruda);
- d) pane, grissini;
- e) almeno due possibilità di scelta per la frutta di stagione, oppure un pasto alternativo equivalente così come eventualmente proposto in sede di offerta e specificatamente approvato dal Concedente.

**34.2** Il menù giornaliero dovrà prevedere quotidianamente, a richiesta dell'utente e sempre nel rispetto dei parametri quantitativi, qualitativi e dietetici, le seguenti alternative:

- a) alternative al primo piatto: 1) salumi con almeno tre possibilità di scelta, una delle quali deve essere il prosciutto crudo sempre disponibile 2) formaggi con almeno tre possibilità di scelta; 3) numero 1 yogurt o dessert oppure frutta.
- b) alternative al secondo piatto: 1) salumi come al precedente punto a); 2) formaggi come al precedente punto a); legumi
- c) alternative alla frutta: numero 1 yogurt o dessert

Per il rispetto dei parametri quantitativi, qualitativi e dietetici le porzioni delle alternative devono adeguarsi a quanto previsto nel capitolo "Porzioni" dei LARN (livelli di Assunzione di Riferimento di

Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) IV edizione (SINU - Società Italiana di Nutrizione Umana)

Salvo espressa autorizzazione del Concedente, sono ammesse alternative solo in aggiunta a quelle sopra indicate e non già in sostituzione.

**34.3** Il Concessionario dovrà inserire all'interno dei locali mensa erogatori di acqua naturale, e di acqua addizionata con anidride carbonica a T ambiente o refrigerata a libero consumo.

**34.4** Il Concessionario è tenuto ad osservare scrupolosamente quanto previsto dalla Legge n. 123/2005, s.m.i., in tema di protezione dei soggetti affetti da celiachia, con un particolare riguardo all'obbligo di poter somministrare, previa richiesta, cibi privi di glutine ed all'obbligo di fornire una corretta informazione circa le composizioni dei cibi distribuiti durante il servizio, anche in relazione ad altre esigenze dietetiche, solo se diagnosticate e prescritte da personale medico, e/o richieste per esigenze etico/religiose o culturali.

**34.5** Il Concessionario dovrà inoltre, oltre a quanto indicato al punto precedente, fornire pasti/menù internazionali, religiosi, vegetariani e vegani nonché diete per tutte le patologie alimentari riconosciute e documentate e richieste secondo modalità previste dal Concessionario.

**34.6** Il Concessionario potrà inoltre proporre, così come eventualmente proposto in sede di offerta e specificatamente approvato dal Concedente, menu di diversa composizione, bilanciati nutrizionalmente secondo parametri individuabili nei LARN (livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) IV edizione (SINU - Società Italiana di Nutrizione Umana) e linee guida per una sana alimentazione (Ministero della Salute) per la tipologia di utenza prevista: composizione quali/quantitativa del piatto, apporto calorico, varietà, ecc.

**34.7** È infine concessa al Concessionario, così come eventualmente proposto in sede di offerta e specificatamente approvato dal Concedente, la possibilità di organizzare il servizio in modo diversificato e smart, on demand mediante specifiche APP, con servizio Take away.

**34.8** È fatto tassativo divieto al Concessionario:

- a) di mercificare il valore del pasto contenuto nella tessera elettronica con la fornitura di frutta, bevande, generi extra o derrate varie;
- b) di corrispondere denaro contante a fronte di parte del valore convenzionale del pasto non utilizzato dall'utente, che rinunci eventualmente a ritirare uno o più elementi che compongono un pasto completo;
- c) di utilizzare la tessera mensa rilasciata dal Concedente per scopi diversi dalle prestazioni di mensa universitaria;
- d) di trasformare in denaro contante il valore del pasto contenuto nella tessera elettronica, come anche di trasferire il valore del buono pasto su altro supporto, sia esso informatico che cartaceo.

**34.9** Il Concessionario dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibili idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari e bevande alle vigenti leggi in materia. In particolare, tutti gli alimenti di origine animale presenti nelle preparazioni dovranno provenire da allevamenti in cui è tutelato il benessere animale secondo la normativa vigente e le materie prime dovranno essere di provenienza controllata e garantite, con particolare riguardo all'uso di alimenti provenienti da filiere produttive certificate.

**34.10** I piatti posti in distribuzione devono essere sempre compresi tra quelli indicati nel menù giornaliero; è consentita una variazione nei seguenti casi:

- a) guasto in uno o più impianti necessari alla preparazione del piatto indicato nel menù;
- b) interruzione temporanea della preparazione per cause varie quali sciopero improvviso, incidente, interruzione nell'erogazione di energia elettrica - acqua- gas o metano, ecc.;
- c) avaria delle attrezzature di conservazione delle derrate o dei cibi deperibili;
- d) blocco derrate per non conformità o allerte alimentari.

In ogni caso la variazione dovrà sempre essere comunicata e concordata preventivamente con il Concedente.

## **Articolo 35 - Modalità di svolgimento del servizio di bar e tavola-fredda**

### **Principi generali**

**35.1** L'Amministrazione intende garantire modalità di gestione del servizio del tutto analoghe a quelle in uso attualmente presso differenti sedi dell'Ateneo.

Si richiama, inoltre per quanto applicabile, l'art. 33 "Modalità di svolgimento del servizio di mensa universitaria - Principi generali"

**35.2** Per il servizio di bar - tavola fredda si intendono tutti richiamati e vigenti, anche se non espressamente citati, i requisiti e le prescrizioni di cui alle vigenti normative in tema di:

a) derrate alimentari e bevande;

b) confezionamento ed etichettatura di derrate e bevande; in particolare, non sono ammesse etichettature incomplete ed in lingua diversa da quella italiana;

c) produzione, conservazione, refrigerazione, rinvenimento, scongelamento, porzionatura, lavaggio, taglio e distribuzione di derrate e bevande;

d) personale e condizioni igieniche di svolgimento del servizio di preparazione e distribuzione di alimenti e bevande.

Allo stesso modo s'intendono operanti automaticamente tutte le eventuali variazioni che dovessero intervenire a tali normative in corso di contratto, senza che da ciò possa derivare alcun onere per il Concedente.

È vietata ogni forma di riciclo dei prodotti preparati nel/i giorno/i antecedenti il consumo.

Durante lo svolgimento del servizio il Concessionario deve garantire, sempre, ovunque ed a richiesta, l'accesso agli incaricati del Concedente per esercitare controlli circa l'efficienza e la regolarità del servizio stesso. In occasione di eventuali lavori di manutenzione o di trasformazione dello stabile, dei locali o degli impianti preesistenti, il Concessionario deve consentire il libero accesso al personale del Concedente o delle imprese esterne autorizzate dallo stesso, che non assume responsabilità alcuna circa ammanchi o danni imputabili al personale di cui sopra. Nei locali adibiti a magazzino e nei reparti adibiti alla preparazione, rigenerazione e distribuzione dei pasti non è consentito l'accesso a persone estranee al servizio, fatta eccezione per gli incaricati del Concedente per i controlli e per il personale di cui sopra. Qualsiasi responsabilità derivante dalla mancata osservanza di quanto sopra esposto sarà a carico del Concessionario. L'accesso del personale alle dipendenze del Concessionario viene regolamentato dallo stesso.

**35.3** Durante l'orario di esecuzione del servizio, il Concessionario dovrà garantire periodicamente e con le tempistiche e modalità indicate in offerta, nei locali adibiti al

servizio, la presenza di un supervisore, rientrante fra il personale alle proprie dipendenze ed in possesso di una elevata qualificazione tecnica, al fine di coordinare e sovrintendere al corretto svolgimento del servizio, nel pieno rispetto di tutte le prescrizioni che il Concessionario medesimo in sede di offerta si è impegnato ad attuare.

**35.4** In tutti i locali interessati dallo svolgimento dei servizi di cui alla presente sezione vige il divieto assoluto di fumo e il responsabile del bar- tavola fredda è tenuto a far osservare tale divieto, provvedendo all'affissione dell'opportuna segnaletica ed all'eventuale irrogazione delle relative sanzioni secondo i termini di legge.

**35.5** In tutti i locali in cui si svolge il servizio e negli spazi ad essi pertinenti è vietata a chiunque la vendita di oggetti o manufatti di qualsiasi genere. Il Concessionario è direttamente responsabile dell'osservanza di quest'ultima disposizione. Il Concedente si riserva la facoltà di posizionare, tramite società di fiducia ed in modo tale da non arrecare pregiudizio al regolare svolgimento del servizio, presso i locali espositori pubblicitari, come anche di organizzare campagne pubblicitarie di diversa tipologia, senza che il gestore possa eccepire alcunché.

**35.6** Il servizio bar tavola-fredda deve garantire l'offerta di caffetteria (the, caffè, bevande calde e fredde in genere), bevande analcoliche, alcolici (con responsabilità e capacità di interdizione nella soddisfazione della richiesta), panini, tramezzini, toast e piatti freddi.

È assolutamente esclusa la somministrazione di bevande superalcoliche. Si dà atto che, ai sensi della legge n. 125/2001 ("Legge quadro in materia di alcol e di problemi alcol correlati"), per bevanda superalcolica si intende ogni prodotto con gradazione superiore al 21 per cento in alcol in volume.

### **Caratteristiche dei pasti**

**36.1** Il Concessionario, nella gestione del servizio di tavola-fredda è tenuto ad osservare scrupolosamente quanto previsto dalla Legge 123/2005, s.m.i., in tema di protezione dei soggetti affetti da celiachia, con un particolare riguardo all'obbligo di poter somministrare, previa richiesta, cibi privi di glutine ed all'obbligo di fornire una corretta informazione circa le composizioni dei cibi distribuiti durante il servizio, anche in relazione ad altre esigenze dietetiche, validate da personale medico, e/o richieste per questioni etico/religiose o culturali.

**36.2** Il Concessionario dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Direttore esecuzione schede tecniche, certificazioni di prodotto e di sistema, rapporti di prova e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari e bevande alle vigenti leggi in materia.

### **Articolo 37- Modalità di svolgimento del servizio di bar - tavola fredda**

**37.1** Per l'esecuzione di tale servizio s'intendono valide e richiamate tutte le norme espresse per il servizio di ristorazione universitaria in quanto applicabili, descrivendosi di seguito le norme specifiche riservate per esso.

**37.2** Il servizio di bar - tavola fredda è riservato ai medesimi utenti di cui all'articolo 19. Il Concessionario risponderà in proprio e totalmente per le persone che, ad un controllo dei funzionari od incaricati del Concedente, non risultassero autorizzate ad accedervi.

**37.3** Il corrispettivo dei generi serviti al bar - tavola fredda, derivanti dall'applicazione dei prezzi offerti in sede di gara, è integralmente versato dall'utente alle casse del servizio ed è a totale beneficio del gestore.

Il Concessionario s'impegna, per l'intera durata della concessione, ad applicare i prezzi offerti in sede di gara.

Si precisa che il listino prezzi di vendita al pubblico di cui all'Allegato 5 è stato redatto dall'Amministrazione Concedente in conformità del listino prezzi, a prezzi calmierati, posto a base di gara per l'affidamento in concessione di tutti i bar universitari.

Il listino offerto verrà annualmente aggiornato sulla base delle variazioni dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati. Il Concessionario si impegna a trasmettere all'Amministrazione Concedente (Direzione Legale e Centrale Acquisti - Ufficio Gare) annualmente - a mezzo PEC o consegnato a mano con obbligo di ricevuta da parte del competente Ufficio - il listino prezzi aggiornato, per le opportune verifiche. Il listino prezzi scontato dovrà essere affisso all'interno dei locali, in concomitanza con l'inizio della gestione, in luogo ben visibile a tutti.

Il Concessionario è libero di somministrare, nel rispetto delle leggi vigenti, gli altri generi che ritenga opportuno fornire all'utenza, a prezzi di mercato.

È fatto obbligo al Concessionario di accettare i buoni pasto rilasciati al personale non docente dal Concedente.

Il Concessionario si impegna a garantire, durante gli orari di apertura al pubblico dei locali, la disponibilità di tutti i beni inseriti nel listino di cui all'allegato 5.

**37.4** Il Concessionario è tenuto ad affiggere in luogo ben visibile l'elenco dei generi posti in vendita presso i servizi di cui al presente articolo unitamente al relativo costo.

**37.5** È vietata la somministrazione di bevande superalcoliche.

**37.6** È consentito, solo su espressa richiesta dell'utente, l'utilizzo di bicchieri e stoviglie in plastica, purché di tipo biodegradabile al 100%.

### **Articolo 38 - Responsabilità del gestore**

**38.1** Il Concessionario assume l'esclusiva responsabilità della gestione del servizio di mensa universitaria e bar-tavola fredda, impegnandosi:

a) ad acquistare sotto proprio nome da fornitori autonomamente selezionati le derrate alimentari ed a sistemarle in modo idoneo nei magazzini e celle frigorifere, assumendo il rischio della loro conservazione e della loro custodia. Il Concessionario dovrà acquisire dagli stessi fornitori e rendere disponibili all'Università idonee certificazioni di qualità se presenti, dichiarazioni di conformità, analisi chimico/fisiche e microbiologiche degli alimenti che dimostrino la conformità dei prodotti alle leggi vigenti in materia e alle schede tecniche presentate in offerta.

b) ad acquistare e fornire tutti gli articoli complementari quali: piatti in ceramica bianca,

posate in acciaio inox, vassoi, tovaglioli di carta, tovagliette copri vassoio, guanti a perdere per il personale, bicchieri di vetro, stuzzicadenti monoporzione, sale, pepe, sacchi per le immondizie, ecc.;

c) ad acquistare il materiale d'uso per i servizi igienici riservati all'esclusiva utenza della mensa universitaria, del bar - tavola fredda (a titolo esemplificativo, ma non esaustivo, si indicano: carta, sapone, salviette di carta, ecc.);

d) a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché a tutti gli impianti presenti presso i locali deputati al servizio; l'eventuale ripristino è a carico totale del Concessionario, fatti salvi eventuali maggiori danni;

e) a tenere i libri contabili e fiscali a norma di legge;

f) a usare i locali avuti in consegna secondo lo scopo a cui sono stati destinati;

g) ad utilizzare gli eventuali impianti e attrezzature avute in consegna con personale qualificato, secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo le disposizioni emanate in materia dalle leggi antinfortunistiche. Ogni responsabilità per l'uso degli impianti e delle attrezzature è a carico del Concessionario ed i danni eventualmente provocati per incapacità, incuria o dolo sono contestati al Concessionario, il quale deve provvedere entro venti giorni dalla data della contestazione al ripristino di quanto danneggiato;

h) ad acquisire le necessarie autorizzazioni commerciali e sanitarie per l'espletamento delle attività di cui al presente Capitolato. La documentazione di cui al presente punto dovrà sempre essere tenuta presso i locali in cui si svolge il servizio a disposizione per gli eventuali controlli da parte degli organi di vigilanza.

**38.2** È fatto obbligo al Concessionario di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al Decreto Legislativo 81/08 e successive modifiche ed integrazioni ed alla normativa di cui al Decreto Legislativo 193/2007 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE" e concernente l'igiene dei prodotti alimentari.

### **Articolo 39 - Pulizie e gestione rifiuti**

**39.1** Di seguito si riportano gli interventi di pulizia cui dovranno essere sottoposti i locali interessati dall'esecuzione del servizio. Tali interventi hanno carattere minimale inderogabile e ad esse dovranno sommarsi gli interventi proposti dal Concessionario nella propria offerta.

**39.2** È a totale carico del Concessionario la pulizia ordinaria e straordinaria dei locali, impianti, vetri, arredamenti, servizi igienici e spogliatoi del personale, nonché i corridoi, gli atri di accesso ai locali in cui si svolge il servizio, nessun luogo escluso.

**Pulizia ambienti:** tutti gli ambienti avuti in consegna dovranno essere tenuti costantemente puliti e si dovranno osservare le norme di legge e regolamento stabilite in materia. In particolare il Concessionario si impegna a disinfettare, disinfestare, deblattizzare e derattizzare ogniqualvolta si dovesse rendere necessario e comunque con frequenza minima di tre volte ogni anno (Natale, Pasqua ed agosto) i locali ed i magazzini facendo ricorso a società specializzate, con oneri esclusivamente a carico del Concessionario. Le modalità di tale intervento dovranno essere di volta in volta concordate con il Concedente.

Dovranno inoltre essere puliti i vetri riferiti ai locali in uso almeno tre volte l'anno, nei mesi di agosto, dicembre e durante le festività pasquali, parte interna ed esterna, a qualunque altezza, e i relativi davanzali. In ogni caso tali interventi dovranno essere attuati, ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, per osservare il decoro dei locali ove il servizio viene svolto.

È altresì a carico del Concessionario la pulizia delle zone di ingresso degli utenti, dei piazzali di scarico dei fornitori e delle zone di conferimento e ritiro rifiuti.

L'Università potrà richiedere interventi ordinari e straordinari, qualora ad un controllo si riscontrassero carenze igieniche dovute al Concessionario.

**Pulizie attrezzature:** al termine delle operazioni di preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo. In particolar modo sono poste totalmente a carico del Concessionario le manutenzioni, ordinarie e straordinarie, relative al recupero degli oli esausti secondo la normativa in vigore ed al buon funzionamento dei pozzetti di raccolta del grasso.

*Pulizia stoviglie ed attrezzature*: dovrà essere curata particolarmente la pulizia delle stoviglie e del pentolame con detersivi idonei, che non lascino tracce ed odori residui. I banchi, i carrelli ed i contenitori dovranno essere tenuti costantemente puliti.

*Pulizia tavoli*: il Concessionario dovrà provvedere alla pulizia dei tavoli durante il servizio, in modo da garantire il ricambio degli utenti nel rispetto delle norme igienico - sanitarie.

In tutte le suddette operazioni il Concessionario dovrà garantire l'utilizzo di detersivi e detergenti per la pulizia generale e specifica della tipologia in possesso di etichettatura "Ecolabel" a basso impatto ecologico e a bassa tossicità.

**39.3** È a totale carico del Concessionario l'acquisto dei materiali e prodotti necessari alle opere di pulizia di cui al presente articolo, nulla escluso. I prodotti e materiali dovranno essere conformi alle vigenti disposizioni di legge in materia.

**39.4** È a carico del Concessionario, secondo l'indicazione del Concedente, la consegna dei rifiuti e degli imballaggi in osservanza delle norme comunali in materia ed il trasferimento dei rifiuti dal piano in cui si svolge il servizio al piano stradale. I rifiuti devono essere raccolti negli appositi sacchi a perdere opportunamente dislocati nelle varie zone di preparazione dei pasti, convogliandoli in un opportuno contenitore all'esterno delle zone in cui si svolge il servizio; analoga operazione deve essere attuata per i rifiuti provenienti dalle zone di ritiro e lavaggio vassoi. La zona del piazzale di scarico esterno attrezzata a contenitore deve essere opportunamente sanificata almeno una volta alla settimana.

Il Concessionario dovrà porre in essere tutti i necessari adempimenti per ottemperare alle disposizioni comunali in materia di riciclo dei rifiuti e di raccolta differenziata degli stessi, adeguandosi alle eventuali ulteriori norme in materia che dovessero essere emanate durante il periodo della concessione dalle competenti autorità, anche di carattere comunale, senza che da ciò possa derivare alcun onere per il Concedente. In particolare, il Concessionario si impegna a garantire:

a) la massima differenziazione dei rifiuti urbani nelle componenti conferibili e riciclabili: parte umida, parte secca, carta, plastica, latta, vetro, sia nelle zone di somministrazione di cibi e bevande - provvedendo in maniera autonoma ad installare appositi contenitori ben individuabili dall'utenza stessa - sia nelle zone di preparazione dei cibi, utilizzando i contenitori previsti dal Gestore comunale incaricato per il conferimento finale;

b) privilegiare materiali per preparazione e confezionamento dei cibi a basso impatto ecologico, lavabili e/o riciclabili;

c) il conferimento della frazione umida di rifiuto urbano dovrà avvenire nelle modalità previste dal Gestore comunale incaricato, garantendo nei mesi più caldi (da giugno a settembre) la massima frequenza possibile di conferimento.

Sarà onere del Concessionario curare secondo la vigente normativa lo smaltimento di rifiuti particolari (neon, oli esausti, ecc.), dotandosi anche di tutti i necessari registri, in accordo con il Servizio Prevenzione e Sicurezza.

#### **Articolo 40 - Impianti, arredo ed attrezzature**

I locali verranno consegnati al Concessionario nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano, completi delle opere murarie e delle opere impiantistiche di base.

Il Concessionario, a totale sua cura e spese e previa condivisione con il Concedente del progetto funzionale, dovrà provvedere al completamento impiantistico a servizio delle attrezzature che intenderà installare, necessarie per l'erogazione dei servizi ristorante.

Le spese derivanti dall'installazione degli impianti nonché dall'acquisto dell'arredo e delle attrezzature sarà a totale carico del Concessionario, così pure le opere necessarie e tutti gli oneri ad essi connessi.

Gli impianti, gli arredi e le attrezzature fornite dal Concessionario dovranno essere nuovi di fabbrica e coincidere con il progetto di allestimento offerto in sede di gara, il quale deve essere predisposto nel rispetto delle prescrizioni contenute negli atti di gara e della conformazione dei locali come da allegate planimetrie.

L'avvenuta fornitura ed installazione di quanto dichiarato in offerta sarà verificata dal Concedente.

Le attrezzature/impianti, gli arredi e gli impianti a loro afferenti dovranno essere conformi ai criteri di sicurezza più severi ed adatti, per caratteristiche morfologiche, ai locali nel rispetto della specifica destinazione d'uso e delle attività lavorative svolte.

Gli arredi, gli elementi ed i materiali costituenti le forniture dovranno essere realizzati in conformità alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche. Al termine della concessione gli impianti, gli arredi e le attrezzature forniti rimarranno acquisiti in proprietà al Concedente, senza corresponsione di alcunché da parte del Concedente stesso.

Gli utensili e le attrezzature, i recipienti e le stoviglie devono essere di materiale idoneo, comunque conforme alle norme di legge, mantenuti in buono stato di conservazione e di accurata pulizia e custoditi al riparo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento. Attrezzature e utensili, inoltre, devono essere in quantità sufficiente per evitare, durante la preparazione dei cibi e bevande, qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia.

#### **Articolo 41 - Manutenzioni**

**41.1** Il Concedente curerà, con oneri a proprio carico:

- la manutenzione ordinaria, straordinaria e programmata dei locali e degli impianti;

Interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria ai locali o agli impianti, che si siano resi necessari per fatto o colpa del Concessionario, verranno addebitati al Concessionario stesso.

**41.2** Il Concessionario curerà, con oneri a proprio carico:

- la manutenzione ordinaria delle apparecchiature e attrezzature necessarie per l'erogazione del servizio e dell'arredo, ivi comprese anche le attività necessarie al monitoraggio e al corretto funzionamento delle apparecchiature, anche rispetto agli adempimenti della normativa in materia igienico-sanitaria.

Rimane ben inteso che qualora l'arredo e le attrezzature non siano riparabili, il Concessionario provvederà alla relativa sostituzione, con oneri a proprio carico.

Qualora il Concessionario non provveda tempestivamente agli interventi necessari e/o alle manutenzioni di competenza, il Concedente si sostituirà al Concessionario, chiedendo il rimborso della relativa spesa sostenuta che dovrà venire rimborsata entro 30 (trenta) giorni dall'avvenuta riparazione, a seguito di presentazione della documentazione giustificativa della spesa stessa, oltre all'applicazione di una maggiorazione a titolo di penale.

**41.3** Si procederà analogamente, ove non provveda il Concessionario, per le spese derivanti dalle riparazioni per avarie e guasti eventualmente provocati agli impianti e/o attrezzature preesistenti per incapacità, incuria o dolo imputabili al Concessionario. Qualora per incapacità, incuria, colpa grave o dolo imputabili al Concessionario, si dovesse rendere necessaria la sostituzione di impianti ed attrezzature, la sostituzione sarà a carico del Concessionario, previa approvazione da parte del Concedente delle attrezzature od impianti sostituiti. Tali nuovi impianti od attrezzature diverranno di proprietà del Concedente al momento della loro installazione.

**41.4** È altresì a carico del Concedente la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti tecnologici generali di riscaldamento, condizionamento ed elettrico. Interventi di manutenzione straordinaria ai locali od impianti che si siano resi necessari per fatto o colpa del Concessionario, verranno addebitati al Concessionario stesso

**41.5** Rimane infine a carico del Concessionario effettuare tutti i campionamenti dell'acqua nonché le ulteriori attività prescritte dalla normativa di settore per la prevenzione e il controllo della legionellosi.

#### **Articolo 42 - Revisione del prezzo del pasto**

I prezzi convenuti in sede di gara per ciascun pasto/portata scorporata da servirsi presso il servizio di ristorazione universitaria non potrà essere in alcun caso oggetto di revisione per il primo anno di esecuzione del contratto. Per eventuali periodi successivi si procederà alla revisione del prezzo del pasto sulla base della variazione degli indici ISTAT.

#### **Articolo 43 - Svolgimento di ulteriori servizi**

Compatibilmente con gli orari di esercizio dei servizi di mensa e bar-tavola fredda è fatta salva la possibilità per il Concessionario di offrire ulteriori servizi, quali la possibilità di organizzare piccoli rinfreschi nei locali dell'Ateneo già adibiti al servizio mensa- oppure di effettuare servizi di catering (somministrazione del cibo, preparato utilizzando la cucina a disposizione del Concessionario o il centro cottura esterno, in un luogo diverso da quello in cui esso viene prodotto) richiesti direttamente dall'Ateneo e/o a favore di soggetti esterni all'Ateneo.

La possibilità di svolgimento di tali ulteriori servizi potrà essere oggetto di apposito capitolo nella relazione di offerta. L'eventuale espletamento di tali attività non potrà mai contrastare né gravare sulla regolare esecuzione dei servizi di mensa universitaria e di bar - tavola fredda, cui il personale del Concessionario dovrà essere prioritariamente dedicato, né sull'utilizzo delle relative attrezzature.

**Allegati al Capitolato:**

**1 - 3) Planimetrie sedi di Milano, Via Festa del Perdono, 7 - Polo Universitario LITA di Segrate - Milano, Via Santa Sofia, 9**

**4 - 6) Prospetto arredo-attrezzature presenti nelle sedi di Milano, Via Festa del Perdono, 7 - Polo Universitario LITA di Segrate - Milano, Via Santa Sofia, 9**

**7) Calendario accademico 2018/2019**

**8) Listino prezzi bar posto a base di gara**



