

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

CAMPOBASSO



ALLEGATO B

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR –PUNTO RISTORO PRESSO LE SEDI DI CAMPOBASSO (EDIFICI I E II POLIFUNZIONALE) E PESCHE (IS) DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DEL MOLISE

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**") presso le sedi di Campobasso e Pesche dell'Università degli Studi del Molise (d'ora in avanti "**Università**").

Il rapporto tra l'Università e il gestore del bar-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 mq 240,00 (Lotto 1);
- b. presso edificio denominato II Polifunzionale in Via De Sanctis Campobasso (Lotto 1):
 - 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 (Lotto 2):
 - spazi siti al piano seminterrato aventi superficie mq 115,00.

Costituiscono dotazione degli spazi gli arredi individuati nell'elenco allegato (all.to 2).

L'utilizzo del servizio è facoltativo da parte dell'utenza (studenti, personale docente e tecnico-amministrativo 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 Repas spa con cui l'Università ha in corso il contratto per la fornitura di buoni pasto elettronici ed ha l'obbligo di ricevere gli stessi, pena la risoluzione immediata del contratto.

Art. 2 – Durata del contratto

Il servizio avrà durata pari a sette mesi decorrenti dalla data presunta del 3.1.2019.

Art. 3 – Rimborso spese (utenze e consumi)

L'aggiudicatario del servizio dovrà riconoscere all'Amministrazione, a titolo di rimborso, le spese relative a riscaldamento, produzione acqua calda sanitaria, acqua sanitaria, manutenzione ordinaria e straordinaria impianti ed immobili e tassa smaltimento rifiuti, stimati in € 850,00 mensili per il lotto 1 ed € 150,00 per il lotto 2.

Saranno a carico del Gestore inoltre le spese relative al consumo di energia elettrica e gli oneri per la voltura dell'utenza esistente (edifici I e II Polifunzionale di Campobasso).

Per la sede di Pesche sarà cura dell'Università 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 medio per kWh calcolato sulle fatture emesse dal gestore della relativa utenza (importo totale diviso kWh addebitati).

Il pagamento delle spese suindicate verrà recuperato con le modalità stabilite nel contratto d'appalto.

Il ritardato rimborso delle spese suindicate, produrrà l'immediata attivazione del recupero delle somme dalla garanzia definitiva prestata.

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, snack, patatine, 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.

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;
- d. 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, ai fini di una perfetta comprensione di tutti gli aspetti essenziali per formulare l'offerta, è invitata ad 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 mette a disposizione del Gestore i locali individuati nell'art. 1 del presente atto per la gestione del servizio bar con annesso punto di ristoro e attrezzature riportate nell'allegato elenco (all.to 2).

Tali locali verranno consegnati nello stato di fatto in cui si trovano, con gli arredi ed apparecchiature di cui all.to 2 e con allaccio di energia elettrica per il solo uso illuminazione (per la sede di Pesche anche forza motrice), allaccio acqua potabile e scarico.

Il gestore si impegna a garantire, con oneri a proprio carico, la manutenzione degli arredi ed attrezzature messe a disposizione dall'Università.

L'integrazione ed il completamento dell'allestimento dei bar per garantire un servizio in linea con gli standard propri di una struttura universitaria, è a cura e spese della Ditta aggiudicataria. Quest'ultima dovrà provvedere all'allestimento dei locali con la fornitura degli arredi e delle apparecchiature necessarie oltre a quelle messe a disposizione dall'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 di cui al precedente art. 1 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 di tutte le autorizzazioni e certificazioni amministrative e sanitarie prescritte dalla normativa e necessarie per l'espletamento del servizio.

Art. 7 – Norme igienico-sanitarie

7.1 Pulizia

Il Gestore dovrà assicurare:

- a. la manutenzione atta a garantire la perfetta efficienza di tutti gli arredi e dell'attrezzatura dei bar;
- b. 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 detersivi e i detergenti 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.

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 carico del Gestore.

7.2 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.

7.3 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.

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. 8 – 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:

- **Lotto 1:** 07.45 – 19.00 dal lunedì al venerdì
- **Lotto 2:** 07:45 – 17:30 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 nonché ad organizzare il servizio di allestimento buffet in occasione delle lauree.

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 dall'Amministrazione e nell'offerta economica per tutta la durata dell'appalto.

Per i generi di pasticceria e rosticceria, il gestore 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.

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.

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, dovrà essere sempre esposto, 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.

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. 9 – 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.

E' prevista l'applicazione dell'art. 50 del D.lgs. 50/2016 "Clausole sociali" riguardo al personale impiegato dall'attuale Gestore del servizio. Si allega elenco "anonimo" del personale attualmente impiegato, con indicazione del livello e della qualifica (allegato 4).

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.

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

Il Gestore si impegna ad applicare la vigente normativa in materia di prevenzione, sicurezza, salute e antinfortunistica sui luoghi di lavoro.

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. 11 – 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 dell'appalto 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 € 50,00 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 pagamento 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:

- 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;
- 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 del gestore;
- allorché si manifesti qualunque altra forma di incapacità giuridica che ostacoli l'esecuzione del contratto;
- il gestore subappalti senza autorizzazione dell'Università.

Art. 12 - 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. 13- Cauzione definitiva

Prima della stipula del contratto l'Appaltatore dovrà prestare garanzia definitiva con le modalità previste all'art. 103 del D.lgs. 50/2016.

Per il lotto 1 l'importo della cauzione dovrà essere pari ad € 15.000,00 mentre per il lotto 2 pari ad € 3.500,00.

Art. 14 – 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. 15 – Ulteriori obblighi

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.

Art. 16 – 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. 17 – 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 Elenco arredi ed apparecchiature esistenti
- 3 Elenco prodotti e relative caratteristiche
- 4 Elenco "anonimo" del personale dell'attuale Gestore

AREA ACQUISTI E CONTRATTI
IL RESPONSABILE
DOTT.SSA ROSSELLA CACCHIONE

IL DIRETTORE GENERALE
DOTT. VALERIO BARBIERI