UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE CAMPOBASSO



ALLEGATO B

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA CONCESSIONE D'USO DI LOCALI PRESSO LE SEDI DI CAMPOBASSO (EDIFICI I E II POLIFUNZIONALE) E PESCHE (IS) DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DEL MOLISE PER L'ESERCIZIO DI BAR-PUNTO RISTORO.



Art. 1 - Oggetto del Servizio

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio bar-punto ristoro (d'ora in avanti "bar") mediante concessione d'uso di spazi di proprietà dell'Università degli Studi del Molise (d'ora in avanti "Università").

Il rapporto tra l'Università e il gestore del bar e punto ristoro (d'ora in avanti "Gestore") sarà disciplinato dalle disposizioni del presente Capitolato e del contratto che sarà stipulato.

Gli spazi messi a disposizione dall'Università per la gestione del servizio bar sono individuati nelle planimetrie allegate al presente capitolato (allegato 1) e sono specificati come segue:

- a. presso edificio denominato I Polifunzionale in Viale Manzoni Campobasso:
 - spazi siti al piano primo aventi superficie mg 240,00;
- b. presso edificio denominato II Polifunzionale in Via De Sanctis Campobasso:
 - spazi siti al piano primo aventi superficie mq 158,00
 - locale al piano terra adibito a deposito di mq. 16,00;
- c. presso edificio sede universitaria di Pesche (IS) in Contrada Fonte Lappone:
 - spazi siti al piano seminterrato aventi superficie mq 115,00.

L'utilizzo del servizio è facoltativo da parte dell'utenza (studenti, personale docente e tecnicoamministrativo e ospiti in genere), pertanto il Gestore non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né invocare modifiche contrattuali per l'eventuale mancata partecipazione degli utenti.

Si evidenzia che negli edifici sopra indicati è attivo il servizio di somministrazione di bevande calde e fredde e snack a mezzo distributori automatici.

Il Gestore sarà tenuto a stipulare apposita convenzione con la società con cui di volta in volta l'Università ha in corso il contratto per la fornitura di buoni pasto ed ha l'obbligo di ricevere i tickets di cui sopra, pena la risoluzione immediata del contratto.

Art. 2 - Durata del contratto

Il servizio avrà durata pari a cinque anni decorrenti dalla data di inizio effettivo dell'attività che dovrà avvenire entro trenta giorni dalla data di consegna dei locali.

Alla scadenza del termine contrattuale, qualora non intervenga richiesta espressa ed esplicita da parte dell'Università, il Gestore dovrà liberare i locali senza che sia necessaria alcuna richiesta da parte dell'Amministrazione. In caso ciò non avvenga, l'Università provvederà direttamente allo sgombero dei locali addebitando i relativi costi al Gestore.

Art. 3 – Canone per l'utilizzo di spazi

Il Gestore corrisponderà all'Università la somma di €162.000,00, per il quinquennio.

Il canone dovuto ricomprende le spese relative a riscaldamento, acqua sanitaria, manutenzione ordinaria e straordinaria impianti ed immobili e tassa smaltimento rifiuti.

Il canone dovrà essere corrisposto in rate trimestrali anticipate di importo pari ad € 8.100,00. Oltre al suddetto canone, saranno rimborsate dal Gestore, sempre su base trimestrale, le spese per consumi di energia elettrica per i bar sprovvisti di autonoma fornitura.

Dall'inizio del secondo anno il canone di cui sopra verrà aggiornato in base alle variazioni

accertate dall'ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie d'operai ed impiegati verificatosi rispetto all'anno precedente, senza alcun obbligo di preventiva comunicazione da parte dell'Amministrazione.

Art. 4 - Descrizione del servizio

Il servizio affidato al Gestore dovrà prevedere la somministrazione dei seguenti generi di consumo, in linea di massima indicati nell'elenco allegato al presente capitolato (allegato 3):

- caffetteria: latte, caffè espresso, decaffeinato, all'orzo, al ginseng in tutte le loro varianti e combinazioni con latte, crema caffè, cioccolata, yogurt, infusi in teiera (the, camomilla, tisane in genere) ecc;
- pasticceria: brioche, cornetti e simili, farciti e non, offerti in grandezza normale e ridotta, pasticceria fresca ecc.;
- gastronomia: toast, tramezzini, panini imbottiti con salumi vari, formaggio, mozzarella (anche combinati tra di loro) ed accompagnati da verdure fresche, rustici, pizza al pomodoro e vari gusti, prodotti per celiaci ecc.;
- servizio a piatto: primi piatti pronti surgelati, piatti freddi con riso, salumi affettati, mozzarella, verdure crude e grigliate, insalatone miste ecc.;
- bibite: acqua minerale, bibite gassate, bibite non alcoliche, aperitivi ecc.
- altri prodotti: gelati, gomme da masticare, caramelle, merendine, snack, patatine, creckers, cioccolata in barrette ecc.

Il Gestore dovrà garantire una provvista di generi di consumo in quantità sufficiente per soddisfare l'utenza ed assicurare tutto quanto necessario per il regolare funzionamento del servizio.

I generi di consumo dovranno essere di ottima qualità, di primarie ditte produttrici e rispondere alle condizioni prescritte dalla legge e dalle Autorità competenti nonché ai particolari requisiti che potranno essere richiesti dall'Università.

L'Università intende inserire elementi qualificanti nell'ambito del servizio destinato agli studenti e ai propri dipendenti, promuovendo comportamenti alimentari ed una cultura dell'alimentazione finalizzati alla prevenzione della salute degli utenti.

A tal fine ha carattere preferenziale la somministrazione di generi alimentari provenienti da agricoltura biologica, prodotti locali, tipici e tradizionali "a chilometri zero" nonché il consumo di prodotti agricoli stagionali e di qualità (L.R. 9 febbraio 2010 n. 5).

Tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno provenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi devono essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Il Gestore dovrà ottenere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserverà in originale nei propri uffici ed in copia nei locali presso i quali il servizio bar verrà espletato.

E' tassativamente vietato utilizzare:

- a. alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- b. conservanti ed additivi chimici;
- c. ogni forma di riciclo dei cibi preparati;
- alimenti in prossimità di scadenza.

A richiesta dell'Università il Gestore dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.



Art. 5 – Sopralluogo

La Ditta potrà effettuare un sopralluogo delle zone interessate dal servizio di cui al presente Capitolato.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato previo appuntamento telefonico da concordare con l'Area Servizi Tecnici dell'Università, contattando in orario di ufficio il geom. Antonio RAMACCIATI, al n.0874.404219, e-mail ramacciati@unimol.it.

Art. 6 – Allestimento dei locali

L'Università concede al Gestore i locali individuati nell'art. 1 del presente atto per la gestione del servizio bar con annesso punto di ristoro. Tali locali vengono consegnati nello stato di fatto in cui si trovano, con allaccio di energia elettrica per il solo uso illuminazione, allaccio acqua potabile e scarico.

L'allestimento dei bar è a cura e spese del Gestore. Quest'ultimo dovrà provvedere all'allestimento dei locali con quanto necessario per il regolare funzionamento del servizio (banchi, retro-banchi, frigoriferi, e tutte le apparecchiature necessarie ed i relativi impianti).

La disposizione degli arredi è riportata nell'allegato progetto di massima redatto dall'Area Servizi Tecnici (allegato 2). Esso costituisce la dotazione minima di ogni punto bar. Sarà cura del Gestore procedere alla redazione del progetto esecutivo del proprio allestimento da sottoporre alla preventiva approvazione dell'Università.

All'atto della consegna degli spazi sarà redatto apposito verbale in contraddittorio tra le parti contenente la descrizione dello stato di conservazione dei locali.

Alla scadenza contrattuale, le parti provvederanno in contraddittorio alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto indicato nel verbale di cui sopra.

Il Gestore non potrà apportare innovazioni e/o migliorie ai locali oggetto della concessione senza il consenso scritto dell'Università. Per eventuali migliorie autorizzate, è facoltà dell'Università richiedere il ripristino della situazione esistente alla consegna dei locali o procedere all'acquisizione al proprio patrimonio senza diritto per il Gestore a compensi e/o rimborsi.

Sono a carico del Gestore il conseguimento, entro e non oltre 30 gg. dalla consegna dei locali, di tutte le autorizzazioni e certificazioni amministrative e sanitarie prescritte dalla normativa e necessarie per l'espletamento del servizio.

Il Gestore dovrà inoltre provvedere, a proprie spese, ad effettuare i lavori di seguito elencati:

- realizzazione a norma e certificazione dell'impianto elettrico a servizio delle apparecchiature da installarsi nel locale (D.M. n. 37 del 22/1/2008);
- realizzazione, con cavi opportunamente dimensionati e intubati, della linea elettrica di alimentazione proveniente dal contatore o dal punto di consegna messo a disposizione dell'Università;
- realizzazione dell'impianto idrico e di scarico a servizio delle apparecchiature, con stacco dagli allacci esistenti;
- tinteggiatura dei locali;
- eventuale integrazione o sostituzione dei corpi illuminanti esistenti.

Art. 7 - Utenze/consumi

Le spese per il consumo di acqua sono comprese nel canone che il Gestore corrisponderà all'Università.

Saranno a carico del Gestore le spese relative al consumo di **energia elettrica** e gli oneri per la voltura dell'utenza esistente (edificio II Polifunzionale di Campobasso). Per la sede dell'edificio I Polifunzionale e sede di Pesche sarà cura del Gestore installare un apposito misuratore parziale; il personale dell'Area Servizi Tecnici procederà trimestralmente in contraddittorio alla rilevazione dei consumi, che saranno addebitati al Gestore.

Il costo dell'energia elettrica verrà convenzionalmente determinato in base al costo per kWh calcolato sulle fatture emesse dal gestore della relativa utenza (importo totale diviso kWh addebitati).

Le **spese telefoniche** saranno addebitate trimestralmente a consumo, secondo le risultanze dei relativi tabulati.

Il pagamento delle spese suindicate dovrà essere effettuato su base trimestrale entro 15 giorni dal ricevimento della relativa nota di addebito

Art. 8 - Norme igienico-sanitarie

8.1 Pulizia

Il gestore dovrà garantire:

- a. la manutenzione atta a garantire la perfetta efficienza dell'arredamento e dell'attrezzatura dei bar;
- la pulizia, la sanificazione, la disinfezione, ordinaria e straordinaria, dei locali, nonché degli impianti, delle apparecchiature, degli arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili di tutti i locali assegnati in uso nel rispetto delle norme in materia di sicurezza e di igiene dei luoghi di lavoro:
- c. il lavaggio e sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali; dei pavimenti, della zona di preparazione dei cibi di servizio del bar, rivestimenti, macchinari, tavoli di lavoro, cappe di aspirazione, organi illuminanti, infissi, ecc.;
- d. la pulizia dei frigoriferi e dei servizi igienici a servizio del personale del bar;
- e. l'ordine e la pulizia degli arredi presenti nel locale (tavolini, sedie e strutture in legno) durante l'orario di servizio:
- f. che i detergenti e i detersivi in uso per la pulizia generale e specifica dovranno essere della tipologia in possesso di etichettatura "Ecolabel" a basso impatto ecologico e a bassa tossicità.

Copia delle schede tecniche dei prodotti utilizzati, redatte in conformità della legislazione vigente ed in lingua italiana, dovrà essere fornita all'Università e resa disponibile presso i luoghi di utilizzazione. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione degli alimenti.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei cibi è assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, conservati nelle confezioni originali con la relativa etichetta, e custoditi in armadi chiusi.

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di Bar, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a



8.2 Raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani

In merito alla gestione dei rifiuti, è a carico del Gestore il conferimento, nei punti di raccolta prestabiliti all'esterno degli edifici universitari, dei rifiuti derivanti dall'attività espletata, nel rispetto delle norme vigenti, nonché lo smaltimento a proprie spese di eventuali rifiuti speciali, in accordo con il Servizio Prevenzione e Protezione dell'Università.

Il Gestore dovrà rispettare il Regolamento Comunale per la gestione dei rifiuti urbani ed assimilati e garantire altresì quanto segue:

- 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 a installare appositi contenitori ben individuabili dall'utenza stessa sia nelle zone di preparazione dei cibi, utilizzando i contenitori previsti dal Comune o 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 Comune o Gestore Comunale incaricato garantendo, nei mesi più caldi (da giugno a settembre) la massima frequenza possibile di conferimento.

8.3 Norme di igiene

Il personale adibito all'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto dovrà osservare tutte le procedure igieniche previste dalle normative vigenti, finalizzate ad evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari. In particolare il Gestore dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni:

- a) tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0° C / 4° C;
- b) gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento all'altro e dopo l'uso del WC;
- c) devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti. Tali piani al termine di ogni tipologia di lavoro devono essere accuratamente puliti e sanificati;
- d) gli utensili devono essere giornalmente puliti e disinfettati;
- e) gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori;
- f) i rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
- g) devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti, ed il riutilizzo di alimenti in precedenza scongelati; l'alimento scongelato andrà utilizzato in giornata o altrimenti eliminato.

Ulteriori prescrizioni potranno essere fornite a seguito del sopralluogo congiunto Università - Gestore, oppure da parte degli organi preposti alla vigilanza.

Il Gestore durante l'erogazione del servizio oggetto di gara dovrà:

- impegnarsi a manlevare e tenere indenne l'Università da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.
- a munire di libretto sanitario aggiornato ed accessibile all'Università, tutto il personale che verrà adibito alla preparazione e manipolazione di cibi e bevande.
- a far sottoporre a proprie spese ad opportuna visita di idoneità da parte degli Enti pubblici

autorizzati il personale che sia stato assente dal lavoro per malattie infettive, prima del loro rientro in servizio.

Art. 9 – Modalità di esecuzione del servizio e prezzi generi di consumo

L'erogazione del servizio avverrà esclusivamente nei giorni e durante i seguenti orari di apertura degli edifici universitari interessati:

07.45 – 19.30, dal lunedì al venerdì

Resta ferma la possibilità per l'Università di effettuare modifiche sull'orario di apertura e chiusura dei locali.

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

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

Il Gestore si obbliga a fornire il servizio anche in altri locali indicati dall'Università per le necessità temporanee (per la durata di manifestazioni, riunioni, iniziative diverse) alle stesse modalità e condizioni di cui al presente capitolato.

Nel mese di agosto e il periodo natalizio l'esercizio in parola potrà presumibilmente restare chiuso una settimana, salvo diversa disposizione della Direzione dell'Università.

Il Gestore dovrà sempre garantire la presenza di tutti i **prodotti minimi** indicati nell'Allegato 3 al presente capitolato, che dovranno essere messi in vendita ai prezzi tassativamente indicati nell'offerta economica per tutta la durata dell'appalto.

Per i generi di pasticceria e rosticceria, dovrà esporre in modo ben visibile nei locali in argomento, il nominativo del fornitore e la sua sede.

Nel caso in cui la qualità dei prodotti proposti non sia soddisfacente, l'Università ha la facoltà di chiedere la sostituzione del fornitore prescelto dal gestore.

Nei primi due anni di durata della concessione, i prezzi indicati in sede di offerta non potranno subire variazioni. Successivamente potranno essere adeguati, su richiesta del gestore, secondo il solo aggiornamento annuale agli indici ISTAT ed eventuali variazioni nella percentuale di IVA.

Il Gestore potrà somministrare, nel rispetto delle leggi e dei regolamenti vigenti, tutti gli ulteriori prodotti non compresi negli allegati elenchi e che riterrà opportuno porre in vendita per una migliore realizzazione del servizio. Tale vendita è subordinata ad autorizzazione dall'Università ed i relativi prezzi concordati con la medesima.

Il Gestore si obbliga ad esporre in modo ben visibile nei locali bar il menù e i panini del giorno nonché il listino prezzi applicato, completo ed aggiornato. Di ogni pietanza dovrà essere preparato il "piatto campione" da tenere esposto durante le ore di servizio. Inoltre, per ciascuna pietanza e per ciascun singolo prodotto venduto, dovranno essere sempre esposti, in maniera chiara, visibile ed inequivocabile il relativo prezzo di vendita.

Il servizio di ristoro avviene in modalità self-service; E' consentito l'utilizzo di bicchieri e stoviglie in plastica, purché di tipo biodegradabile al 100%. Condimenti vari e stuzzicadenti devono essere forniti in confezioni monouso. Solo su espressa richiesta dell'utente per il servizio bar è consentito l'utilizzo di bicchieri e stoviglie in plastica, purché di tipo biodegradabile al 100%.

Con riferimento ai menù giornalieri il Gestore dovrà sempre garantire, per ciascuna portata almeno due alternative, cercando possibilmente di soddisfare le particolari esigenze alimentari connesse a intolleranze alimentari o a diete vegetariane, vegane, ecc. In particolare, conformemente alla Legge 4 luglio 2005, n. 123 - "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" - il Gestore dovrà rendersi disponibile ad attivare un servizio di somministrazione di



pasti senza glutine, su prenotazione, per soggetti affetti da celiachia in possesso di accertata diagnosi di intolleranza al glutine.

Art. 10 - Personale addetto al servizio

Il gestore deve provvedere all'espletamento del servizio con personale idoneo; personale che per efficienza e civile comportamento deve essere di gradimento dell'Università, la quale si riserva il diritto di ottenere la sostituzione di qualunque addetto al servizio e ciò fin dall'inizio dello stesso.

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

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

Il Gestore si impegna a documentare quanto sopra all'atto della sottoscrizione del contratto e allorché l'Università lo richieda.

Il personale impiegato dalla Ditta dovrà essere costantemente in numero adeguato al fine di garantire l'ottimale svolgimento del servizio bar.

Il Gestore si obbliga ad assumere il personale impiegato dall'attuale Gestore del servizio a termini del relativo CCNL applicato. Si allega elenco "anonimo" del personale attualmente impiegato, con indicazione del livello e della qualifica (allegato 4).

Il suddetto obbligo vincola il Gestore anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

In caso di inottemperanza all'obbligo sopra precisato, l'Università provvederà ad assumere i provvedimenti del caso.

L'Università è sollevata da ogni obbligo o responsabilità verso il personale per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione infortuni ed ogni altro adempimento in ordine al rapporto di lavoro, secondo le leggi ed i contratti di categoria in vigore.

Il Gestore dovrà inviare all'Università, entro trenta giorni dalla stipula del contratto, l'elenco nominativo aggiornato del personale impiegato ed indicare il nome ed il recapito telefonico del Responsabile del Servizio al quale dovranno rapportarsi gli uffici dell'Università per la gestione dell'appalto.

Il Gestore 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 Gestore deve fornire a tutto il personale impiegato nel servizio idonee e decorose divise da lavoro, copricapo e guanti monouso, mascherine nonché ogni altro indumento di lavoro prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene;
- gli addetti alla manipolazione, preparazione e distribuzione delle pietanze devono indossare gli idonei indumenti forniti dal Gestore, curare l'igiene personale con prodotti antibatterici, utilizzare guanti in lattice ovvero non avere smalti sulle unghie né indossare anelli, o braccialetti

Tutto il personale adibito alla vendita, alla distribuzione, alla manipolazione ed alla preparazione delle bevande, dei cibi e di tutti gli altri generi di vendita deve essere in regola con le prescrizioni di legge vigenti e disporre delle autorizzazioni sanitarie previste in materia.

Art. 11 - Norme di prevenzione, sicurezza, salute e antinfortunistica sui luoghi di lavoro

Il Gestore applicherà l'autocontrollo la cui implementazione deve prevedere l'analisi del rischio secondo il metodo HACCP ed applicare altresì le buone pratiche di fabbricazione (BPF).

Il Gestore deve assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali e delle attrezzature, effettuando gli interventi di manutenzione necessari a garantire la completa efficienza e il perfetto stato d'uso

Il Gestore, anche coordinandosi con i propri fornitori, dovrà comunque prevedere apposita procedura di lavoro per le operazioni di carico e scarico delle merci e di stoccaggio in deposito.

Il Gestore è tenuto all'adempimento di tutte le prescrizioni previste dal D.Lgs. n. 81/2008, relativamente alle parti applicabili, e di ogni altra norma in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, anche emanata durante la durata dell'appalto.

Il Gestore dovrà provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli artt. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (medio rischio) ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati.

Ai fini della presente gara si ravvisa la necessità di elaborare il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI).

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Art. 12 - Caratteristiche merceologiche e sicurezza igienico sanitaria degli alimenti

Ai fini del presente capitolato si rinvia per la definizione di "alimento" all'art. 2 Reg. CE 178/2002 secondo cui per "alimento" o "prodotto alimentare" o "derrata alimentare" si intende qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito da esseri umani.

Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, inclusa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.

Gli alimenti impiegati nel servizio dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

La quantità e la qualità degli ingredienti per la preparazione delle ricette devono essere conformi a quanto indicato nel presente atto e nell'Allegato 3.

E' di fondamentale importanza per la sicurezza e la qualità delle preparazioni da ristoro posti in vendita (piatti, panini ecc.), ridurre al minimo l'intervallo di tempo tra la preparazione e la somministrazione degli stessi agli utenti. I cibi devono essere preparati in giornata e somministrati il più rapidamente possibile. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nel/i giorno/i antecedenti il consumo.

E' tassativamente vietata la fornitura e l'introduzione di alimenti geneticamente modificati e prodotti derivati.

Il latte utilizzato per il servizio al banco bar dovrà essere di tipo "fresco" e dovrà essere sempre conservato in frigorifero alla temperatura di +4°C.

Il caffè dovrà essere almeno di "1^A miscela bar" macinato all'istante.

Il pane dovrà essere di produzione giornaliera, da forni locali, non dovrà essere rigenerato. Il pane di accompagnamento ai menù a piatto sarà messo in vendita in monoporzioni in confezione trasparente.



Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono essere effettuate in conformità alle leggi vigenti in materia (DPR 327/1980).

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le seguenti modalità:

- il decongelamento dei prodotti congelati e/o surgelati deve avvenire a temperatura compresa tra 0°C e 4°C;
- il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- le porzioni di salumi affettati o formaggi dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;

La produzione/preparazione degli alimenti deve rispettare gli standard igienici e i limiti di contaminazione microbica e chimica previsti dalle leggi vigenti e dalle successive integrazioni e modificazioni. A titolo esemplificativo e non esaustivo si rinvia alla seguente normativa Reg CE 852/004, Reg. CE 853/2004, D.Lgs. 193/2007, L. 283/1962, DPR 327/1980, Reg. CE n. 2073/2005, Reg. CE 2074/2005 Reg. CE 1881/2006 DM 27/08/2004, Reg. CE 2377/90, DM 209/1996, D. Lgs. 109/1992.

Per i condimenti a crudo dovrà essere garantito olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla L. 1407/1960, dal D.M. 509/1987 e dal Reg. CEE n. 2568/91.

Il Gestore avrà cura di verificare, sotto la propria responsabilità, che i mezzi adibiti al trasporto degli alimenti possiedano i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge (DPR 327/1980) e che siano utilizzati in maniera consona allo scopo. Non è ammesso il trasporto promiscuo tra prodotti alimentari e non alimentari.

I prodotti a lunga conservazione dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse.

Il Gestore deve acquisire dai 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 nel progetto di offerta.

Il coordinamento, l'organizzazione ed il controllo dell'esatto adempimento delle prescrizioni contenute nel presente capitolato nonché della qualità dei prodotti posti in vendita saranno effettuati dal Nucleo di Valutazione della Qualità del servizio (in prosieguo chiamato NVQ), i cui componenti saranno individuati dall'Università con apposito provvedimento.

Il NVQ, dopo aver verificato la fondatezza di eventuali reclami o, l'inadempimento di eventuali obblighi da parte del Gestore, provvederà a comunicare per iscritto allo stesso le relative contestazioni, per i successivi provvedimenti da adottare.

Il Gestore si impegna a consentire l'accesso ai locali riservati, ivi compreso il centro cottura, da parte di componenti del NVQ od altre figure incaricate dell'Università (anche se appartenenti ad enti, istituti o società terze), previa loro identificazione, insindacabilmente individuati dall'Università, per l'effettuazione dei **controlli** sulla corrispondenza della materie prime ai requisiti di legge nonché sul rispetto di tutto quanto previsto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

I soggetti preposti al controllo, <u>senza bisogno di alcun preavviso</u>, potranno liberamente effettuare fotografie all'interno dei locali utilizzati per il servizio (zona preparazione, magazzino ecc.) nonché prelievi di campioni alimentari e non alimentari da inviare ad un laboratorio specializzato per l'esecuzione di analisi relative alle caratteristiche chimico-fisiche, microbiologiche e merceologiche.

Art. 13 – Penalità e clausola risolutiva espressa

La vendita di generi avariati, adulterati, mal conservati o contenenti sostanze nocive o comunque non rispondenti alle disposizioni di legge, darà luogo alla revoca della concessione senza pregiudizio delle sanzioni di legge stabilite per simili trasgressioni.

Il servizio bar deve svolgersi secondo le norme del presente capitolato. In caso di accertata violazione delle norme che disciplinano l'attività in oggetto, l'Università applicherà una penale di importo di € 500,00 per ogni violazione riguardante i seguenti aspetti:

- qualità del servizio non conforme a quanto prescritto dal presente Capitolato
- qualità degli alimenti distribuiti e qualità delle preparazioni
- rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio
- irregolarità a seguito dei controlli effettuati dall'Università
- qualità e stato di conservazione delle merci
- igiene generale dei locali, delle attrezzature e del personale addetto
- corretto stato e uso dei locali, attrezzature e arredi
- rispetto delle norme di sicurezza
- impiego del personale non corrispondente a quanto prescritto dal Capitolato
- scarso decoro e correttezza nei rapporti con l'utenza
- mancato rispetto della scadenza prevista per il pagamento del canone o delle utenze/consumi;
- mancato rispetto dei prezzi indicati in offerta;
- esito negativo dei controlli ispettivi sulla presenza effettiva dei prodotti minimi, di cui all'Allegato 3;
- esito negativo dei controlli ispettivi sul rispetto delle caratteristiche tecniche minime dei prodotti di cui all'Allegato 3;

La penale sarà preceduta da regolare contestazione inviata a mezzo pec. Qualora il Gestore non abbia effettuato il pagamento o non abbia dato nessun riscontro alla richiesta di pagamento, ovvero abbia fornito giustificazioni oggettivamente non idonee o non soddisfacenti, l'Università provvederà ad incamerare l'importo dovuto direttamente dal deposito cauzionale. Il Gestore dovrà successivamente provvedere all'immediato reintegro della cauzione.

Clausola risolutiva espressa

L'Università risolverà il contratto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, nei seguenti casi:

- reiterati ritardi o omissioni nel pagamento del canone
- mancato reintegro del deposito cauzionale eventualmente escusso entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Università
- sospensione, abbandono o mancata effettuazione anche saltuaria del servizio da parte del Gestore
- gravi e reiterate inadempienze e inottemperanze a quanto riportato nel presente Capitolato che hanno determinato applicazione di penali il cui l'ammontare complessivo superi il 5% dell'importo del canone quinquennale complessivo;
- per le inadempienze contrattuali gravi quali la cessione del contratto;
- quando il Gestore non sia in grado o si rifiuti ingiustificatamente di svolgere, in tutto o in



parte, le prestazioni oggetto del contratto;

- nel caso di gravi e ripetute violazioni alle vigenti norme di sicurezza;
- in caso di DURC (documento unico di regolarità contributiva) riscontrato irregolare, a seguito di verifiche effettuate d'ufficio, per due volte consecutive (art. 6, c. t del D.P.R. 207/10)

Il contratto cesserà inoltre la sua efficacia nei seguenti casi:

- cessazione dell'attività oppure, fallimento, stati di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- allorché si manifesti qualunque altra forma di incapacità giuridica che ostacoli l'esecuzione del contratto;
- il fornitore subappalti senza autorizzazione dell'Università.

L'Università ha altresì la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1453 del codice civile, previa diffida scritta ad adempiere entro il termine di 15 giorni, decorso il quale il contratto si intende risolto di diritto, qualora:

- il fornitore non dia inizio all'erogazione del servizio alla data stabilita nel contratto
- il fornitore non esegua il servizio in modo strettamente conforme alle disposizioni del contratto
- il fornitore non impieghi personale o mezzi con i requisiti concordati
- il fornitore non si conformi, entro un termine ragionevole, all'ingiunzione dell'Università di porre rimedio a negligenze o inadempienze contrattuali che compromettano gravemente la corretta esecuzione del contratto nei termini prescritti
- il fornitore si renda colpevole di frode e/o grave negligenza e per mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni previste nel presente Disciplinare, dopo l'applicazione delle penali
- il fornitore sospenda l'esecuzione del contratto per motivi imputabili al fornitore stesso.

In caso di risoluzione del contratto per una delle suindicate cause, l'Università si riserva di incamerare, a titolo di penale e di indennizzo, l'intero deposito cauzionale prestato dalla ditta aggiudicataria, salvo il risarcimento del maggior danno, nessuno escluso, per l'affidamento a terzi del servizio.

Nessun indennizzo è dovuto al fornitore aggiudicatario inadempiente. L'esecuzione in danno non esime il fornitore dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere, a norma di legge, per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Art. 14 - Responsabilità e coperture Assicurative

L'Università sarà esonerata 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 Gestore o del personale impiegato nel servizio.

Il Gestore assume a proprio ed esclusivo carico ogni eventuale e possibile danno che, in conseguenza dell'esecuzione del servizio o dell'esecuzione materiale di opere di qualunque genere attinenti all'appalto, dovesse occorrere a cose o persone terze rispetto al Gestore stesso, liberando interamente l'Università da ogni responsabilità o conseguenza civile e penale.

Il Gestore si assume la piena ed 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 Gestore.

Il Gestore 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.

Oltre a garantire la copertura assicurativa obbligatoria contro il rischio infortuni per il proprio personale addetto al servizio, il Gestore si impegna, in caso di aggiudicazione e previamente alla stipula del relativo contratto, a produrre copia conforme all'originale di polizza assicurativa - con durata pari, almeno, alla durata dell'appalto - a copertura del rischio di Responsabilità civile verso terzi-(RCT) con massimale per sinistro non inferiore ad € 1.500.000,00.

Art. 15- Cauzione definitiva

Il Gestore dovrà, prima della stipula dell'atto di concessione, a garanzia degli obblighi assunti, costituire la cauzione definitiva, ai sensi dell'art. 113 del D.lgs. 163/2006 mediante fideiussione bancaria o assicurativa, contenenti le seguenti clausole;

- scadenza: 5 anni dalla data di inizio del servizio;
- pagamento: entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Università;
- rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale.

La fideiussione bancaria dovrà essere rilasciata da imprese autorizzate all'attività bancaria ai sensi del D.Lgs. 385/93 ed in regola con il disposto della L. 348/83.

La polizza assicurativa dovrà essere rilasciata da imprese di assicurazioni autorizzate all'attività assicurativa ai sensi del D.Lgs. n. 175 del 17.03.1995 ed in regola con il disposto della L. 348/83. Sarà ritenuta valida anche la fideiussione rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio garanzie, a ciò autorizzate dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

Lo svincolo di detta cauzione verrà effettuato al termine della durata complessiva dell'appalto.

Art. 16 - Proibizioni diverse

Nei locali adibiti al servizio e nelle relative dipendenze:

- sono proibiti i giochi di qualsiasi natura;
- è vietato l'ingresso ai venditori ambulanti;
- deve essere fatto divieto assoluto di fumo;
- è vietata la vendita di superalcolici.

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

Art. 17 – Ulteriori obblighi

Il Gestore si obbliga a sollevare l'Università in caso di mancato rispetto delle normative vigenti per l'esecuzione del servizio oggetto della concessione.

Il Gestore si obbliga alla notifica all'Università di ipotesi di variazioni del legale rappresentante, di fusione, di scissione, di incorporazione di società o di trasformazione o modificazione della ragione sociale dell'impresa.

L'Università si riserva di adottare opportuni provvedimenti in caso di variazioni del legale rappresentante, nonché di fusione, scissione ed incorporazione che dovessero verificarsi nel



corso della concessione; l'Università si riserva, altresì, di rideterminare l'intero atto concessorio in tutti i casi di trasformazione e/o modificazione della natura e ragione sociale del Gestore.

Art. 18 - Divieto di cessione della concessione - Revoca della concessione

Il Gestore non può sotto qualsiasi titolo, cedere in tutto o in parte il servizio ad altra impresa. Nel caso di contravvenzione al divieto, la cessione si intende come nulla e di nessun effetto nei rapporti con l'Università salvo allo stesso la facoltà di ritenere senz'altro revocata la concessione e fatto salvo il diritto al risarcimento del conseguente danno.

L'Università si riserva la facoltà di revocare la concessione in qualsiasi tempo e con preavviso di mesi uno a mezzo pec, in caso di sopravvenuti motivi di interesse pubblico.

In caso di revoca il Gestore è obbligato a liberare i locali entro e non oltre i quindici giorni successivi alla notifica con l'avvertenza che in mancanza l'Amministrazione provvederà direttamente a far sgomberare locali, con costi a carico del Gestore.

L'Università non risponde di alcun danno arrecato al Gestore per fatto derivante dall'esecuzione del servizio.

L'Università non si costituisce né può essere considerata depositaria di provviste, mobili, oggetti e quant'altro detenuto dal Gestore nei locali per l'esecuzione del servizio rimanendo a totale carico del Gestore la custodia e la conservazione di quanto serva per l'esecuzione del servizio.

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

Art. 19 - Stipula del contratto

Il contratto non potrà essere stipulato con soggetti che risultano debitori dell'Università.

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto sono a carico del Gestore.

Art. 20 - Foro competente

Foro competente, per eventuali controversie, è quello di Campobasso, sede legale dell'Università degli Studi del Molise.

Allegati:

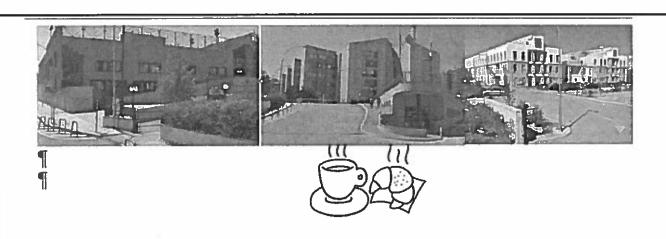
- 1 Planimetrie dei locali concessi in uso;
- 2 Progetto di massima di allestimento dei locali
- 3 Elenco prodotti e relative caratteristiche
- 4 Elenco "anonimo" del personale dell'attuale Gestore

IL DIRETTORE GENERALE

DOTT. VINCENZO LUCCHESE

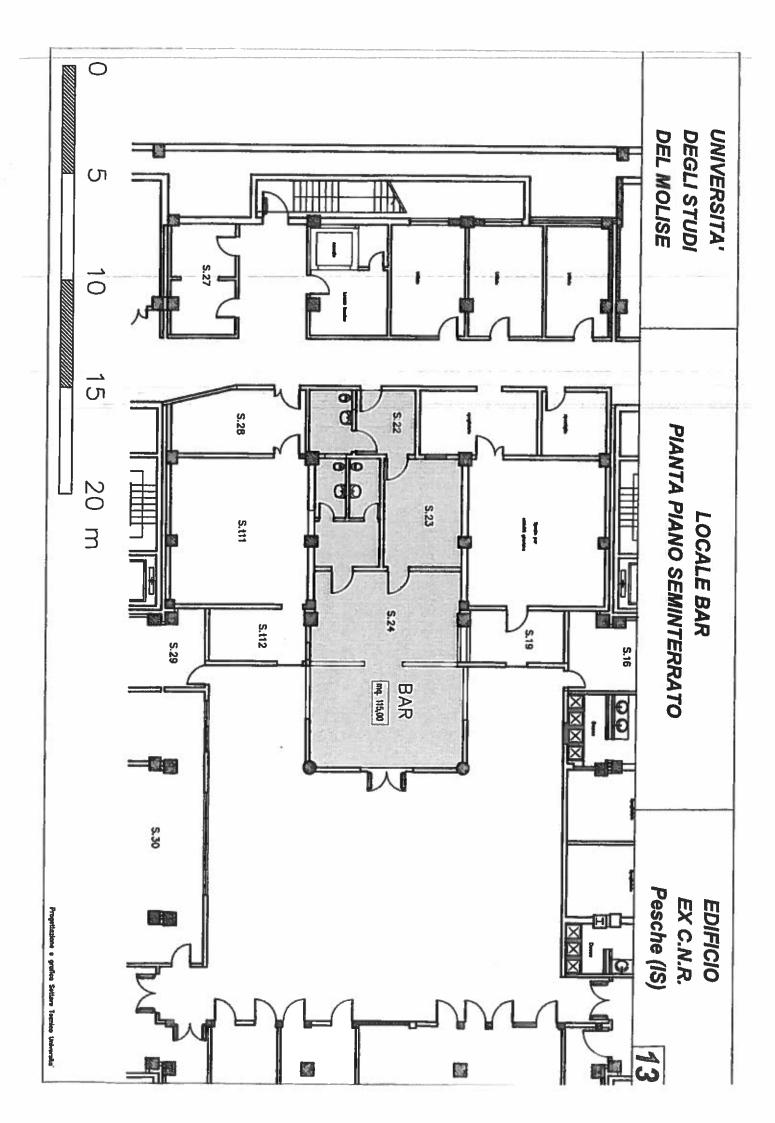
Universita' degli Studi del Molise

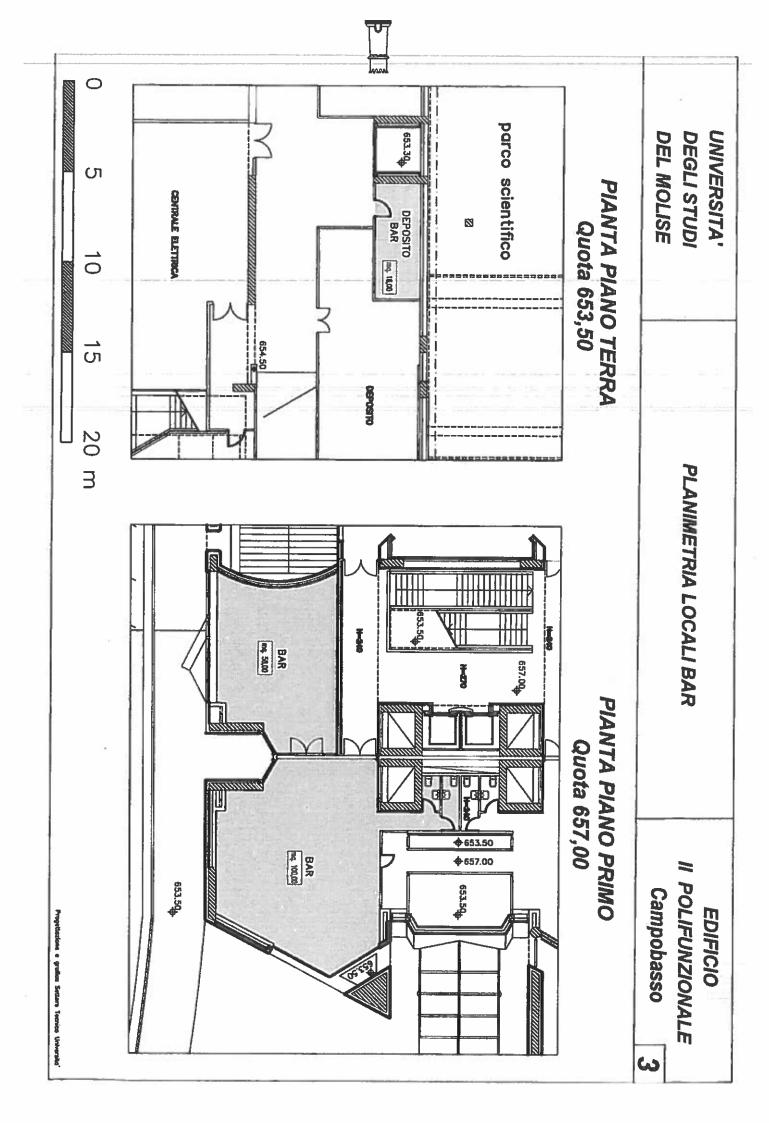
CONCESSIONE D'USO DI LOCALI PRESSO LE SEDI DI CAMPOBASSO (EDIFICI I E II POLIFUNZIONALE) E PESCHE (IS) PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR-PUNTO RISTORO



data
Marzo 2016
agg.to
PLANIMETRIE DEI LOCALI
revisione
file

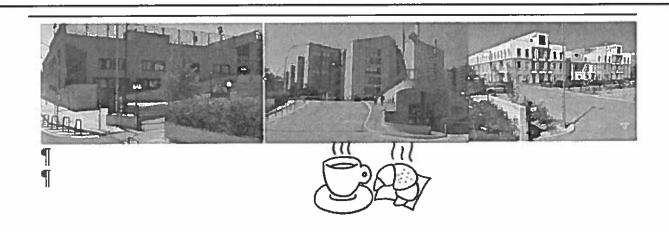
EDIFICIO I POLIFUNZIONALE Campobasso PLANIMETRIA LOCALE BAR PIANTA PIANO PRIMO mq. 240,00 20 m BAR PATIO 15 5 UNIVERSITA' DEGLI STUDI DEL MOLISE





Universita' degli Studi del Molise

CONCESSIONE D'USO DI LOCALI PRESSO LE SEDI DI CAMPOBASSO (EDIFICI I E II POLIFUNZIONALE) E PESCHE (IS) PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR-PUNTO RISTORO



PROGETTO DISPOSIZIONE ARREDI

PROGETTAZIONE

- Area Servizi Tecnici Universita' degli Studi del Molise

data	allegato	tavola
Marzo 2016 agg.to	RELAZIONE	ALLEGATO
revisione	PLANIMETRIE STATO DI FATTO PLANIMETRIE ALLESTIMENTO LOCALI	2
	I LAMINIL TRIL ALLESTIMILIATO LOCALI	rapp.

file



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE CAMPOBASSO



Oggetto: Concessione d'uso di locali presso le sedi di Campobasso (edifici I e II Polifunzionale) e Pesche (IS) dell'Università degli Studi del Molise per l'affidamento della gestione del servizio bar-punto ristoro. Progetto di Massima

RELAZIONE TECNICA

La seguente relazione è relativa agli interventi previsti presso le tre strutture da concedere in comodato d'uso per l'esercizio dell'attività indicata in oggetto.

Fanno parte integrante della presente relazione le tavole dello stato di fatto con indicazione degli spazi assegnati in ogni edificio e le tavole relative all'allestimento previsto.

La disposizione degli arredi riportati nello studio redatto dall'Area Servizi Tecnici, costituisce la dotazione minima di ogni punto bar. Sarà cura del Gestore procedere alla redazione del progetto esecutivo del proprio allestimento da sottoporre alla preventiva approvazione dell'Università.

Gli spazi messi a disposizione dall'Università per la gestione del servizio bar sono individuati nelle planimetrie allegate alla presente relazione e sono specificati come segue:

- a. presso edificio denominato I Polifunzionale in Viale Manzoni Campobasso:
 - spazi siti al piano primo aventi superficie mq 240,00;
- b. presso edificio denominato II Polifunzionale in Via De Sanctis Campobasso:
 - spazi siti al piano primo aventi superficie mq 158,00
 - locale al piano terra adibito a deposito di mq. 16,00;
- c. presso edificio sede universitaria di Pesche (IS) in Contrada Fonte Lappone:
 - spazi siti al piano seminterrato aventi superficie mq 115,00.

Allestimento locali

La soluzione proposta rispecchia quella in essere dell'attuale Gestore, con alcuni minimi aggiustamenti relativamente all'intervento previsto nell'edificio II Polifunzionale.

I singoli interventi non prevedono opere edili, in quanto le suddivisione interne dovranno essere realizzate con pareti mobili in pannelli sandwich con finitura in nobilitato, ancorate con appositi tenditori ed altezza al filo inferiore del controsoffitto esistente.

In ogni struttura è prevista la realizzazione di separato laboratorio di preparazione dei prodotti di vendita, we e spogliatoio per il personale di servizio al bar, spazio per il servizio al pubblico e spazi per la consumazione dei pasti.

Lo spazio di servizio al pubblico prevede una zona destinata alla preparazione e consumo di prodotti da caffetteria (latte, caffè, cioccolata, infusi in teiera, bibite ecc.) e ed un'altra zona di ristoro per il servizio di prodotti di pasticceria, gastronomia, servizi a piatto ecc.

Il banco bar sarà diviso in banco di mescita e retro banco di lavorazione separati tramite pedana ispezionabile. Il banco ristoro sarà costituito da vetrina espositiva refrigerata. I retro banco saranno completi di vani tecnici e spazi per lo stoccaggio di prodotti.

Il fronte vendita sarà racchiuso da mensoloni decorativi a tono con le finiture del banco e saranno sede di luci integrative per la diretta illuminazione del banco.

Per i materiali sono da preferirsi piani in acciaio inox per le zone di lavorazione, pietra naturale o sintetica per la zona di servizio al pubblico, pannellature con finitura in nobilitato.

Le zone di lavorazione andranno poi rese funzionali con tutte le apparecchiature necessarie al servizio.

La zona di consumo caffetteria dovrà essere completata con tavoli alti, mensola a parete (II Polifunzionale) e sgabelli; la zona consumo pasti con tavoli e sedie idonei all'uso oltre a contenitori per appoggio e svuotamento dei vassoi.

Impianti

Relativamente agli impianti, il Gestore dovrà provvedere, a proprie spese, ad effettuare e certificare, secondo la normativa in vigore, i lavori di seguito elencati:

- realizzazione dell'impianto elettrico a servizio delle apparecchiature da installarsi nel locale (D.M. n. 37 del 22/1/2008);
- realizzazione, con cavi opportunamente dimensionati e intubati, della linea elettrica di alimentazione proveniente dal contatore o dal punto di consegna messo a disposizione dell'Università:
- realizzazione dell'impianto idrico e di scarico a servizio delle apparecchiature, con stacco dagli allacci esistenti;
- realizzazione di scarico fumi o vapori con stacco dagli allacci esistenti o realizzazione ex novo per eventuali punti non serviti;
- tinteggiatura dei locali;
- eventuale integrazione o sostituzione dei corpi illuminanti esistenti.

Norme

Nella redazione del proprio progetto esecutivo, il Gestore dovrà tener conto di tutti gli adempimenti previsti da leggi e regolamenti igienico-edilizi, di igiene e sicurezza del lavoro, di prevenzione incendi, di sicurezza degli impianti e da ogni altra norma applicabile.

Le pareti di tutti i locali, ad esclusione della sala di somministrazione devono essere rivestite di materiale lavabile e disinfettabile fino ad almeno 2 metri, i piani di lavoro e le scaffalature di deposito devono essere in materiale lavabile e disinfettabile, opportunamente separati per le varie lavorazioni; la pedana del retro banco deve essere di superficie facilmente lavabile, disinfettabile e tale da permettere un'agevole pulizia e sanificazione del pavimento sottostante;

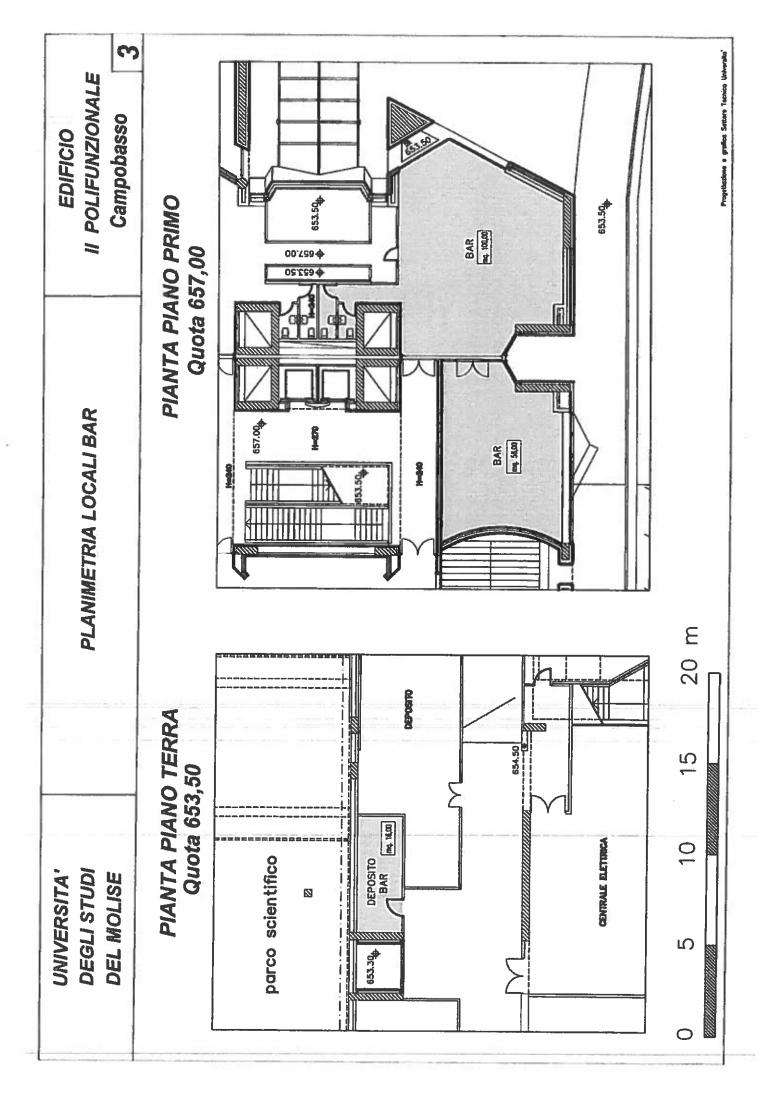
Le attrezzature devono essere in materiale resistente facilmente lavabile e disinfettabile, idonee e sufficienti in relazione all'attività svolta, installate in modo da consentire un'adeguata pulizia delle stesse e dell'area circostante.

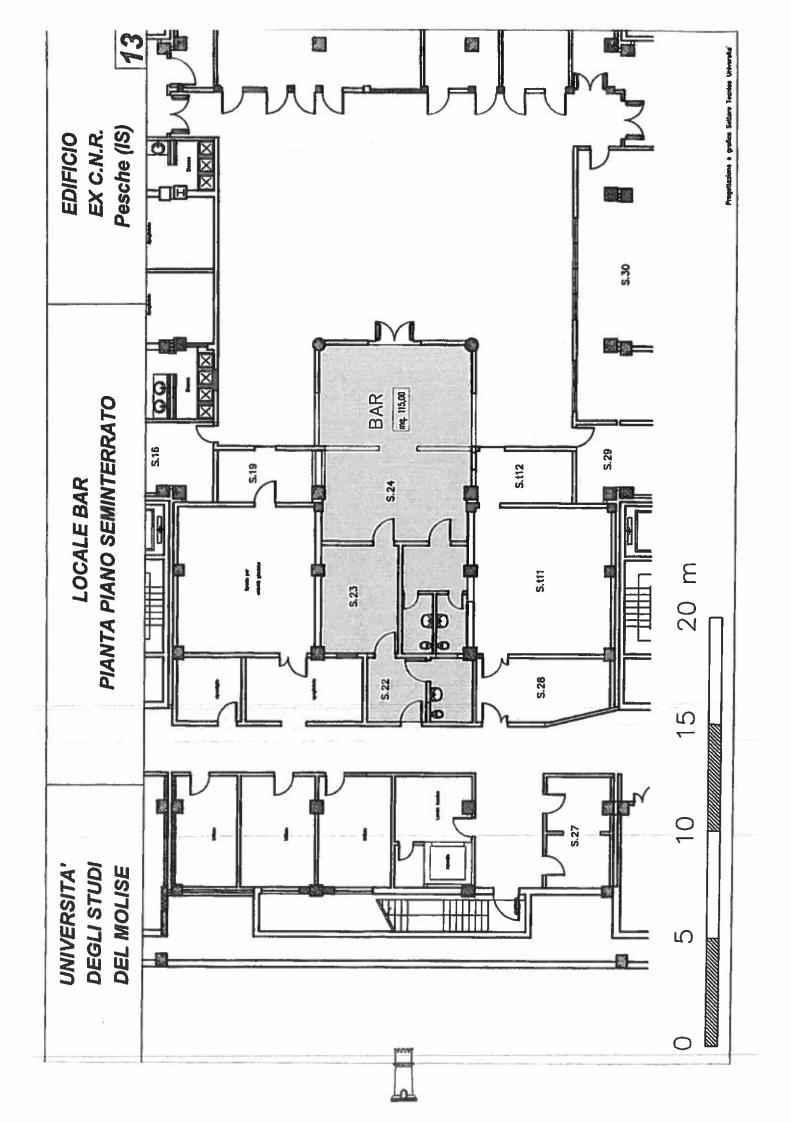
Gli utensili e le stoviglie devono essere in materiale idoneo per alimenti, ai sensi del D.M. 21.03.73, lavabile e disinfettabile, i bidoni per la raccolta rifiuti devono essere in materiale lavabile, di idonee dimensioni, dotati di coperchio fisso ad apertura a pedale, salvo dimostrazione dell'idoneità di altre modalità, i frigoriferi e i congelatori devono essere in numero e capacità adeguate al tipo ed alla quantità di prodotti previsti e con proprio termometro a lettura esterna.

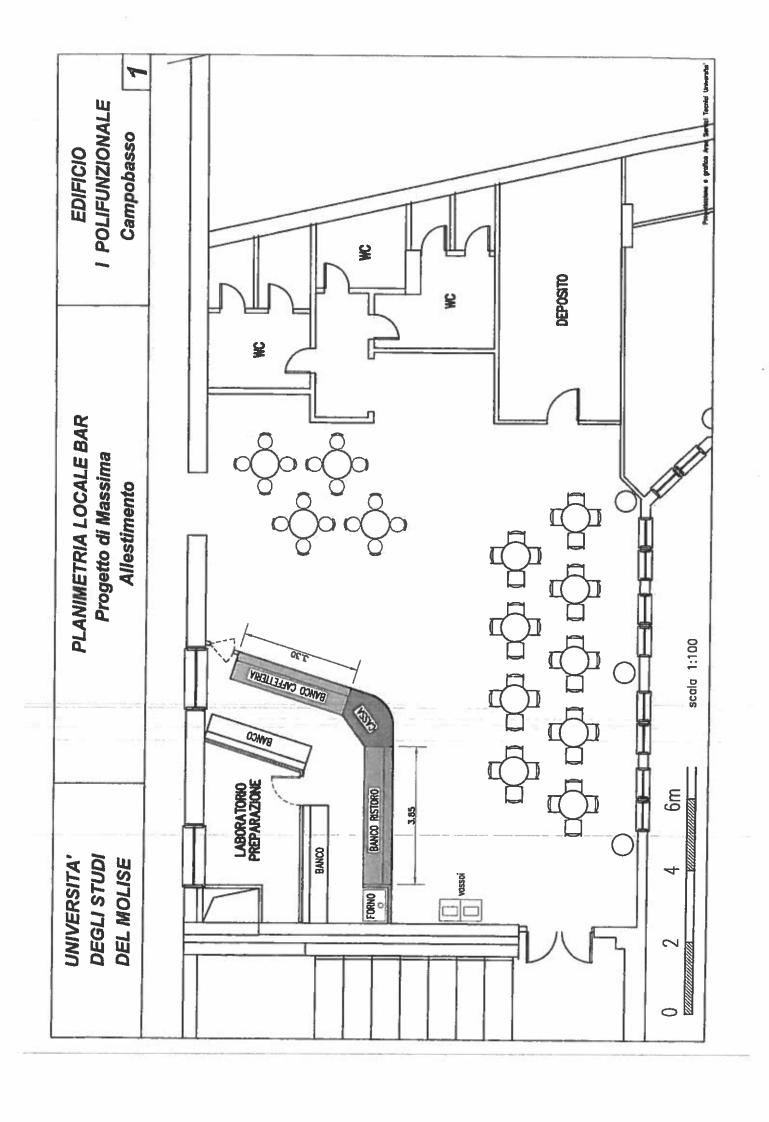
Tutti i punti che determinano emissione di vapori o fumi, prodotti della combustione derivanti da operazioni di cottura e/o riscaldamento, devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie; i sistemi di abbattimento attraverso cappa aspirante con filtri a carbone attivo e ventola verso l'esterno possono essere mantenuti a condizione che non siano accertati e/o segnalati problemi di ordine igienico-sanitario.

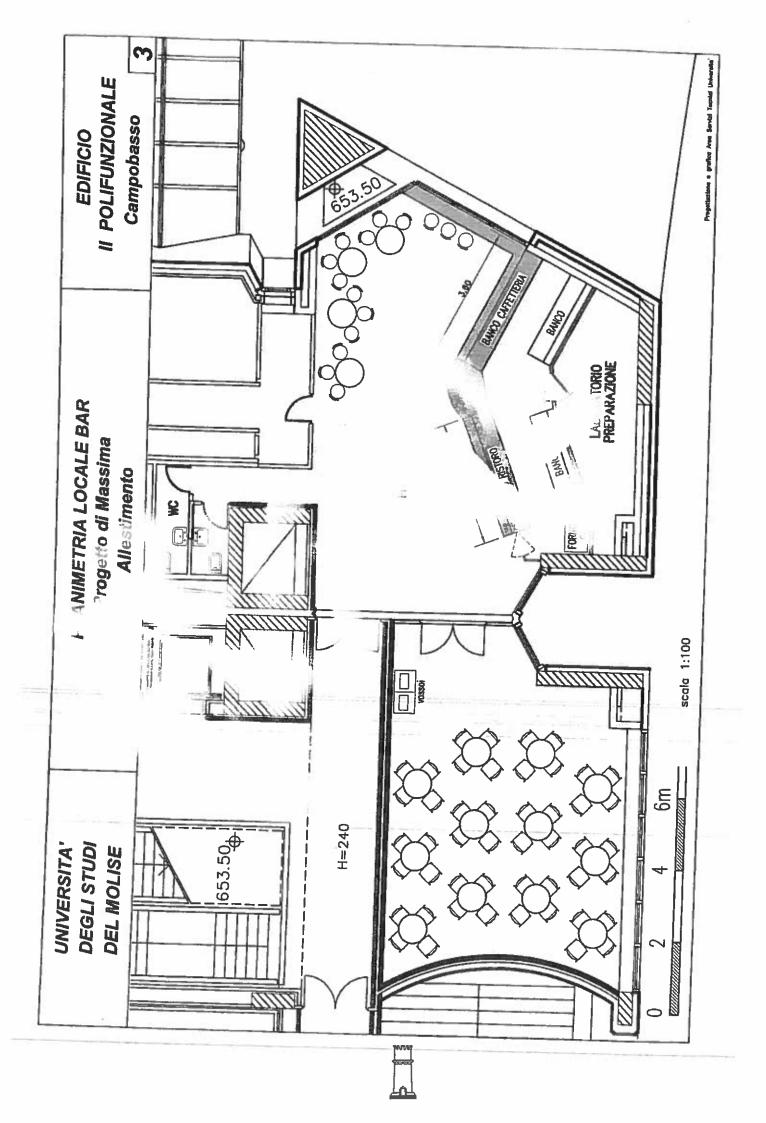
Dovranno essere rispettate le norme sul contenimento delle emissioni sonore in ragione della destinazione d'uso e del contesto in cui andrà espletato il servizio.

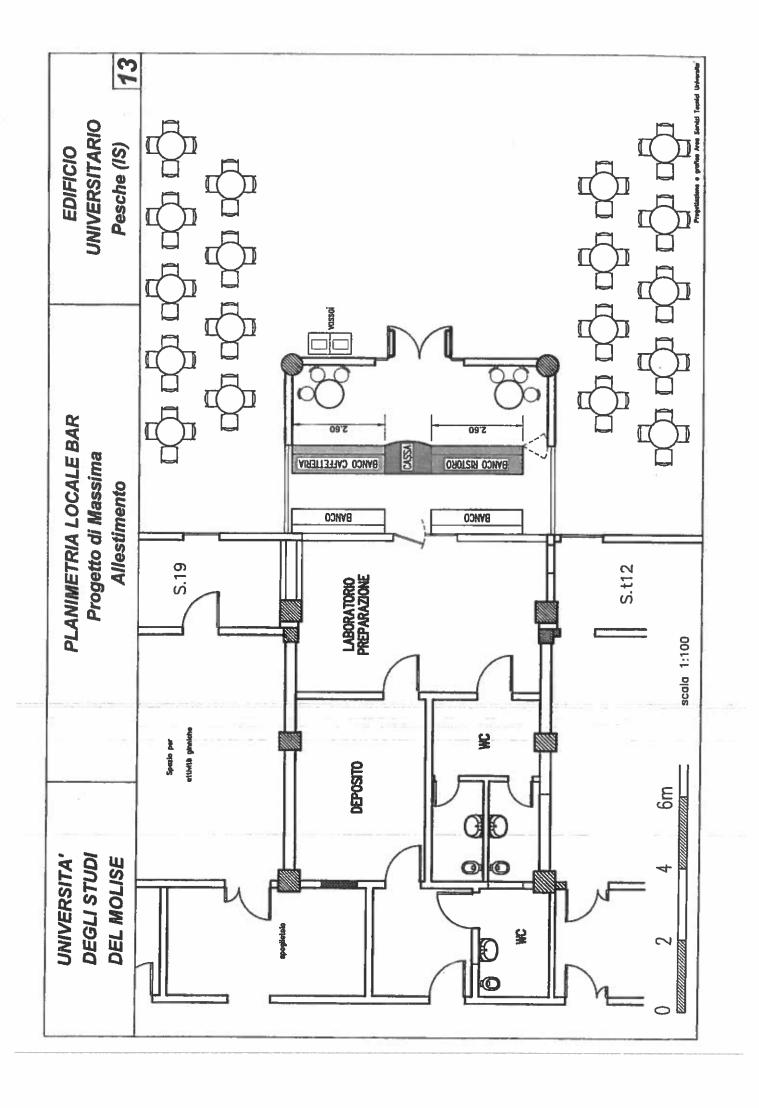
EDIFICIO I POLIFUNZIONALE Campobasso PLANIMETRIA LOCALE BAR PIANTA PIANO PRIMO mq. 240,00 20 m BAR PATIO 5 Ω **DEGLI STUDI** DEL MOLISE UNIVERSITA'











ALLEGATO 3

ELENCO COMPLETO PRODOTTI MINIMI E RELATIVE CARATTERISTICHE

PRODOTTI CHE DEVONO ESSERE SEMPRE IN DISTRIBUZIONE

- ✓ caffè espresso (gr. 7 di polvere di caffè)
- ✓ caffè espresso macchiato (gr. 7 di polvere di caffè)
- ✓ caffè decaffeinato
- ✓ cappuccino (gr. 7 di polvere di caffè e ml. 70 di latte intero)
- ✓ caffè e latte
- ✓ caffè d'orzo
- ✓ latte bianco fresco pastorizzato
- ✓ succhi Ace o similari (con alta concentrazione di frutta e senza zuccheri aggiunti)
- ✓ spremuta di arance
- ✓ acqua minerale (produzione regionale 0.5L in bottiglia)
- ✓ acqua minerale (produzione regionale 1.5L in bottiglia)
- ✓ acqua minerale (un bicchiere)
- ✓ brioche, cornetto e simili (produzione artigianale grandezza normale)
- ✓ rosticceria fresca (grandezza normale)
- ✓ panini imbottiti (gr. 70/100 di pane) con:gr. 30 di salame
- ✓ panini imbottiti (gr. 70/100 di pane) con:gr. 30 di mortadella
- ✓ panini imbottiti (gr. 70/100 di pane) con:gr. 30 di prosciutto cotto e foglia di lattuga
- ✓ panini imbottiti (gr. 70/100 di pane) con:gr. 40 di formaggio (no formaggi filati)
- ✓ panini imbottiti (gr. 70/100 di pane) con: gr. 30 di prosciutto crudo (San Daniele o Parma); panini imbottiti (gr. 70/100 di pane) con: gr. 40 mozzarella fresca (produzione locale) e pomodoro
- ✓ panino imbottito (gr. 70/100 di pane) vegetariano (gr. 60 verdure)
- ✓ panini imbottiti (gr. 70/100 di pane) con: gr. 30 di prosciutto crudo o 30 di prosciutto cotto (senza conservanti) e 40 gr. di mozzarella fresca (produzione locale) o provola;
- ✓ Toast con salumi e formaggio (no formaggi fusi)
- ✓ Tramezzini
- √ 1 trancio di pizza al pomodoro gr. 120
- ✓ 1 trancio di pizza vari gusti gr. 150/160
- ✓ Panini per celiaci con salumi, formaggio o verdure
- ✓ Piatto freddo (compresa una fettina di pane):
 - affettati e mozzarella (produzione locale)
 - pomodoro e mozzarella (produzione locale)
- ✓ Insalata mista (indicativamente gr. 80)



- ✓ Insalatona con tonno e mozzarella
- ✓ Verdure grigliate (indicativamente gr. 150)
- ✓ 1 yogurt naturale
- ✓ Caffè gusti vari (ginseg caffè del nonno etc.)
- ✓ Cioccolata calda tazza grande e piccola
- ✓ thè camomilla tisane (una dose)
- ✓ thè freddo (un bicchiere)
- ✓ Bibite non alcoliche (un bicchiere 0,2)
- ✓ Bibite non alcoliche (un bicchiere 0,4)
- ✓ Bibite non alcoliche (1/3 in lattina)
- ✓ Gomme da masticare di primarie ditte produttrici
- ✓ Caramelle di primarie ditte produttrici
- ✓ Merendine e snack dolci di primarie ditte produttrici
- ✓ Merendine e snack dolci per celiaci
- ✓ Patatine di primarie ditte produttrici
- ✓ Crackers e snack salati
- ✓ Crackers e snack salati per celiaci
- ✓ birra (1/3 in bottiglia)
- ✓ Aperitivi (Crodino Sanbitter Baby Martini, Cocktail San pellegrino)
- ✓ Gelati algida (il prezzo a base d'asta è il prezzo di vendita al pubblico risultante dall'espositore)
- ✓ Barrette di cioccolata di primarie ditte produttrici
- ✓ Primi piatti pronti surgelati di primarie ditte
- ✓ Piatti freddi

Allegato 4

Elenco personale attuale (febbraio 2016)

Edificio I Polifunzionale Campobasso

Numero dipendenti	Livello	Ore settimanali	Mansione
1		40	Commis di Bar
1		40	Confezionatrice pietanze e commis

Edificio II Polifunzionale Campobasso

Numero dipendenti 4	Livello	Ore settimanali	Mansione	
			Commis di Bar	
1	Systems	25	Cassiere Bar	
		Valence and		
			医部分性性性性性性性性性性性性性性性性性性性性性性性性性性性性性性性性性性性性	
			White particular service about the property of the particular and the	

Edificio universitario di Pesche (IS)

Numero dipendenti	Livello	Ore settimanali	Mansione	
1		40	Banconiere Bar	
1		40	Aiuto Bar	

