

## *Capitolato Tecnico*

*Affidamento in concessione del servizio bar, a ridotto  
impatto ambientale, del GRAN SASSO SCIENCE  
INSTITUTE presso l'edificio di Viale Rendina 24-26-28,  
L'Aquila.*

CIG: B2161B33F9  
CUI: S01984560662202400006

R.U.P. Mario Picasso

## INDICE

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE .....	4
ART. 2 - UTENZA .....	4
ART. 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE ED AMMONTARE DEL CONTRATTO .....	5
ART. 3.1 – DURATA DELLA CONCESSIONE .....	5
ART. 3.2 – CANONE DI CONCESSIONE ANNUO .....	5
ART. 3.3 – VALORE STIMATO DELLA GARA .....	5
ART. 3.4 – ONERI PER LA SICUREZZA .....	6
ART. 4 – SERVIZIO BAR .....	6
ART. 4.1 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO BAR .....	7
ART. 4.2 – ORARI DI APERTURA/CHIUSURA DEI LOCALI .....	8
ART. 4.3 – CORRISPETTIVI DELLE CONSUMAZIONI E MODALITÀ DI PAGAMENTO .....	8
ART. 4.4 – FORNITURA DI SERVIZI DI COFFEE BREAK PER IL GSSI .....	9
ART. 4.5 – OMOLOGAZIONE DELLE STOVIGLIE E DEL MATERIALE DI CONSUMO .....	10
ART. 5 - LOCALI E ATTREZZATURE .....	10
ART. 6 – MANUTENZIONE DEI LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE .....	11
ART. 6.1 – MANUTENZIONE ORDINARIA .....	11
ART. 6.2 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA .....	12
ART. 6.3 – PULIZIE ORDINARIE .....	12
Art. 6.3.1 – Sistema HACCP .....	13
ART. 7 – SPESE PER L’ESERCIZIO .....	13
ART. 8 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI (GPP RISTORAZIONE) .....	13
ART. 9 – INDICAZIONI PARTICOLARI RELATIVAMENTE ALLA GESTIONE ED EROGAZIONE DEL SERVIZIO .....	16
ART. 9.1 - MENÙ PER CELIACI E INTOLLERANZE DA NICHEL O ALTRA INTOLLERANZA ALIMENTARE .....	16
ART. 9.2 - MENÙ PER VEGETARIANI .....	16
ART. 9.3 - FILIERA DI RIFORNIMENTO DELLE DERRATE .....	16
ART. 9.4 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI .....	17
ART. 9.5 - IGIENE DELLA PRODUZIONE E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE .....	17
ART. 9.6 - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA .....	17
ART. 9.7 – CONDIMENTI .....	17
ART. 9.8 - DIVIETO DI RICICLO .....	18
ART. 9.9 - INDUMENTI DA LAVORO ED IGIENE DEL PERSONALE .....	18
ART. 9.10 - MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI FREDDI AGLI UTENTI .....	18
ART. 10 - PREZZI AL PUBBLICO .....	19
ART. 11 - REVISIONE PREZZI .....	19
ART. 12 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO .....	19
ART. 12.1 – FORMAZIONE DEL PERSONALE .....	20
ART. 12.2 – ONERI E OBBLIGHI DELL’AFFIDATARIO RELATIVI AL PERSONALE .....	20
ART. 13 - CONTINUITÀ NEL SERVIZIO .....	21
ART. 14 - CONTROLLO DEL SERVIZIO - NORME DI IGIENE E DECORO .....	22

<i>ART. 14.1 - AUTOCONTROLLO DI QUALITÀ DEI SERVIZI EROGATI.....</i>	<i>22</i>
<i>ART. 14.2 - DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DELLA CONCEDENTE .....</i>	<i>22</i>
<i>ART. 14.3 - METODOLOGIA DEI CONTROLLI.....</i>	<i>23</i>
<i>ART. 14.4 - CONTENUTI DEI CONTROLLI .....</i>	<i>23</i>
<i>ART. 14.5 - VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO .....</i>	<i>24</i>
<b>ART. 15 – REPORTISTICA- BILANCIO ANNUALE E RELAZIONE TECNICO-ECONOMICA .....</b>	<b>25</b>
<b>ART. 16 - INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE.....</b>	<b>26</b>
<b>ART. 17 - GESTIONE DEI RIFIUTI.....</b>	<b>26</b>
<b>ART. 18 - RICONSEGNA DEGLI SPAZI AL TERMINE DEL PERIODO DI CONCESSIONE .....</b>	<b>26</b>
<b>ART. 19 - RESPONSABILITÀ DELL’AFFIDATARIO E ASSICURAZIONI OBBLIGATORIE .....</b>	<b>27</b>
<b>ART. 20 - PROIBIZIONI DIVERSE.....</b>	<b>28</b>
<b>ART. 21 – OBBLIGHI .....</b>	<b>28</b>
<b>ART. 22 – SICUREZZA.....</b>	<b>29</b>
<b>ART. 23 - RAPPRESENTANZA DEL CONCESSIONARIO – IL REFERENTE.....</b>	<b>29</b>
<b>ALLEGATI AL CAPITOLATO TECNICO .....</b>	<b>30</b>

## ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il GSSI intende affidare in concessione di servizi, ai sensi degli artt. 176 e ss. del D.Lgs. n. 36/2023, l'esercizio del servizio bar presso la sede di Viale Rendina nn. 24-26-28, L'Aquila, del GSSI, da destinarsi prevalentemente agli studenti, al personale docente e tecnico amministrativo dell'Ateneo e al personale afferente alla struttura. L'impresa potrà estendere il servizio a categorie di utenti diverse da quelle sopraindicate esclusivamente previa autorizzazione del GSSI.

Per servizio bar si intende l'approvvigionamento e preparazione dei prodotti e fornitura bevande comunemente in distribuzione negli esercizi aperti al pubblico, lo svolgimento del servizio al banco, nonché le attività di pulizia del locale bar, degli arredi, delle attrezzature e dei locali di pertinenza (bagni, spogliatoi del personale etc.).

Il concessionario si obbliga al pieno rispetto di tutte le norme che disciplinano la vendita e consumo di alimenti e bevande nei pubblici esercizi.

Si precisa che, al momento della pubblicazione del bando, il GSSI si serve, tramite una convenzione temporanea, del servizio mensa del Consiglio Regionale d'Abruzzo localizzato nei pressi della sede del Rettorato. Si informa, inoltre, che all'interno delle strutture del GSSI esistono servizi di distribuzione automatica di bevande calde e fredde, snack e altri alimenti confezionati. Sono, inoltre, disponibili distributori di acqua filtrata.

Il presente bando è relativo esclusivamente ai locali indicati e nulla potrà essere eccepito riguardo altri servizi di ristorazione o di distribuzione automatica, già esistenti o di futura attivazione, all'interno degli spazi dell'Ateneo o in aree limitrofe.

Il concessionario non potrà installare direttamente o indirettamente distributori automatici di bevande o alimenti.

## ART. 2 – UTENZA

A titolo indicativo vengono elencati di seguito i potenziali utenti dell'edificio sito in Viale Rendina nn. 24-26-28, stimati sulla base degli spazi assegnati al personale stesso:

- circa 150 studenti;
- circa 100 tra personale strutturato e non del GSSI;
- circa 6 unità di personale delle ditte che prestano il loro servizio presso il GSSI.

I periodi di maggiore e minore affluenza, stimati sulla base del calendario delle attività didattiche e delle festività, sono:

- seconda metà di settembre-prima metà di dicembre/ seconda metà di gennaio- giugno: maggior affluenza;
- seconda metà di dicembre-prima metà di gennaio/luglio-agosto e prima metà di settembre: affluenza ridotta.

I dati forniti non costituiscono vincoli per il GSSI in relazione alla frequentazione del bar e possono variare rispetto al calendario accademico in vigore, al numero di studenti frequentanti, a eventuali variazioni nell'assegnazione degli spazi di Ateneo, etc.

## ART. 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE ED AMMONTARE DEL CONTRATTO

### *Art. 3.1 – Durata della concessione*

La Concessione ha durata di 3 anni, a decorrere dalla consegna dei locali.

Il Concedente si riserva la facoltà di prorogare a propria discrezione il contratto, nei limiti previsti dalla normativa vigente e alle stesse condizioni indicate in offerta, per un periodo massimo di 2 anni.

Il periodo contrattuale complessivo, comprese tutte le eventuali proroghe, non potrà essere superiore a 5 anni.

Il Concedente comunicherà al concessionario, almeno 90 giorni prima della scadenza, la propria volontà di prorogare il contratto.

### *Art. 3.2 – Canone di concessione annuo*

Il canone annuo fisso e invariabile oggetto di concessione ammonta a euro 4.500,00 (quattromilacinquecento/00) comprensivo del rimborso spese per le utenze (gas, elettricità, acqua) come da Allegato D. Il canone non è oggetto di rilancio in sede di offerta economica.

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio per tutta la durata della concessione. Il corrispettivo per l'erogazione dei generi da bar sarà versato direttamente dall'utenza di cui all'articolo 2, come specificato nell'art. 3.3.

Il canone annuale relativo alla concessione dovrà essere versato in un'unica rata annuale anticipata, avente importo pari a euro 4.500,00.

La consegna al concessionario dei locali, degli arredi e delle attrezzature per l'avvio del servizio avverrà con redazione di un verbale di consegna che, debitamente sottoscritto dalle parti, formerà parte integrante e sostanziale del contratto che si andrà a stipulare.

L'Amministrazione concede in uso all'appaltatore gli impianti, nonché le attrezzature e le apparecchiature fisse e mobili, asserviti alle aree concesse in comodato e necessari e funzionali al servizio.

Il GSSI si farà carico delle spese relative alla manutenzione straordinaria dei locali e alla manutenzione straordinaria e conduzione di tutti gli impianti posti a servizio dei locali adibiti a bar e mensa.

### *Art. 3.3 – Valore stimato della gara*

Il valore della concessione, calcolato sulla base dei potenziali ricavi del servizio, presunti e non garantiti, è pari a euro 109.500,00 annui (comprensivi degli oneri per la sicurezza) di cui € 20.000,00 annui per l'eventuale richiesta del servizio catering (art. 4.4 del presente Capitolato).

Dunque, tenuto conto della durata della concessione di 3 anni, l'importo risulta essere pari a € 328.500,00 oltre Iva (di cui € 60.000,00 per il servizio catering e € 450,00 per gli oneri per la sicurezza).

Tale stima è stata effettuata sulla base del numero presunto di fruitori del servizio, a partire dal numero di utenti effettivamente allocati nello stabile opportunamente moltiplicato per coefficienti

riduttivi, come da Allegato D.

Il valore indicato rappresenta una stima e non si deve ritenere valore di ricavo in alcun modo garantito dal GSSI, in applicazione dell'art. 177, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023, essendo il rischio operativo interamente in capo al concessionario.

Qualsiasi costo o investimento sostenuto dal concessionario per l'esecuzione dell'appalto dovrà essere considerato ammortizzato nella durata della concessione; nulla sarà dovuto al concessionario in caso di attivazione o meno della proroga prevista di cui al paragrafo 3.1 del presente Capitolato.

#### *Art. 3.4 – Oneri per la sicurezza*

Gli oneri per la sicurezza relativi ai rischi d'interferenza sono stati quantificati, in base a quanto riportato nel DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze), ai sensi dei commi 3 e 5 dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/08, per la sede di Via Luigi Rendina 24-26-28, in euro 150,00 per ogni annualità del contratto, per un totale di euro 450,00 per il contratto triennale.

#### **ART. 4 – SERVIZIO BAR**

I locali oggetto della concessione situati in Viale Rendina 24-26-28 sono divisi in tre aree funzionali distinte:

- **Area bar:** unico ambiente bar/caffetteria, con area bancone e spazio per posizionare piccoli tavolini;
- **Area cucina:** spazio funzionale per installare piccole attrezzature di preparazione e riscaldamento dei pasti;
- **Area ristorante:** tavoli e sedie con eventuale servizio al tavolo se richiesto dall'Ateneo in occasione di particolari eventi;

oltre al **Blocco servizi**, spazio comunicante e attiguo che ospita servizi igienici ad uso NON esclusivo della ristorazione.

Presso i locali è presente una cucina dimensionata come da Allegato A.

Complessivamente i mq di superficie oggetto di concessione sono:	
Area bar (esclusi servizi igienici)	44,50
Area cucina	10,00
Area ristorante	49,00

I locali sono dotati complessivamente di 36 posti a sedere.

L'Allegato A rappresenta lo stato attuale dei locali e le attrezzature già presenti per l'erogazione del servizio di ristorazione.

I locali saranno consegnati con gli arredi e le attrezzature di cui all'Allegato B.

In considerazione del fatto che alcune apparecchiature dei locali cucina risultano ormai ferme da

tempo, nella concessione è compresa la verifica, l'eventuale riparazione e la successiva rimessa in funzione delle apparecchiature esistenti.

Tutti gli investimenti effettuati per l'allestimento dei locali saranno a cura del concessionario il quale, a conclusione del contratto, ne rimarrà proprietario e provvederà alla loro rimozione come indicato nell'art. 5.

Il concessionario potrà allestire i locali diversamente da quanto prospettato presentando al GSSI un progetto secondo quanto previsto dall'art. 5.

#### *Art. 4.1 – Modalità di esecuzione del servizio Bar*

Il servizio bar consiste nell'approvvigionamento e somministrazione, al banco, di alimenti e bevande, di cui al listino prezzi costituente l'Allegato C del presente capitolato, nonché di ulteriori prodotti proposti dal concessionario, comunemente distribuiti negli esercizi aperti al pubblico, dei quali deve essere ben visibile il relativo prezzo.

L'operatore economico si impegna, inoltre, a effettuare un servizio di paninERIA e pasti.

L'esercizio del bar deve essere fornito di una vasta gamma di generi di consumo e in quantità adeguata e sufficiente a soddisfare le esigenze dell'utenza durante tutto l'orario di servizio.

I prodotti somministrati dovranno essere sempre di ottima qualità e prima scelta nonché di note marche. La qualità e la provenienza devono essere certe e documentabili a richiesta dell'Amministrazione. Il concessionario si obbliga al pieno rispetto di tutte le norme che disciplinano la vendita e consumo di alimenti e bevande nei pubblici esercizi.

Il caffè utilizzato dovrà essere esclusivamente di prima scelta e di marchi di primaria notorietà nazionale. Le miscele dovranno contenere almeno l'80% di arabica.

I prodotti offerti in vendita dovranno essere preventivamente comunicati e approvati dal GSSI, il quale fornisce anche il listino con i prezzi convenzionali da rispettare ai fini della concessione, di cui all'Allegato C.

Il concessionario dovrà garantire, anche secondo quanto previsto dagli artt. 57 e 130 del D.Lgs. n. 36/2023, la somministrazione e la vendita, comunque autorizzate, almeno dei seguenti prodotti alimentari, che sono da intendersi come servizio minimo inderogabile:

<b>SERVIZI BAR</b>	caffè di prima scelta, anche decaffeinato, con marchio di torrefazione nota; caffè d'orzo; thè, camomilla, tisane; latte intero e scremato fresco; latte di soia/latte senza lattosio; brioches di pasticceria; acque minerali; bibite e bevande analcoliche di marche note; snack dolci e salati.
<b>PANINI</b>	Panini, tramezzini, focacce farcite, toast.
<b>PASTI FREDDI</b>	Insalate e primi piatti, anche vegetariani.

<b>FRUTTA /DESSERT</b>	Macedonia fresca, yogurt confezionato, budini o dessert da pasto; torte a fette.
------------------------	--

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

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

Il concessionario ha facoltà di erogare servizi aggiuntivi compatibili con le normative vigenti e con la disponibilità di superficie disponibile allo scopo.

Salvo casi particolari, non è consentito l'utilizzo di materiale monouso.

Il servizio bar comprende altresì lo svolgimento delle attività di pulizia del locale bar, degli arredi, delle attrezzature e dei locali di pertinenza.

#### *Art. 4.2 - Orari di apertura/chiusura dei locali*

Durante i periodi di attività didattica dell'Ateneo il locale dovrà essere aperto al pubblico dal lunedì al venerdì: dalle 8:00 alle 18:00.

L'Ateneo si riserva, inoltre, la facoltà, per non più di 10 giorni all'anno, di chiedere che il servizio venga sospeso, senza corresponsione di alcun indennizzo, in occasione di particolari eventi, manifestazioni o per necessità manutentive e logistiche.

L'eventuale chiusura temporanea della sede per ragioni indipendenti dal GSSI, determinata da forza maggiore o da gravi motivi di ordine pubblico, non potrà dare luogo alla corresponsione di alcun indennizzo da parte dell'Ente al gestore.

Durante l'orario del servizio il gestore è costituito custode dei locali e delle pertinenze, dei beni, mezzi ed attrezzature di cui alla presente concessione. Dopo l'orario di chiusura non è più consentito l'accesso ai locali.

Eventuali periodi di chiusura del bar (festività natalizie, periodo estivo) saranno preventivamente concordati con il GSSI e dallo stessa autorizzati.

#### *Art. 4.3 - Corrispettivi delle consumazioni e modalità di pagamento*

Effettuata la scelta degli alimenti e bevande, ciascun commensale provvederà all'immediato pagamento. Come mezzi di pagamento dovranno essere ammessi denaro contante, buoni pasto elettronici, carte di credito e di debito, metodi di pagamento elettronici.

In particolare, il concessionario si impegna ad accettare, in luogo del pagamento in contanti o moneta elettronica, i buoni pasto elettronici rilasciati al personale del GSSI e attualmente del valore facciale di € 7,00 (sette) procurandosi gli opportuni strumenti per consentire l'utilizzo del medesimo buono, da parte del personale stesso nonché per il pagamento elettronico (POS per buoni elettronici e per la moneta elettronica).

Si precisa che nel corso della validità contrattuale potrà cambiare la società emittente il buono pasto. In tale ipotesi il concessionario è obbligato ad accettare i buoni pasto emessi dalla società subentrante a quella che attualmente eroga il servizio buoni pasto.

Il GSSI non erogherà alcun compenso al concessionario. Il rischio gestionale, pertanto, ai sensi della



normativa vigente, è interamente a carico del concessionario, senza alcuna possibilità di rivalsa economica nei confronti del GSSI.

Il concessionario, in occasione di ogni consumazione, è tenuto a rilasciare regolare scontrino a norma delle vigenti leggi.

I prezzi per il servizio bar, che il concessionario si obbliga a praticare agli utenti, sono riportati nell'Allegato C al presente capitolato.

Detto listino prezzi sarà posto a base di gara e il concessionario dovrà offrire in sede d'offerta, rispetto allo stesso, un ribasso percentuale unico, applicabile a tutti i prodotti. In definitiva, i prezzi del servizio bar saranno quelli risultanti dall'applicazione della percentuale di sconto offerta dal concessionario. I corrispettivi si intendono comprensivi di tutti gli oneri e le spese sostenute, nonché dell'utile di impresa.

Il già menzionato listino base deve essere esposto ben visibile all'interno del locale. Non sono ammesse variazioni o riduzioni di componenti, senza il preventivo consenso scritto del GSSI.

#### *Art. 4.4 – Fornitura di servizi di COFFEE BREAK per il GSSI*

Il GSSI si riserva la facoltà di richiedere al concessionario servizi di coffe break e aperitivi a supporto di attività organizzate dall'Ateneo.

I menù minimi da garantire e i prezzi massimi applicabili per servizi di catering richiesti dall'Ateneo sono riportati nella seguente tabella:

Tipologia	Menù	Prezzo
<b>COFFEE BREAK</b> Opzione 1	Caffè, thè caldo e freddo, succhi di frutta, snack dolci e salati, acqua gassata e naturale, frutta	Fino a 20 persone 6,00 €/cad Fino a 30 persone 5,50 €/cad Oltre 5,00 €/cad
Opzione 2	Caffè, thè caldo e freddo, succhi di frutta, snack dolci e salati, acqua gassata e naturale, torte e focacce/pizze salate, frutta	Fino a 20 persone 7,50 €/cad Fino a 30 persone 7,00 €/cad Oltre 6,00 €/cad
<b>APERITIVI</b> Opzione 1	Aperitivo analcolico e alcolico (vino fermo o mosso), acqua gassata e naturale, bibite, succhi di frutta, misto salato da bar, frutta	Fino a 20 persone 7,50 €/cad Fino a 30 persone 7,00 €/cad Oltre 6,00 €/cad
Opzione 2	Aperitivo analcolico e alcolico (vino fermo o mosso), acqua gassata e naturale, bibite, succhi di frutta, misto salato da bar, torte e focacce/pizze salate/tramezzini, frutta	Fino a 20 persone 9,50 €/cad Fino a 30 persone 8,50 €/cad Oltre 8,00 €/cad

Per tali servizi non può essere impiegato personale distogliendolo dai servizi di ristorazione in concessione.

I prezzi sono comprensivi di tavoli con forniture e movimentazione a carico del fornitore, presentazione con materiale di consumo, tovaglie, caffè in cialde servito in tazzina di ceramica.

Deve essere garantita l'immediata rimozione dei materiali e dei rifiuti al termine dell'orario previsto per il catering e deve essere effettuata pulizia dei locali rimuovendo qualsiasi rifiuto o sporcizia derivante dall'attività di catering.

Devono essere garantiti, previo avviso, menù specifici per ospiti vegetariani/celiaci/o con particolari intolleranze alimentari.

L'importo massimo annuo, non garantito e in nessun modo vincolante per l'Ateneo, per i servizi di catering, è pari a € 20.000,00. Tale importo rappresenta un'opzione di spesa che il GSSI si riserva di poter impiegare nell'ambito della concessione.

Tuttavia, tale cifra non costituisce una stima di spesa garantita e riservata in via esclusiva al concessionario.

Tali importi potranno essere variati nel corso del periodo di svolgimento del servizio in considerazione di mutate necessità del GSSI.

Il servizio di catering non è affidato in esclusiva.

#### *Art. 4.5 – Omologazione delle stoviglie e del materiale di consumo*

Ai sensi di quanto previsto nell'Allegato I al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" deve essere previsto l'impiego di stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile). Qualora ciò non sia possibile nell'immediato, nelle more dell'approvvigionamento delle predette stoviglie, è consentito l'uso di prodotti monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

Per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare contenitori riutilizzabili. Per il congelamento o la surgelazione si devono usare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I tovaglioli e le tovagliette monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

L'Amministrazione potrà esprimere il proprio gradimento in merito agli esemplari proposti: qualora questi non dovessero essere ritenuti idonei, l'operatore economico si impegna a proporre una diversa tipologia di prodotto.

L'operatore economico si impegna ad utilizzare sempre oggetti con le stesse caratteristiche di quelli omologati.

#### **ART. 5 - LOCALI E ATTREZZATURE**

Il GSSI consegnerà i locali comprensivi di arredi ed attrezzature, indicati negli elaborati grafici allegati (Allegato B). Le planimetrie dei locali oggetto di concessione sono indicate nell'Allegato A.

All'atto della consegna dei locali verrà redatto un verbale a cura del GSSI e sottoscritto dal concessionario in cui verranno verificate le effettive attrezzature date in concessione e il relativo stato di conservazione.

Il concessionario dovrà curare la manutenzione ordinaria delle attrezzature fisse e mobili.

Durante la durata della concessione, ogni necessaria sostituzione di attrezzature, potrà essere gestita in una delle seguenti modalità:

- 1) Il concessionario, durante tutto il periodo di durata dell'appalto, potrà integrare le attrezzature esistenti a proprio carico, con l'esclusione degli arredi dell'area di consumo (tavoli e sedie).

Il concessionario dovrà consegnare al GSSI il bene/i beni oggetto di sostituzione, con riconoscimento del valore fino ad un massimo dell'importo del canone annuo di concessione, che verrà scomputato nel versamento del suddetto canone relativo all'ultimo anno di concessione. Tale procedura implicherà la redazione di una perizia di parte per la valutazione del valore da riconoscere.

- 2) Il concessionario potrà prevedere, con spese a proprio carico, l'ammodernamento del solo locale bar e/o la riprogettazione del layout attraverso l'acquisto di nuovi arredi e/o attrezzature necessarie all'erogazione del servizio.

Il concessionario resterà proprietario dei beni sostituiti a proprie spese anche al termine della concessione, e dovrà rimuoverli al termine dell'appalto.

Non sarà possibile apportare alcuna modifica strutturale o impiantistica ai locali; eventuali ipotesi di intervento dovranno essere presentate preventivamente al GSSI, che ne valuterà la fattibilità.

Eventuali danneggiamenti per uso improprio di tutti i beni, gli arredi e le attrezzature, ivi comprese quelle di proprietà dell'Ateneo, rimarranno a carico del concessionario.

La fornitura di attrezzature mobili quali ad esempio utensili di cucina, stoviglie, pentole, posateria, servizi di piatti, vassoi per self-service, è a carico del concessionario.

Le superfici degli ambienti indicate nel presente capitolato e suoi allegati andranno verificate dal concessionario direttamente in loco per essere considerate valide a livello esecutivo (nel caso si proceda ad una riprogettazione del layout dei locali).

L'eventuale sopralluogo sarà possibile previa prenotazione a mezzo mail con oggetto "Richiesta sopralluogo" ai recapiti indicati dal GSSI.

Gli spazi affidati dal concedente al concessionario devono essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione rilasciata per iscritto dal GSSI. Il concessionario, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

Il concessionario si impegna a effettuare i servizi sopra indicati con propria organizzazione di mezzi e personale e con gestione a proprio rischio secondo i termini e le condizioni previste dal presente Capitolato.

## ART. 6 – MANUTENZIONE DEI LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE

### Art. 6.1 – Manutenzione ordinaria

Il concessionario deve provvedere alla pulizia e manutenzione ordinaria dei locali, impianti, attrezzature e arredi.

Di tali manutenzioni dovrà essere tenuto apposito registro denominato "Registro delle Manutenzioni" da eseguirsi con le periodicità definite all'interno del piano di manutenzione HACCP. La frequenza e le caratteristiche degli interventi dovranno essere coerenti con le prescrizioni minime dei costruttori o alle normative UNI specifiche applicabili.

Il piano di manutenzione dovrà essere mantenuto a disposizione e consegnato su richiesta al GSSI in qualsiasi momento.

#### *Art. 6.2 - Manutenzione straordinaria*

Le attività di manutenzione straordinaria relativa agli immobili sono di competenza del GSSI.

La manutenzione straordinaria delle attrezzature è a carico del concessionario.

#### *Art. 6.3 – Pulizie ordinarie*

Le attività di pulizia ordinaria e quotidiana del locale bar e della cucina sono a carico del concessionario. È, altresì, a carico del concessionario la pulizia dei tavoli e dell'area adibita alla sosta nel locale adiacente ed in modo particolare al termine dell'orario di maggiore affluenza.

Oltre a garantire la massima pulizia delle aree adibite alla distribuzione e al consumo dei pasti, nonché dei tavoli e degli arredi prima dell'avvio del servizio pranzo, l'operatore economico dovrà assicurare che sale, tavoli e arredi siano mantenuti costantemente puliti e ordinati anche durante le ore di servizio all'utenza. L'operatore economico dovrà, altresì, assicurare il rispetto di tutte le disposizioni anti COVID-19 mantenendo i locali bar e mensa costantemente ordinati e puliti durante le ore di servizio all'utenza.

Qualora se ne ravvisi la necessità, il concessionario dovrà provvedere alla pulizia dei locali con cadenza ravvicinata così da garantirne il decoro.

Durante le operazioni di preparazione è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e distribuzione detersivi, scope, strofinacci e altro materiale per la pulizia dei locali. Gli interventi di pulizia e sanificazione dei locali dovranno essere svolte unicamente dopo che tutte le attività di preparazione e conservazione dei pasti sono state concluse.

I materiali di consumo (detersivi, guanti, strofinacci, scope, spazzoloni, ecc.) e le piccole e/o grandi attrezzature necessarie per la pulizia della cucina e dei locali mensa, inclusa la pulizia ed il lavaggio dei pavimenti (aspirapolveri, lavapavimenti, ecc.), devono essere forniti dal concessionario.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e per i lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio a umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

È assolutamente vietato lo smaltimento nei pozzetti di liquidi quali, a solo titolo di esempio, liquidi risultanti da attività di pulizia o olii.

In relazione alla pulizia del blocco dei servizi igienici, il cui utilizzo è necessariamente promiscuo tra utenti del bar e altri utenti dell'edificio, questa rimane anche a carico del GSSI per la pulizia prima

dell'apertura dell'edificio al pubblico, ma dovrà essere comunque organizzata quotidianamente dal concessionario, in modo particolare al termine dell'orario di maggiore affluenza.

#### *Art. 6.3.1 – Sistema HACCP*

Il sistema HACCP deve essere gestito in modo corretto anche in riferimento alla pulizia dei locali di produzione, distribuzione e consumo degli alimenti, utilizzando i prodotti di sanificazione corretti e con certificazione di qualità HACCP.

Deve essere sempre mantenuta a disposizione presso le sedi di esecuzione del servizio la scheda pulizie HACCP da compilare per certificare le attività di pulizia svolte, con dettaglio delle attività giornaliere, settimanali e mensili.

Deve essere compilato un registro delle pulizie, tenuto a disposizione del GSSI in qualsiasi momento presso la sede di svolgimento dei servizi, che raccolga tali schede.

#### **ART. 7 – SPESE PER L'ESERCIZIO**

Sono a carico del concessionario le tasse e le imposte di esercizio (TARI inclusa) e le spese inerenti all'esercizio.

La gestione dei rifiuti è a totale carico del concessionario, il quale avrà cura nell'eseguire la raccolta dei rifiuti secondo quanto indicato dai regolamenti vigenti del Comune dell'Aquila, dalle direttive Regionali e Nazionali e secondo le ulteriori specifiche dell'Ateneo in tema di implementazione di principi innovativi in ambito di sostenibilità ambientale.

Unitamente alla gestione e raccolta rifiuti il concessionario dovrà effettuare il pagamento di tutte le imposte previste.

Sono a carico del concessionario le procedure igienico sanitarie previste per legge per i locali che erogano servizi di somministrazione e preparazione di cibi e bevande.

Le spese relative ai consumi (Energia elettrica, Gas metano, acqua), come già stabilito nel paragrafo 3.2 del presente capitolato, si ritengono incluse nel canone di concessione annuo.

Nel rispetto dei criteri di sostenibilità energetica e ambientale, si raccomanda un utilizzo oculato della risorsa idrica ed energetica.

#### **ART. 8 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI (GPP RISTORAZIONE)**

La presente concessione segue i principi di tutela ambientale secondo quanto indicato all'art. 57 del D.Lgs. n. 36/2023, in attuazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione. I criteri ambientali minimi adottati nel presente capitolato sono stati definiti dal Ministero dell'Ambiente con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

Il concessionario deve dimostrare la propria capacità a eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001).

In modo particolare:

##### **a) Produzione degli alimenti e delle bevande.**

- *Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* devono provenire:
  - per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
  - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all’aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, la ditta aggiudicataria dovrà fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell’inadempienza.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità definiti dalla stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.
- *Carne* deve provenire:
  - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) 834/07 e relativi regolamenti attuativi,
  - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- *Pesce* deve provenire:
  - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura



biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà, pertanto, essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

Il concessionario dovrà, inoltre, dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna a adottare per evitare i confezionamenti.

**b) *Requisiti dei prodotti in carta-tessuto***

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 concessionario 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).

**c) *Consumi energetici (in particolare, la seguente prescrizione è da applicarsi su apparecchiature acquistate durante tutto l'arco di durata del contratto)***

Il concessionario deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero “ad uso professionale”, e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

**d) *Pulizie dei locali***

Il concessionario 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.

**e) Gestione dei rifiuti**

Il concessionario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio insiste. Tutti i residui derivanti dall'attività di cucina e di pulizia devono essere smaltiti nei rifiuti. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

In materia di raccolta, differenziazione e conferimento dei rifiuti, il concessionario deve osservare le norme e le regole dettate dal Comune.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio. L'acquisto dei sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti è a carico della ditta aggiudicataria.

**f) Informazione agli utenti**

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

**ART. 9 – INDICAZIONI PARTICOLARI RELATIVAMENTE ALLA GESTIONE ED EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

**Art. 9.1 - Menù per celiaci e intolleranze da nichel o altra intolleranza alimentare**

Il concessionario dovrà garantire, su specifica richiesta dell'utente interessato, la fornitura di pasti ad hoc per celiaci e per intolleranze da nichel o altra intolleranza, eventualmente preparati presso centri cottura esterni appositamente attrezzati, oppure surgelati.

I prodotti utilizzati dovranno essere specifici per la patologia celiaca e scelti tra i prodotti presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.

**Art. 9.2 - Menù per Vegetariani**

Il concessionario dovrà garantire la presenza di un'alternativa vegetariana tra i prodotti offerti e la possibilità di preparazione, su richiesta, di pasti vegani.

Per tali opzioni non può essere prevista alcuna maggiorazione di prezzo.

**Art. 9.3 - Filiera di rifornimento delle derrate**

La filiera di rifornimento delle derrate alimentari deve essere certificata e stabile nel tempo. Il



concessionario si impegna a comunicare al GSSI, su richiesta, l'elenco dei fornitori utilizzati per la fornitura e a mettere a disposizione per controlli le bolle di accompagnamento e le fatture relative a tutti i prodotti alimentari utilizzati per l'erogazione del servizio.

Il concessionario si impegna a garantire l'impiego di prodotti provenienti dai mercati locali, i c.d. "prodotti a km zero", per una percentuale minima pari al 30%.

#### *Art. 9.4 - Caratteristiche delle derrate alimentari*

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, nonché alle prescrizioni del Capitolato.

Le derrate dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 69 del 25/02/2000 e D.Lgs. n. 259 del 10/08/2000).

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Il concessionario deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibili al concedente le schede tecniche e le idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità (D.Lgs. n. 193/07).

È tassativamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime modificate geneticamente o derivate da trattamenti transgenici come da normativa vigente.

Si precisa, inoltre, che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del concedente, il gusto degli utenti, il concessionario ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con altro prodotto di equivalente valore economico e nutrizionale da concordare tra le parti.

#### *Art. 9.5 - Igiene della produzione e conservazione delle derrate*

La preparazione dei cibi dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e le procedure prescritte dal Piano di Autocontrollo igienico del concessionario.

Tutte le operazioni delle diverse fasi devono osservare le "Buone Norme di Produzione" (GMP) e le procedure prescritte dal Piano di Autocontrollo igienico del concessionario.

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate devono essere effettuati in conformità alle normative vigenti in materia.

#### *Art. 9.6 - Tecnologie di manipolazione e cottura*

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere compiute nel pieno rispetto delle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia.

Il concessionario deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

#### *Art. 9.7 - Condimenti*

I piatti che necessitano di condimento dovranno essere conditi al momento della somministrazione.

Come condimento dovranno essere utilizzati esclusivamente:

- formaggi Parmigiano Reggiano DOP e Grana Padano DOP, tranne nel caso di preparazione di prodotti a tipicità regionale. È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla legge n.125/1954 e D.P.R. 667/55 e s.m.i., ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dal concedente.
- olio extravergine di oliva 100% italiano.

Nel caso in cui la ditta intendesse utilizzare condimenti confezionati in monodose, essi dovranno essere messi a disposizione per il ritiro da parte degli utenti o ad essi consegnati dal personale addetto alla distribuzione.

Presso i locali devono sempre essere disponibili olio extravergine di oliva, sale, aceto di vino, aceto balsamico, succo di limone, spezie.

Durante il servizio gli accessori per il condimento dovranno essere sempre puliti e riforniti.

#### *Art. 9.8 - Divieto di riciclo*

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Per riciclo si intende l'utilizzo tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo dell'abbattitore di temperatura.

È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

#### *Art. 9.9 - Indumenti da lavoro ed igiene del personale*

Il concessionario deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del servizio di ristorazione indumenti da lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

Tali indumenti devono riportare in stampa il nome della ditta ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore.

Il personale deve avere scrupolosa cura dell'igiene personale, portare copricapo con capelli raccolti all'interno, non deve avere smalti sulle unghie, né indossare gioielli, anelli o bracciali durante il servizio al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

#### *Art. 9.10 - Modalità di somministrazione dei pasti freddi agli utenti*

Il concessionario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste negli orari indicati al paragrafo 4.2 del presente Capitolato.

In caso di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale.

Lo sgombero dei vassoi avviene a cura degli utenti; qualora questi non provvedessero, dovrà essere fatto a cura del personale. A tal fine, il concessionario deve fare in modo che siano sempre disponibili e presenti in sala attrezzi per il deposito dei vassoi.

Il concessionario dovrà inoltre provvedere a mantenere liberi e puliti i contenitori per rifiuti utilizzati per lo svuotamento dei vassoi.

Dovrà essere previsto il servizio di take-away: qualora richiesto dal cliente, le consumazioni dovranno essere servite con idonei contenitori chiudibili a perdere e sacchetti per il trasporto dei cibi fuori dal locale.

Il concessionario, inoltre, dovrà a fine servizio avere cura della pulizia dei locali e della raccolta differenziata dei rifiuti.

#### ART. 10 - PREZZI AL PUBBLICO

I prezzi da praticare al pubblico saranno fissati sulla base del rilancio competitivo definito in sede di gara e avranno validità per l'intera durata del contratto.

I prezzi dei generi di consumo dovranno essere esposti al pubblico con apposito quadro e in posizione facilmente visibile.

Eventuali reclami degli utilizzatori del servizio saranno indirizzati al Responsabile dell'esatta esecuzione del contratto che valuterà i reclami stessi.

In Allegato C sono riportati i prezzi massimi oggetto di ribasso in sede di offerta economica suddivisi per macrocategoria.

Per prodotti ulteriori e non previsti nel listino il concessionario potrà fissare i prezzi, fermo restando l'obbligo di offrire tutti i prodotti previsti dalla tabella ai prezzi offerti.

Nel prezzo del pasto si ritiene automaticamente compreso anche l'eventuale costo del trasporto e del materiale a perdere (posate, bicchieri, piatti, tovaglioli di carta, tovaglette per tavoli) o costo di pulizia nel caso di prodotti riutilizzabili (ceramica, vetro, acciaio), nonché dei condimenti.

Il concessionario non applicherà nessun costo relativamente alla voce "coperto".

Il prezzo massimo per la vendita di gelati confezionati dovrà essere quello ufficiale del produttore individuato ed esposto al pubblico con l'indicazione chiara dello stesso produttore. Il numero minimo di prodotti offerti verrà definito in sede di offerta tecnica e avrà validità per l'intera durata del contratto.

#### ART. 11 - REVISIONE PREZZI

I prezzi sono considerati invariabili per l'intera durata dell'affidamento, fatto salvo quanto previsto all'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023.

#### ART. 12 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto da personale dotato di apposito tesserino di riconoscimento, di divisa riconoscibile fornita dall'azienda e concordata con il GSSI, da utilizzare sempre durante il servizio, allo scopo di consentirne l'identificazione degli utenti.

L'abbigliamento e i DPI del personale addetto sono a carico dell'affidatario.

Per provvedere al servizio l'Affidatario si avvarrà di proprio personale, regolarmente assunto o contrattualizzato, o eventualmente socio nel caso in cui il concessionario sia una Società cooperativa di produzione e lavoro, convenientemente esperto e formato, operante sotto la responsabilità esclusiva del concessionario medesimo.

Tale personale deve essere, inoltre, adeguato per numero e qualificazione professionale alle

esigenze del GSSI, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, e dovrà astenersi dal manomettere e prendere conoscenza di pratiche, documenti e corrispondenza ovunque posti, asportare o manomettere beni e attrezzature. Il GSSI ha facoltà di chiedere la sostituzione, da effettuarsi entro 15 giorni, delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

Il concessionario è tenuto a curare che il personale adibito al presente servizio mantenga un comportamento corretto e cordiale e una adeguata professionalità.

Il servizio dovrà essere svolto con personale assunto applicando il CCNL di categoria (Turismo e Pubblici Esercizi) e il Contratto Integrativo Provinciale.

#### *Art. 12.1 – Formazione del personale*

Tutto il personale addetto al servizio deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione, sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal GSSI, il concessionario dovrà programmare lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento per tutto il personale che sarà impiegato nell'esecuzione dell'appalto.

Il GSSI si riserva di verificare la presenza di queste competenze per tutti gli operatori e di concordare insieme all'azienda il piano di formazione per il raggiungimento dei requisiti richiesti per tutto il personale adibito al servizio.

Il GSSI dovrà essere informato sul piano di formazione previsto e sul calendario di svolgimento.

#### *Art. 12.2 – Oneri e obblighi dell'affidatario relativi al personale*

Nei cinque giorni precedenti l'inizio del servizio appaltato, il concessionario dovrà comunicare al GSSI l'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio compresi i soci lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio), dei numeri di posizione INPS e INAIL, nonché del nominativo del responsabile del Servizio di prevenzione e protezione e del Medico Competente.

Tale elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per malattia, infortunio, ferie e maternità, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate. L'allontanamento dal servizio di personale per trasferimento o per cessazione dal lavoro dovrà essere comunicato al GSSI entro 5 giorni.

Il concessionario ha l'onere di possedere od ottenere, prima dell'avvio del servizio, le eventuali licenze o autorizzazioni necessarie per lo svolgimento del presente servizio, che dovrà esibire ad ogni richiesta del GSSI, in originale o copia autentica. Analogamente il concessionario dovrà portare tempestivamente a conoscenza del GSSI il verificarsi delle seguenti situazioni: revoca, decadenza o annullamento delle eventuali licenze o autorizzazioni di legge abilitanti lo svolgimento delle attività oggetto del presente appalto rilasciate dalle competenti autorità amministrative. In caso di

inosservanza di tale obbligo, il GSSI si riserva la facoltà di risolvere l'affidamento, ai sensi dell'art. 1456 c.c., e di chiedere al concessionario il risarcimento di ogni danno e spesa a ciò conseguente.

Tutti gli oneri relativi alle retribuzioni (compensi, sicurezza e prevenzione, previdenza ed assicurazione dei propri dipendenti e collaboratori impiegati nell'esecuzione della presente concessione) sono a carico del concessionario.

Il concessionario si impegna, nei confronti della totalità del personale posto alle sue dirette dipendenze e impiegato nell'esecuzione del servizio oggetto della presente concessione a rispettare le disposizioni in tema di sicurezza e condizioni di lavoro.

In particolare, nell'organizzazione del servizio il concessionario dovrà garantire il rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 66/2003 "Attuazione delle direttive 93/104/CE e 2000/34/CE concernenti taluni aspetti dell'organizzazione dell'orario di lavoro".

Il concessionario, anche nel caso in cui non sia aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro delle imprese esercenti servizi di pulizia e servizi integrati/multi servizi, dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei su indicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano il concessionario anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla struttura o dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.

Il concessionario è tenuto, inoltre, all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie, nonché di quelle antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

Tutti i lavoratori suddetti devono essere assicurati presso l'INAIL contro gli infortuni sul lavoro e presso l'INPS per quanto riguarda le malattie e le assicurazioni sociali.

#### ART. 13 - CONTINUITÀ NEL SERVIZIO

Il concessionario si obbliga a provvedere al servizio di cui al presente Capitolato senza interruzione per qualsiasi circostanza, salvo scioperi o causa di forza maggiore. Eventuali sospensioni del servizio devono essere comunicate tempestivamente al Concedente, il quale si riserva di accettarle. In caso di sciopero del personale addetto o in presenza di altre cause di forza maggiore, l'affidatario si impegna a darne comunicazione immediata al GSSI e si impegna comunque ad assicurare un servizio minimo d'emergenza, da concordare di volta in volta.

In caso di arbitrario abbandono o sospensione, il concedente potrà sostituire il concessionario per l'esercizio del servizio, ponendo a carico del concessionario stesso le penali previste dal presente Capitolato.

Sono consentite interruzioni parziali o temporanee del servizio nei seguenti casi:

- a) Sospensione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale del concessionario.
- b) Sospensione temporanea del servizio per guasti: sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettano lo svolgimento del servizio.
- c) Sospensione temporanea del servizio su istanza del concedente: il concedente potrà richiedere la sospensione temporanea del servizio comunicando la data al concessionario con un preavviso di 48 ore.
- d) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del concessionario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

#### ART. 14 - CONTROLLO DEL SERVIZIO - NORME DI IGIENE E DECORO

##### *Art. 14.1 - Autocontrollo di qualità dei servizi erogati*

Il concessionario dovrà organizzare con frequenza mensile verifiche a campione per l'autocontrollo della qualità dei servizi, invitando i referenti del GSSI ad assistere, inviando documentazione relativa ai controlli effettuati ed ai relativi esiti.

I parametri indicativi della qualità del servizio da monitorare durante le verifiche saranno concordati tra il concessionario e il GSSI.

Il concessionario dovrà fornire su richiesta del GSSI dettagliati report quantitativi relativi ai servizi erogati.

##### *Art. 14.2 - Diritto di controllo da parte della Concedente*

È facoltà del GSSI effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dal concessionario alle prescrizioni del presente Capitolato.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, il concedente potrà procedere al controllo del servizio al fine di rilevare:

- la pulizia degli ambienti e la loro gestione generale;
- il rispetto dei menù e delle grammature minime garantite;
- le date di scadenza dei prodotti;
- le bolle e le fatture di consegna prodotti;
- i prodotti in magazzino;
- il controllo degli incassi e la verifica del registro corrispettivi.

Il concedente potrà effettuare i controlli di cui sopra anche a mezzo di organismi o aziende all'uopo incaricati.

Qualora i prodotti utilizzati dal concessionario non risultassero, a seguito di analisi, conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia e dal presente Capitolato, le spese relative

agli esami effettuati saranno a carico del concessionario stesso, fatta salva la facoltà per il concedente di applicare le penali previste.

Il concessionario dovrà garantire l'accesso al personale incaricato dal GSSI in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona delle strutture di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione e distribuzione dei pasti. Il concessionario si impegna a tenere a disposizione presso ogni locale appositi indumenti da fornire agli incaricati dell'Ateneo per consentire l'accesso alle zone di preparazione dei pasti.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti.

Nel caso in cui il responsabile del servizio o suo incaricato non fossero presenti per il contraddittorio, il GSSI effettuerà ugualmente i controlli e il concessionario non potrà contestarne le risultanze.

#### *Art. 14.3 - Metodologia dei controlli*

Gli incaricati del GSSI eseguiranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio, analisi dei documenti (bolle di consegna, fatture, registri) e ispezione dei magazzini e delle cucine. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto al concedente per le quantità di campioni prelevati. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze del concessionario.

Il personale del concessionario non dovrà interferire sulle procedure di controllo. Il concessionario deve mettere a disposizione degli incaricati dell'Ateneo, per i controlli di conformità: il piano di Autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate ed ogni altra documentazione correlata, le bolle di consegna dei materiali e relative fatture.

#### *Art. 14.4 - Contenuti dei controlli*

Il GSSI potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.

Detti controlli potranno essere espletati, oltre che mediante verifiche dirette, anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, di detersivi e di quant'altro necessario a verificare la corrispondenza ai dati contenuti nel presente Capitolato e alle norme di legge.

A titolo esplicativo e non esaustivo, costituiranno oggetto di controllo:

- L'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro in rapporto al presente Capitolato;
- Le modalità di conservazione e manipolazione delle derrate alimentari;
- Il rispetto dell'erogazione dei pasti;
- La temperatura dei pasti al momento della distribuzione;
- La corretta applicazione del Piano di Autocontrollo igienico (D.Lgs. n. 155/1997);
- La conformità dei prodotti, alimentari e non, durante tutto il ciclo di produzione;



- Le modalità di presentazione dei prodotti;
- Le condizioni dei locali presentati al servizio;
- Lo stato di manutenzione dei locali, macchinari e attrezzature, in relazione a quanto previsto dal presente capitolato;
- Il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D.Lgs. n. 81/2008);
- Il rispetto degli obblighi relativi alla gestione dei rifiuti (D.Lgs. n. 152/2006 parte quarta);
- Il rispetto dei requisiti minimi ambientali di cui all'art. 8;
- Il comportamento degli addetti verso gli utenti;
- Il grado di frequenza nella variazione dei prodotti somministrati;
- La corretta e completa emissione di ricevute fiscali alla clientela.

#### *Art. 14.5 - Valutazione della Qualità del servizio*

Il controllo dell'esatto adempimento delle prescrizioni contenute nel presente Capitolato nonché della qualità dei prodotti posti in vendita saranno effettuati dal RUP o suo delegato.

Il concedente si riserva ampie facoltà di indirizzo e di controllo che attuerà nelle forme che riterrà più opportune - anche applicando procedure atte alla rilevazione dei livelli qualitativi e funzionali del servizio e del grado di soddisfazione dell'utenza (gruppo di monitoraggio, Customer Satisfaction, audizione del responsabile gestionale, etc.) nel rispetto delle metodologie previste dalla norma UNI 11098:2003.

Il concedente si riserva di effettuare uno o più sondaggi relativi al grado di soddisfazione dell'utenza dei servizi erogati dal concessionario. In particolare, la rilevazione della Customer Satisfaction del servizio potrà riguardare i seguenti indicatori di performance:

- orario di apertura;
- varietà del menù;
- disponibilità delle pietanze indicate dal menù per l'intero orario previsto;
- caratteristiche sensoriali (odore, colore, sapore, consistenza) delle pietanze;
- grado di cottura;
- temperatura dei cibi;
- quantità delle porzioni;
- aspetto dei locali;
- pulizia dei locali, stoviglie, vassoi;
- comportamenti del personale adeguati a garantire la sicurezza igienica;
- cortesia del personale;
- tempi di attesa;
- facilità di accesso alle informazioni inerenti il servizio (orari, chiusure, tariffe);
- rapporto qualità/prezzo.

L'universo di riferimento è l'utenza del concessionario.

La valutazione complessiva attribuita al servizio sarà così valutata:

- livello di soddisfazione: valutazione complessiva del Customer Satisfaction index pari o



superiore a 80%.

- livello di insoddisfazione: valutazione complessiva del Customer Satisfaction index compresa tra 80% e il 60%. Si riscontrano dei gap che il concessionario deve assolutamente eliminare.
- livello di insoddisfazione grave: valutazione complessiva del Customer Satisfaction index inferiore al 60%. Si impone al concessionario un intervento immediato per eliminare tutte le anomalie e le inadempienze riscontrate.

Laddove il valore di CSI (Customer Satisfaction Index) sia per ben due rilevazioni consecutive al di sotto del 60% il Concedente si riserva di risolvere il contratto.

Il concedente e il concessionario potranno concordare, all'avvio del rapporto e successivamente in fase di valutazione dei risultati di Customer Satisfaction, altri indicatori specifici.

Resta inteso che i costi di realizzazione e di utilizzo per l'indagine di Customer Satisfaction sono interamente a carico del GSSI, che potrà tuttavia chiedere la collaborazione degli addetti ai servizi di ristorazione, senza ulteriori oneri, per la somministrazione dei questionari agli utenti.

Ulteriori metodologie, come la carta dei servizi per i servizi di ristorazione e altre modalità di intervento e di analisi dei servizi, potranno essere concordate con il concessionario nel corso dell'esecuzione del contratto.

Unitamente alla rilevazione della soddisfazione del servizio, il concessionario dovrà attivare strumenti per la raccolta delle segnalazioni da parte degli utenti e modalità di gestione degli eventuali reclami secondo quanto previsto dalla UNI 10002:2006.

Annualmente, entro il mese di marzo, il concessionario invierà al GSSI un'analisi delle segnalazioni ricevute.

Il RUP, dopo aver verificato la fondatezza di eventuali reclami o l'inadempimento di eventuali obblighi da parte del concessionario, provvederà a comunicare per iscritto a quest'ultimo le relative contestazioni per i successivi provvedimenti da adottare.

Il concessionario si obbliga a mantenere il locale in perfette condizioni di igiene, di pulizia e di decoro, nel pieno rispetto delle normative vigenti e a fornire generi della migliore qualità.

La preparazione, il trasporto, la manipolazione e la somministrazione di prodotti alimentari e bevande devono essere effettuati salvaguardando le norme igieniche (L. 30 aprile 1962 n. 283; DPR 26 marzo 1980 n. 327, d.lgs. 3 marzo 1993, n. 123; d.lgs. 6 novembre 2007, n. 193).

Il concessionario si impegna ad attenersi alle ulteriori disposizioni di carattere igienico/sanitario eventualmente fornite dal GSSI a tutela della salute degli studenti universitari.

Nei locali destinati al servizio e delle zone limitrofe il concessionario dovrà mettere in atto tutti gli accorgimenti utili ad evitare i rumori molesti e la diffusione di odori.

Eventuali contestazioni da parte delle autorità competenti dovranno essere affrontate direttamente dal concessionario che a tale scopo si configura come titolare dell'attività.

## ART. 15 – REPORTISTICA- BILANCIO ANNUALE E RELAZIONE TECNICO-ECONOMICA

L'Impresa dovrà presentare annualmente un bilancio d'esercizio della commessa accompagnata da

una relazione tecnico - economica sul servizio erogato, con particolare riferimento alle voci di costo e di ricavo ed alle attrezzature dell'Impresa medesima, non rientranti nell'inventario dei beni messe a disposizione per espletamento del servizio, oltre ad una proposta finale di miglioramento complessivo del servizio.

La mancata presentazione della presente documentazione entro la fine del mese di febbraio di ogni anno comporterà una penale di € 1.000,00.

Il Report dovrà essere inviato tramite PEC all'indirizzo: [protocollo@pec.gssi.it](mailto:protocollo@pec.gssi.it) o altro indirizzo eventualmente comunicato e dovrà essere presentato in entrambi i seguenti formati elettronici, identici per contenuto:

- formato PDF non modificabile
- formato Excel rielaborabile

#### ART. 16 - INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

Saranno a carico del GSSI gli interventi di disinfestazione e derattizzazione generale dei locali oggetto di concessione, ad esclusione di quelli resi necessari da comportamenti del concessionario non adeguati al presente capitolato e/o alla normativa vigente.

#### ART. 17 - GESTIONE DEI RIFIUTI

La gestione dei rifiuti relativi al servizio di cui presente Capitolato è interamente a carico del concessionario e dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

Il concessionario dovrà attenersi alle norme vigenti per lo smaltimento degli olii esausti e mantenere il dovuto registro, che dovrà essere tenuto a disposizione per controlli anche da parte del GSSI.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canalini di scarico, ecc.). In caso di intasamenti degli scarichi fognari, i lavori di spurgo saranno addebitati al concessionario e dovranno essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Le tasse relative allo smaltimento dei rifiuti sono a carico del concessionario.

#### ART. 18 - RICONSEGNA DEGLI SPAZI AL TERMINE DEL PERIODO DI CONCESSIONE

Alla cessazione del contratto, per qualsiasi causa, il concessionario dovrà riconsegnare al concedente le strutture concesse in uso, in numero specie e qualità uguali a quelli risultanti dal verbale di consegna e dai suoi allegati (e dai successivi aggiornamenti dello stesso).

Tali beni devono essere consegnati al GSSI in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione del servizio. A tal fine verrà effettuata, in contraddittorio tra le Parti, un'ispezione all'esito della quale verrà redatto un "Verbale di Riconsegna", nel quale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione. Al "Verbale di riconsegna" andrà allegato l'inventario dei beni da riconsegnare, contenente l'elenco dei beni oggetto di restituzione, e l'elenco del personale (con qualifica, livello, mansioni e monte ore, ecc.) impiegato nel Servizio.

Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte dell'Impresa ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del/i verbali di consegna e suoi allegati, il concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte del concessionario a tale obbligo, il GSSI potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi al concessionario, maggiorati di una penale del 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

#### ART. 19 - RESPONSABILITÀ DELL'AFFIDATARIO E ASSICURAZIONI OBBLIGATORIE

Il concessionario dichiara e garantisce che è in grado di fornire i servizi oggetto della presente concessione e che gli stessi saranno effettuati a regola d'arte, conformemente a tutte le leggi ed i regolamenti applicabili al momento in cui verranno resi.

Il concessionario userà la massima diligenza nella realizzazione del servizio, in considerazione dell'importanza che questo riveste per il GSSI.

Nell'effettuazione del servizio, il concessionario dovrà ritenersi direttamente ed esclusivamente responsabile di ogni danno arrecato dal proprio personale, a beni mobili ed immobili di proprietà del GSSI o, comunque, da quest'ultimo detenuti o posseduti a diverso titolo.

Il concessionario dovrà, altresì, ritenersi direttamente ed esclusivamente responsabile di ogni danno arrecato a persone presenti, a vario titolo (corpo docente, personale tecnico ed amministrativo, studenti, ospiti, ecc.), negli ambienti dell'Ateneo.

A tal fine, a copertura dei rischi di cui al precedente comma, il concessionario è tenuto alla stipulazione, con primaria compagnia di assicurazione, di una polizza R.C.T. per un massimale unico minimo di € 2.000.000,00 per evento. In tale polizza, della quale dovrà essere prodotta copia ed inviata al Committente al momento dell'avvio della concessione, il GSSI dovrà risultare espressamente incluso nel novero dei terzi.

Ogni responsabilità inerente all'esecuzione del servizio è interamente in carico al concessionario; in questa responsabilità è, altresì, compresa quella per danni cagionati ai beni del GSSI, nonché quella per gli infortuni del personale addetto al servizio.

L'impresa è responsabile per danni cagionati a terzi, agli studenti e al personale Universitario dall'Affidatario stesso, in proprio o tramite il proprio personale dipendente, nel corso dell'espletamento del servizio.

I danni arrecati colposamente dall'Impresa e, per essa, dai suoi dipendenti o collaboratori, alla proprietà del GSSI saranno contestati per iscritto; qualora le giustificazioni non siano accolte e il concessionario non provveda al ripristino nel termine prefissato, il GSSI si farà carico della riparazione, addebitando la spesa relativa al concessionario ed irrogando altresì una penale pari al 10% dell'ammontare del danno.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dal responsabile della corretta esecuzione del contratto alla presenza di delegati del concessionario; qualora il concessionario non manifesti la volontà di partecipare, il responsabile della esecuzione del contratto provvederà autonomamente, alla presenza di due testimoni. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento

dei danni.

#### ART. 20 - PROIBIZIONI DIVERSE

Nei locali adibiti al servizio e nelle relative dipendenze sono proibiti i videogiochi elettronici di qualsiasi natura.

È vietato l'ingresso ai venditori ambulanti.

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

Potrà essere concesso, previa autorizzazione espressa del concedente, l'uso di apparecchi radio e televisivi, con spese a carico del concessionario, purché non arrechino disturbo agli utenti del complesso.

Nei locali non potranno essere esposti avvisi o annunci di qualsiasi genere, né installati cartelloni pubblicitari. Il GSSI si riserva in esclusiva la facoltà di ogni forma di pubblicità all'interno del locale bar, compresa l'esposizione di marchi e messaggi promozionali.

#### ART. 21 - OBBLIGHI

Tutti gli oneri economici non esplicitamente esclusi nel presente capitolato e nei relativi allegati sono interamente a carico del concessionario.

Il concessionario dovrà provvedere a sua cura e spese a richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni amministrative e sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio presso i citati locali.

Il concedente non potrà essere, in alcun modo, chiamato in causa per l'eventuale mancato ottenimento delle prescritte autorizzazioni da parte del concessionario.

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

Il concessionario si obbliga alla notifica al concedente 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.

Il concedente 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; il concedente si riserva, altresì, di rideterminare l'intero atto Concessorio in tutti i casi di trasformazione e/o modificazione della natura e ragione sociale del concessionario.

La responsabilità per l'uso dei locali rimane a totale carico del concessionario anche per eventuali controversie che dovessero insorgere nei confronti di terzi. Il concessionario si obbliga a rispettare e a far rispettare dai suoi dipendenti e collaboratori le leggi, i decreti e le disposizioni in vigore o che venissero emanate riguardanti i pubblici esercizi. Il concessionario solleva pienamente il GSSI da qualsiasi responsabilità per danni ed infortuni che potessero derivare a sé ed ai suoi dipendenti. Il GSSI non si costituisce né può essere considerato depositario delle provviste, dei mobili, degli oggetti, degli attrezzi e dei materiali che il concessionario detiene nei locali del bar, rimanendone la custodia e la conservazione a totale carico, rischio e pericolo del concessionario.

Il concessionario risponde direttamente e interamente di ogni danno che per fatto proprio, della sua famiglia o dei suoi dipendenti, o per fatto connesso all'esercizio del servizio di ristorazione,

possa derivare al GSSI.

#### ART. 22 – SICUREZZA

Il concessionario è tenuto al rispetto del D.Lgs. n.81/2008 in materia di sicurezza e, dove necessario, dovrà intervenire con personale appositamente formato in materia.

Ai sensi dell'art. 26, comma 3 del D. Lgs. 81/2008, prima dell'inizio del servizio il GSSI provvederà a redigere in contraddittorio con l'Affidatario il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI) contenente dettagliate informazioni sui rischi da interferenza esistenti negli ambienti in cui è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione e protezione adottate in relazione alle attività del GSSI e conseguentemente a determinare i relativi costi per la sicurezza da interferenza che saranno sostenuti dall'Ateneo, per un massimo di euro 5.000 per tutta la durata dell'appalto.

Analogamente, il concessionario dovrà fornire al GSSI informazioni dettagliate riguardo ai rischi da interferenza a cui potrebbe essere esposti il personale dell'ateneo a causa dello svolgimento del servizio da parte del concessionario stesso, oltre alle misure di prevenzione e protezione adottate per prevenire tali rischi; tali informazioni verranno integrate nel DUVRI. Nel caso in cui il concessionario ritenga che non vi siano rischi da interferenza indotti dalla presenza del proprio personale negli ambienti di lavoro all'interno dell'ateneo, dovrà comunque produrre un documento che attesti quanto ritenuto. Tale documento formerà parte integrante del contratto di appalto.

#### ART. 23 - RAPPRESENTANZA DEL CONCESSIONARIO – IL REFERENTE

Per la regolare esecuzione il concessionario, prima dell'inizio dello svolgimento del servizio, deve nominare un Referente sempre rintracciabile, attraverso rete di telefonia mobile 24 ore su 24 7 giorni su 7 - incaricato di dirigere, coordinare e controllare l'attività del personale addetto al servizio.

Dovrà essere nominato un sostituto, con gli stessi compiti, che possa intervenire in caso di indisponibilità del Referente o in supporto ad esso.

Il GSSI si rivolgerà direttamente a tale Referente per ogni problema che dovesse sorgere durante l'espletamento del servizio.

Tutte le comunicazioni formali saranno trasmesse al Referente e si intenderanno come validamente effettuate ai sensi e per gli effetti di legge al concessionario.

Quanto sarà dichiarato e sottoscritto dal Referente sarà considerato dal GSSI dichiarato e sottoscritto in nome e per conto del concessionario.

ALLEGATI AL CAPITOLATO TECNICO

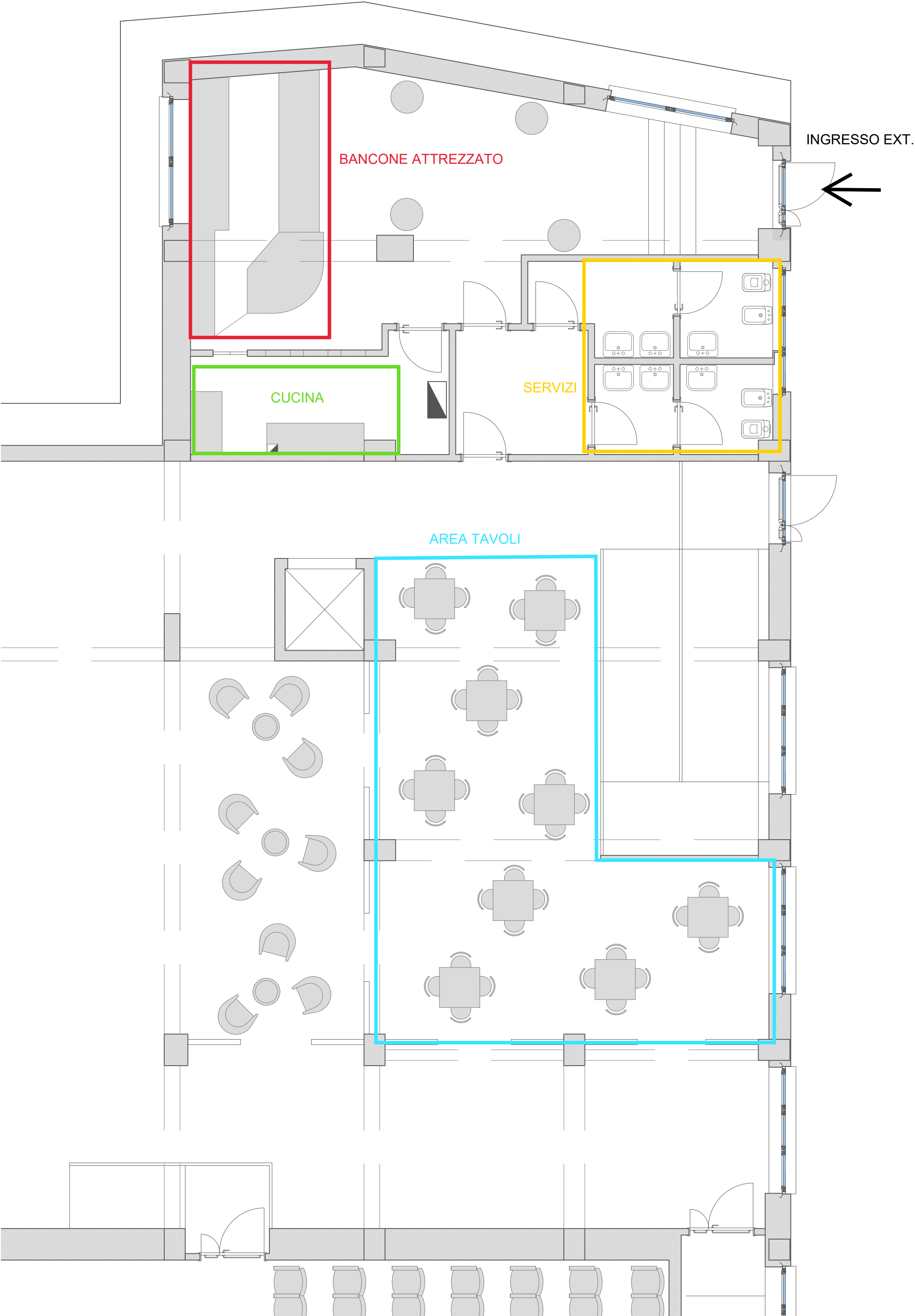
- *Allegato A – Planimetria*
- *Allegato B - Dettaglio arredi e attrezzature*
- *Allegato C – Listino Bar*
- *Allegato D – Calcolo Canone Concessione*
- *Allegato E - CCNL*

PIANTA PIANO SEMINTERRATO





ALLEGATO B\_DETTagLIO ARREDI E ATTREZZATURE





## BANCONE ATTREZZATO



## CUCINA



## ALLEGATO C – Listino Bar

	Prezzo a base d'asta (€)
<b>Bevande Calde</b>	
Caffè (lungo - corto - macchiato)	€ 0,90
Caffè decaffeinato, orzo, ginseng	€ 1,00
Cappuccino	€ 1,20
The, camomilla, tisane	€ 1,10
Latte caldo/freddo fresco intero	€ 1,00
<b>Acqua/bevande gassate</b>	
Acqua bottiglie (50cl)	€ 0,50
Bibite in lattina (33cl.)	€ 2,00
Succo di frutta in bottiglia (20cl)	€ 1,50
Spremute fresche di arancia o pompelmo (1 bicchiere)	€ 2,50
<b>Snack</b>	
Brioche Cornetto Ripiena/liscia	€ 1,00
Pizza (al pezzo)	€ 1,80
Focaccia farcita	€ 2,50
Toast	€ 2,00
Panino semplice solo salume o pomodoro e mozzarella	€ 2,50
Panino speciale	€ 3,00
Tramezzini	€ 2,50
<b>Pasti freddi</b>	
Insalatona (insalata verde e 4 ingredienti - min 250gr)	€ 5,00
Pasta/riso freddi	€ 5,00
Caprese	€ 5,00
<b>Frutta - dessert</b>	
Macedonia fresca 200gr	€ 2,50
Yogurt confezionato, budini o dessert da pasto	€ 1,20
Torta a fette e paste frolle (bar)	€ 1,50

## ALLEGATO D – Calcolo Canone Concessione

CALCOLO CANONE CONCESSIONE BAR - EDIFICIO EX INPS - GSSI				
STIMA DEI CANONI DA APPLICARE AGLI UTILIZZATORI PRIVATI PER LOCALI POSTI ALL'INTERNO DI IMMOBILI IN USO GOVERNATIVO DESTINATI ALLO SVOLGIMENTO DI ATTIVITA' QUALI BAR, MENSE, SPACCI SENZA POSSIBILITA' DI ACCESSO DA PARTE DEL PUBBLICO ESTERNO O CON LIMITATA POSSIBILITA' DI ACCESSO DA PARTE DEL PUBBLICO ESTERNO (MAX 10 % DEL BACINO INTERNO)				
BACINO D'UTENZA INTERNO B.U. <sub>int</sub> (numero persone)	166	65% SU 256	BACINO D'UTENZA ESTERNO B.U. <sub>ext</sub> *	0
* Max 10% del bacino d'utenza interno				
PERCENTUALI DI ABBATTIMENTO INTERNO				
PER MALATTIA	5%	8		
PER FERIE/MISSIONI	10%	17		
B.U. <sub>int</sub> *		141		
		B.U. <sub>int</sub> B.U. <sub>ext</sub>	B.U. <sub>int</sub>	141
		PERCENTUALE DI ABBATTIMENTO	50%	71
IPOTESI DI RICAVO GIORNALIERO				
TIPOLOGIA PRODOTTI	% USO	PREZZO UNITARIO APPLICATO	RICAVO PREVISTO	RICAVO al netto IVA (10%)
CAFFE'	75%	€ 0.90	47.74 €	42.96 €
PRIMA COLAZIONE (CAPPUCCINO + CORNETTO)	35%	€ 2.20	54.45 €	49.01 €
THE/CIOCCOLATA	10%	€ 1.10	7.78 €	7.00 €
INSALATONA/PASTA FREDDA	40%	€ 5.00	141.44 €	127.30 €
PANINO FARCITO	40%	€ 3.00	84.86 €	76.38 €
BIBITA	10%	€ 2.00	14.14 €	12.73 €
SPREMUTA	10%	€ 2.50	17.68 €	15.91 €
ACQUA	25%	€ 0.50	8.84 €	7.96 €
TOTALE INCASSO GIORNALIERO			376.94 €	339.24 €
SPESE PER ENERGIA ELETTRICA	22	gg	€ 81.00	3.68 €
SPESE PER GAS METANO	22	gg	€ 56.00	2.55 €
ACQUA E RIFIUTI				
COSTO MATERIE PRIME (20% incasso)				75.39 €
PERSONALE	22	gg	€ 3.748.00	170.36 €
TOTALE UTILE GIORNALIERO			124.96 €	
IPOTESI DI RICAVO ANNUALE		€ 89.560,37		
Il canone annuo non dovrà essere minore del canone ricognitorio				
CANONE ANNUO DA CORRISPONDERE	5% - 20%	5,00%	4.478,02 €	
CANONE TOTALE PER LA CONCESSIONE	ANNI	3	13.434,06 €	
IPOTESI DI RICAVO PER L'INTERA CONCESSIONE (3 ANNI)		€ 268.681,12		



**ALLEGATO E – CCNL (rif. Centro Italia)**

MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI  
Direzione Generale dei Rapporti di Lavoro e delle Relazioni Industriali - Div. IV

COSTO ORARIO DEL LAVORO PER I DIPENDENTI DA AZIENDE DEI SETTORI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO

Rieti	DICEMBRE 2021										
Livelli	A	B	1	2	3	4	5A	5B	6S	6	7
A - Elementi della Retribuzione											
Paga base conglobata	26.990,28	24.942,84	23.193,48	21.146,28	19.908,84	18.752,28	17.548,08	17.548,08	16.849,80	16.601,64	15.517,80
Anzianità (tre scatti)	1.468,80	1.413,00	1.357,20	1.301,40	1.254,96	1.189,80	1.171,44	1.171,44	1.125,00	1.115,64	1.096,92
Quota provinciale	297,48	297,48	297,48	297,48	297,48	297,48	297,48	297,48	297,48	297,48	297,48
Indennità di funzione	900,00	840,00									
A - TOTALE	29.656,56	27.493,32	24.848,16	22.745,16	21.461,28	20.239,56	19.017,00	19.017,00	18.272,28	18.014,76	16.912,20
B - Oneri Aggiuntivi											
Tredicesima	2.471,38	2.291,11	2.070,68	1.895,43	1.788,44	1.686,63	1.584,75	1.584,75	1.522,69	1.501,23	1.409,35
Quattordicesima	2.348,98	2.173,36	1.957,58	1.786,98	1.683,86	1.587,48	1.487,13	1.487,13	1.428,94	1.408,26	1.317,94
B - TOTALE	4.820,36	4.464,47	4.028,26	3.682,41	3.472,30	3.274,11	3.071,88	3.071,88	2.951,63	2.909,49	2.727,29
C - Oneri previd. e ass.vi											
Inps (29,70%)	10.239,65	9.491,46	8.576,30	7.848,99	7.405,27	6.983,56	6.560,40	6.560,40	6.303,50	6.214,50	5.832,93
Fondo di integrazione salariale (Fis) (0,43%)	148,25	137,42	124,17	113,64	107,21	101,11	94,98	94,98	91,26	89,97	84,45
Inail (2,40%)	827,45	766,99	693,03	634,26	598,41	564,33	530,13	530,13	509,37	502,18	471,35
C - TOTALE	11.215,35	10.395,87	9.393,50	8.596,89	8.110,89	7.649,00	7.185,51	7.185,51	6.904,13	6.806,65	6.388,73
D - Altri Oneri											
Elemento Economico di Garanzia	186,00	186,00	158,00	158,00	158,00	140,00	140,00	140,00	112,00	112,00	112,00
Trattamento fine rapporto	2.553,85	2.367,24	2.138,99	1.957,60	1.846,93	1.741,75	1.636,21	1.636,21	1.572,14	1.549,94	1.454,78
Contributo EBT	69,28	64,02	59,53	54,28	51,10	48,13	45,04	45,04	43,25	42,61	39,83
Assistenza QuAS	374,00	374,00									
Assistenza sanitaria integrativa			158,40	158,40	158,40	158,40	158,40	158,40	158,40	158,40	158,40
Previdenza complementare (adesione 30%)	62,58	58,00	52,41	47,97	45,25	42,68	40,09	40,09	38,52	37,98	35,65
D - TOTALE	3.245,71	3.049,26	2.567,33	2.376,25	2.259,68	2.130,96	2.019,74	2.019,74	1.924,31	1.900,93	1.800,66
COSTO ANNUO	48.937,98	45.402,92	40.837,25	37.400,71	35.304,15	33.293,63	31.294,13	31.294,13	30.052,35	29.631,83	27.828,88
COSTO ORARIO	30,51	28,31	25,46	23,32	22,01	20,76	19,51	19,51	18,74	18,47	17,35

ORARIO DI LAVORO	40 ore
Ore teoriche (40 x 52,2 settimane)	2.088
Ore non lavorate per:	
Ferie (gg. 26)	173
Festività sopprese (gg. 1)	7
Permessi retribuiti	104
Festività (gg. 12)	80
Malattia, gravidanza, infortunio (gg.15)	100
Assemblee sindacali, permessi (gg. 2)	13
Formazione, permessi D.Lgs.vo 81/08 (gg.1)	7
Totale ore mediamente non lavorate	484
Ore mediamente lavorate	1.604

MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI  
Direzione Generale dei Rapporti di Lavoro e delle Relazioni Industriali - Div. IV

COSTO ORARIO DEL LAVORO PER I DIPENDENTI DA AZIENDE DEI SETTORI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO

Viterbo											DICEMBRE 2021	
Livelli	A	B	1	2	3	4	5A	5B	6S	6	7	
A - Elementi della Retribuzione												
Paga base conglobata	26.990,28	24.942,84	23.193,48	21.146,28	19.908,84	18.752,28	17.548,08	17.548,08	16.849,80	16.601,64	15.517,80	
Anzianità (tre scatti)	1.468,80	1.413,00	1.357,20	1.301,40	1.254,96	1.189,80	1.171,44	1.171,44	1.125,00	1.115,64	1.096,92	
Quota provinciale	297,48	297,48	297,48	297,48	297,48	297,48	297,48	297,48	297,48	297,48	297,48	
Indennità di funzione	900,00	840,00										
A - TOTALE	29.656,56	27.493,32	24.848,16	22.745,16	21.461,28	20.239,56	19.017,00	19.017,00	18.272,28	18.014,76	16.912,20	
B - Oneri Aggiuntivi												
Tredicesima	2.471,38	2.291,11	2.070,68	1.895,43	1.788,44	1.686,63	1.584,75	1.584,75	1.522,69	1.501,23	1.409,35	
Quattordicesima	2.348,98	2.173,36	1.957,58	1.786,98	1.683,86	1.587,48	1.487,13	1.487,13	1.428,94	1.408,26	1.317,94	
B - TOTALE	4.820,36	4.464,47	4.028,26	3.682,41	3.472,30	3.274,11	3.071,88	3.071,88	2.951,63	2.909,49	2.727,29	
C - Oneri previd. e ass.vi												
Inps (29,70%)	10.239,65	9.491,46	8.576,30	7.848,99	7.405,27	6.983,56	6.560,40	6.560,40	6.303,50	6.214,50	5.832,93	
Fondo di integrazione salariale (Fis) (0,43%)	148,25	137,42	124,17	113,64	107,21	101,11	94,98	94,98	91,26	89,97	84,45	
Inail (2,40%)	827,45	766,99	693,03	634,26	598,41	564,33	530,13	530,13	509,37	502,18	471,35	
C - TOTALE	11.215,35	10.395,87	9.393,50	8.596,89	8.110,89	7.649,00	7.185,51	7.185,51	6.904,13	6.806,65	6.388,73	
D - Altri Oneri												
Elemento Economico di Garanzia	186,00	186,00	158,00	158,00	158,00	140,00	140,00	140,00	112,00	112,00	112,00	
Trattamento fine rapporto	2.553,85	2.367,24	2.138,99	1.957,60	1.846,93	1.741,75	1.636,21	1.636,21	1.572,14	1.549,94	1.454,78	
Contributo EBT	69,28	64,02	59,53	54,28	51,10	48,13	45,04	45,04	43,25	42,61	39,83	
Assistenza QuAS	374,00	374,00										
Assistenza sanitaria integrativa			158,40	158,40	158,40	158,40	158,40	158,40	158,40	158,40	158,40	
Previdenza complementare (adesione 30%)	62,58	58,00	52,41	47,97	45,25	42,68	40,09	40,09	38,52	37,98	35,65	
D - TOTALE	3.245,71	3.049,26	2.567,33	2.376,25	2.259,68	2.130,96	2.019,74	2.019,74	1.924,31	1.900,93	1.800,66	
COSTO ANNUO												
	48.937,98	45.402,92	40.837,25	37.400,71	35.304,15	33.293,63	31.294,13	31.294,13	30.052,35	29.631,83	27.828,88	
COSTO ORARIO	30,51	28,31	25,46	23,32	22,01	20,76	19,51	19,51	18,74	18,47	17,35	

ORARIO DI LAVORO	40 ore
Ore teoriche (40 x 52,2 settimane)	2.088
Ore non lavorate per:	
Ferie (gg. 26)	173
Festività sopprese (gg. 1)	7
Permessi retribuiti	104
Festività (gg. 12)	80
Malattia, gravidanza, infortunio (gg.15)	100
Assemblee sindacali, permessi (gg. 2)	13
Formazione, permessi D.Lgs.vo 81/08 (gg.1)	7
Totale ore mediamente non lavorate	484
Ore mediamente lavorate	1.604