

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E BAR

(Bar dello Studente - Via Innamorati n.4, Perugia)

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Sommario

CONDIZIONI GENERALI DELLA CONCESSIONE	3
Art 1. Oggetto della concessione.....	3
Art 2. Destinatari del servizio	3
Art 3. Canone concessorio	3
Art 4. Durata della concessione.....	4
Art 5. Valore stimato della concessione	4
Art 6. Tipologia e qualità del servizio richiesto.....	4
Art 7. Orari.....	4
Art 8. Prezzi.....	5
Art 9. Revisione prezzi	5
Art 10. Divieto di installazione di videogiochi.....	6
Art 11. Autorizzazione amministrativa per l'esercizio dell'attività	6
Art 12. Deposito cauzionale definitivo.....	6
Art 13. Polizza Assicurativa	6
Art 14. Adempimenti a carico del Concessionario.....	7
Art 15. Esecuzione delle opere e forniture di attrezzature	7
Art 16. Divieto di sub-appalto del servizio e di cessione del contratto	7
Art 17. Spazi pubblicitari.....	8
IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI	8
Art 18. Struttura.....	8
Art 19. Consegna dei locali - Inventario.....	8
Art 20. Verifica periodica degli immobili e degli impianti.....	9
Art 21. Divieto di variazione di destinazione d'uso.....	9
Art 22. Trasferimento degli investimenti dal Concessionario all'ADISU	9
Art 23. Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature.....	10
Art 24. Modificazioni	10
ONERI INERENTI IL SERVIZIO.....	10
Art 25. Spese e tasse.....	10
Art 26. Spese inerenti il servizio	10
Art 27. Manutenzione e verifiche periodiche	10
Art 28. Chiavi di accesso ai locali	12
Art 29. Pulizia - prescrizioni	12
Art 30. Disposizioni in materia di sicurezza	13
PERSONALE	14
Art 31. Personale	14
Art 32. Responsabilità e obblighi derivanti da rapporti di lavoro.....	14
CONTROLLO DEL SERVIZIO.....	15
Art 33. Diritto di controllo dell'ADISU.....	15
Art 34. Personale preposto al controllo.....	15
OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	15
Art 35. Obblighi del Concessionario.....	15
Art 36. Contestazioni	15
Art 37. Penali	16

Art 38.	Risoluzione del contratto per inadempimento e clausola risolutiva espressa	17
Art 39.	Foro competente e controversie	18
Art 40.	Tutela dei dati personali	18
Art 41.	Tracciabilità dei flussi finanziari	18
Art 42.	Norme di rinvio e riferimenti normativi.....	18
ALLEGATO A: PLANIMETRIA BAR DELLO STUDENTE		18

Firma per accettazione

CAPITOLATO SPECIALE-
Affidamento in concessione Bar Studente

Pagina 2 di 18

CONDIZIONI GENERALI DELLA CONCESSIONE

Art 1. Oggetto della concessione

La presente concessione ha per oggetto la gestione dei servizi bar e ristorazione presso i locali ubicati in Via F. Innamorati n.4, Perugia “Bar dello studente”.

Art 2. Destinatari del servizio

Per l’individuazione del bacino di utenza potenziale si rimanda “Regolamento per la fruizione del servizio di Ristorazione nelle mense universitarie” (decreto dell’Amministratore Unico n° 35/2013) che attualmente prevede che possono usufruire del servizio mensa le seguenti principali tipologie di utenze:

- studenti universitari iscritti agli Atenei ed istituti di livello universitario dell’Umbria;
- studenti che rientrano negli accordi per la mobilità internazionale con particolare riguardo agli studenti iscritti all’Università per Stranieri di Perugia;
- studenti iscritti ad altre Università italiane o straniere in visita in Umbria per motivi di studio o di ricerca;
- personale docente e non docente degli Atenei dell’Umbria;
- eventuali altre tipologie di utenze autorizzate dall’ADISU con specifico provvedimento.

Art 3. Canone concessorio

La concessione del servizio comporta il versamento in favore dell’ADISU di un canone di concessione annuo.

La base d’asta per la gestione in concessione del servizio, rispetto alla quale ciascun concorrente dovrà offrire la propria offerta, è così articolata:

- quota fissa, **sottoposta a possibile rialzo** in sede di gara (offerta economica), di minimo € 8.000,00 (IVA esclusa) come importo annuo da corrispondere all’ADISU a titolo di canone concessorio fisso per l’utilizzo della struttura;
- quota variabile aggiuntiva, **non sottoposta a rialzo** in sede di gara, pari ad una percentuale del 5% (cinque per cento) da applicare alla somma complessiva ricavi annui (al netto IVA), eccedenti il valore annuo stimato della concessione indicato all’Art 5, derivanti dall’utilizzo della struttura;

La somma offerta a base d’asta dai concorrenti per la gestione del servizio in oggetto non potrà essere inferiore a € 8.000,00/anno (IVA esclusa).

L’impresa concorrente, nella determinazione del rialzo da applicare alla sola quota fissa, dovrà tener conto di ogni costo connesso o derivante dalla gestione del servizio affidato in concessione, ivi compresi gli oneri per la sicurezza.

L’importo offerto a titolo di canone concessorio annuo (quota fissa), sarà soggetto ad adeguamento ai sensi dell’articolo 175 del D.lgs. 50/2016 el D. Lgs. n. e s.m.i. nella misura del 100% dell’indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

Il canone di concessione dovrà essere corrisposto:

<p>Firma per accettazione</p> <hr style="width: 80%; margin: 5px auto;"/>	<p>CAPITOLATO SPECIALE- Affidamento in concessione Bar Studente</p>	<p>Pagina 3 di 18</p>
---	--	-----------------------

- per la quota fissa: in rate trimestrali da versare anticipatamente entro il 10 del mese del trimestre di interesse.
- per la quota variabile aggiuntiva: da versare entro il 30 settembre di ciascun anno.

Qualora i presupposti e le condizioni di base che determinano l'equilibrio economico-finanziario della gestione subiscano variazioni a causa di circostanze imprevedute ed imprevedibili e tali variazioni determinino una modifica o comunque incidano sull'equilibrio economico-finanziario, la Stazione appaltante, su richiesta motivata del concessionario e previa adeguata istruttoria, al fine del mantenimento dell'equilibrio economico-finanziario potrà riconoscere una riduzione del canone concessorio pari al 10%

Art 4. Durata della concessione

La durata della concessione è di anni 6 (sei), non rinnovabili, a decorrere dalla data di effettivo inizio della gestione del servizio.

Al termine della concessione, è prevista la facoltà di richiedere al Concessionario una proroga tecnica della gestione, nella misura strettamente necessaria e comunque della durata massima di 6 mesi, nelle more della conclusione della procedura di gara che sarà indetta per l'individuazione del nuovo Concessionario.

Art 5. Valore stimato della concessione

Ai sensi dell'art.167 del Dlgs 50/2016 il valore stimato della concessione del servizio in questione, calcolato così come chiarito dalla Delibera AVCP n.61/2012, ricomprendente il flusso dei corrispettivi pagati dagli utenti per i servizi in concessione, ammonta, ivi compresa l'eventuale opzione della proroga tecnica ad **€ 135.500,00/anno** e quindi a complessivi **€880.750,00** per l'intera durata della concessione.

L'importo suddetto è puramente indicativo e dipendente da una pluralità di parametri influenzati anche dalle scelte strategiche che il Concessionario adotterà per la gestione del servizio.

Art 6. Tipologia e qualità del servizio richiesto

Il Concessionario dovrà garantire:

- il servizio di ristorazione (preparazione e distribuzione di pasti) a pranzo (a scelta del Concessionario eventualmente anche a cena) ;
- il servizio bar (preparazione e distribuzione di prodotti da bar/caffetteria e paninaria).

Tutti i generi di consumo dovranno essere di prima qualità ed in tutto rispondenti alle disposizioni di legge vigenti in materia.

I prodotti dolci e salati, relativi a pasticceria e paninaria, dovranno essere sempre freschi di giornata; non dovranno essere né surgelati, né congelati e dovrà essere indicata sempre la provenienza e gli estremi della ditta da cui il Concessionario si rifornisce.

Art 7. Orari

Il servizio si dovrà svolgere secondo il seguente orario minimo:

- dalle ore 7:00 alle 19:00, dal lunedì al venerdì (orario continuato);

Chiusura nelle festività infrasettimanali, natalizie e pasquali.

Firma per accettazione <hr/>	CAPITOLATO SPECIALE- Affidamento in concessione Bar Studente	Pagina 4 di 18
---------------------------------	---	----------------

L'eventuale variazione dell'orario del servizio, compresa la chiusura di una o più intere giornate, dovrà essere autorizzato dall'ADISU.

E' fatto divieto di interrompere il servizio senza preventiva autorizzazione dell'ADISU.

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 controllo del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

Art 8. Prezzi

Per i prodotti che si trovano nel sottostante elenco non potranno essere praticati prezzi più alti di quelli ivi indicati:

Prodotti	Costo unitario al pubblico
caffè espresso	€ 1,00
caffè decaffeinato	€ 1,00
cappuccino	€ 1,20
bicchiere latte	€ 1,00
latte macchiato	€ 1,30
thè	€ 1,30
camomilla/tisane/infusi	€ 1,30
paste assortite ripiene e secche	€ 1,00
sandwiches/panini	€ 2,20
acqua minerale a bicchiere	€ 0,20
cioccolato in tazza	€ 1,50
succhi di frutta	€ 2,00
bevande gassate (aranciata, cola, gassosa, acqua tonica, chinotto, ect) in bottiglia o lattina	€ 2,00
acqua minerale in bottiglia da lt. 0,5	€ 0,50
Trancio pizza all'olio	€ 1,00
Trancio pizza alla mozzarella	€ 1,20

Per tutti i generi non specificati nei precedenti punti, considerando gli stessi quali voluttuari, il Concessionario potrà applicare i prezzi correnti di mercato.

Art 9. Revisione prezzi

I prezzi dei prodotti all'elenco di cui all'Art 8 resteranno invariati per tutta la durata del contratto. Il Concessionario potrà apportare una revisione in aumento dei prezzi solo se autorizzata formalmente con decreto dell'Amministratore a seguito di espressa richiesta del Concessionario da trasmettersi all'ADISU mediante posta elettronica certificata.

Art 10. Divieto di installazione di videogiochi

E' fatto divieto tassativo, pena la revoca della concessione, di installare sia all'interno del locale che nello spazio esterno di pertinenza, apparecchi videogiochi con vincita in denaro di cui all'art. 110, comma 6 del R.D. 773/1931 (TULPS) in qualunque modo denominati e di qualunque tipo, anche se legali (a titolo meramente esemplificativo: new slot, videopoker, videolotteries cioè le così dette VLT).

Art 11. Autorizzazione amministrativa per l'esercizio dell'attività

Le autorizzazioni amministrative e le licenze necessarie per l'esercizio dell'attività, sono intestate al Concessionario; sono a carico dello stesso gli adempimenti amministrativi e gli oneri relativi ad ogni altra tassa, imposta e contributo afferente la gestione nonché quelli derivanti da eventuali sanzioni connesse alla responsabilità civile nei confronti di terzi.

E' fatto obbligo al Concessionario di prestare il più ampio consenso al trasferimento di autorizzazione e licenze alla scadenza del contratto o all'atto dell'eventuale risoluzione anticipata in favore dell'ADISU o di Ente, persona o Società che l'ADISU potrà indicare.

Art 12. Deposito cauzionale definitivo

A garanzia degli obblighi derivanti dal contratto che sarà stipulato, ivi compreso il puntuale rilascio dei locali alla scadenza pattuita nonché il risarcimento di tutti i danni derivanti dall'eventuale inadempimento, il Concessionario costituirà un deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo complessivo presunto, ai sensi c.1., c. 2, c. 3 e c. 4 dell'art. 103 del D.lgs. n. 50/2016 in una delle forme previste dalla vigente normativa.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2, del c.c.;
- l'operatività della garanzia medesima entro 15 gg a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Il suddetto deposito cauzionale non dovrà essere progressivamente svincolato a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, non si applica pertanto il comma 5 dell'art. 103 del Codice dei contratti (D.lgs. n. 50 del 2016). L'ADISU svincolerà e restituirà il deposito alla scadenza contrattuale solo dopo che siano state regolarizzate e liquidate le eventuali pendenze e qualora non siano stati riscontrati danni o cause di possibili danni per l'ADISU stessa.

In caso di inadempienze da parte del Concessionario, l'ADISU ha piena facoltà di procedere, senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario, all'incameramento del deposito cauzionale, fermo restando il suo diritto al risarcimento del maggior danno eventualmente derivante dalle suddette inadempienze. Resta salvo per l'ADISU l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'Impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'ADISU avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Art 13. Polizza Assicurativa

Il Concessionario è espressamente obbligato a tenere sollevata ed indenne l'ADISU ed i suoi collegati da tutti i danni, sia diretti che indiretti, che potessero comunque e a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente capitolato.

Il Concessionario dovrà stipulare, con oneri a proprio carico una polizza assicurativa presso una primaria Compagnia di Assicurazione, di gradimento dell'ADISU,:

- che copra tutti i rischi di danno per incendio, scoppio, allagamento, con un massimale non inferiore a € 2.000.000,00 con espressa previsione del vincolo a favore dell'ADISU;

Firma per accettazione <hr/>	CAPITOLATO SPECIALE- Affidamento in concessione Bar Studente	Pagina 6 di 18
---------------------------------	---	----------------

- una polizza assicurativa, per la copertura di responsabilità civile verso terzi per danni a persone e cose (incluso anche l'ADISU e rischi da tossinfezione alimentari e/o avvelenamenti), con massimale unico non inferiore a € 5.000.000,00 per persona;

Delle polizze suddette, l'Impresa è tenuta a fornire copia all'ADISU entro i termini previsti per la stipulazione del contratto.

Art 14. Adempimenti a carico del Concessionario

L'operatore economico assegnatario della concessione è tenuto a realizzare, a proprie cura e spese ed a regola d'arte, tutto ciò offerto in sede di gara.

Dovrà inoltre provvedere a propria cura e spese:

- a) alla richiesta ed ottenimento di tutte le eventuali concessioni e/o autorizzazioni, nessuna esclusa, per la completa realizzazione di tutto ciò offerto in sede di gara;
- b) all'assolvimento di tutte le incombenze, qualora necessario, previste dal D.Lgs. 81/2008, rispetto al quale il Concessionario risulterà Datore di lavoro.

Art 15. Esecuzione delle opere e forniture di attrezzature

Il Concessionario provvederà, a proprie cure e spese, alla realizzazione delle innovazioni migliorative degli allestimenti esistenti in termini di apparecchiature tecnologiche di vendita, di somministrazione e di servizio, nonché dei nuovi allestimenti secondo i tempi, le modalità ed i termini presentati nell'offerta tecnica in sede di gara. Tutto ciò offerto nell'elenco degli investimenti (riqualificazione degli ambienti, fornitura e posa in opera degli arredi e delle attrezzature) che si intendono effettuare per apportare migliorie al servizio, dovrà:

- essere ultimato entro 45 gg naturali e consecutivi dalla data di consegna dei locali;
- essere effettuato a regola d'arte ed in ottemperanza alle norme vigenti sulla sicurezza.

E' vietata ogni modifica, anche non permanente, alle strutture e agli impianti senza la preventiva formale autorizzazione dell'ADISU.

Dovrà essere supportato da adeguato piano economico finanziario a supporto dell'equilibrio complessivo nel tempo della propria offerta.

L'ADISU in contraddittorio con il Concessionario eseguirà apposito sopralluogo, al fine di verificare la rispondenza di quanto eseguito con quanto offerto in sede di gara, redigendo apposito verbale.

Art 16. Divieto di sub-appalto del servizio e di cessione del contratto

Non è consentito al Concessionario il subappalto nemmeno parziale del servizio, ad eccezione per le attività relative a:

- pulizia e sanificazione dei locali;
- manutenzioni;
- esecuzione di eventuali opere/lavori edili.

In caso di subappalto delle suddette attività rimangono in capo al Concessionario tutte le responsabilità delle attività stesse.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle regole dell'art. 105 del D.lgs. n. 50/2016 e quindi l'Impresa:

- all'atto dell'offerta deve dichiarare di avvalersi del subappalto, indicare i servizi che intende subappaltare e il relativo importo (art. 105, comma 4, lett. b) Dlgs. N. 50/2016) nonché la terna degli operatori di cui intende avvalersi ex art. 105 comma 6 del codice ;
- deve provvedere al deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni;

Firma per accettazione <hr/>	CAPITOLATO SPECIALE- Affidamento in concessione Bar Studente	Pagina 7 di 18
---------------------------------	---	----------------

- deve trasmettere alla stazione appaltante la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal codice degli appalti in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del concorrente – salva verifica da parte della stazione appaltante secondo quanto disposto dall'art. 105 comma 12 del D.lgs. n. 50/2016 – attestante l'insussistenza, in capo al subappaltatore, di motivi di esclusione (art. 105, comma 4, lett. c) del D.lgs. n. 50/2016) e l'assenza dei divieti previsti dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575, e successive modificazioni (ora art. 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011).

La stazione appaltante non provvederà al pagamento diretto dei subappaltatori e dei cottimisti e i pagamenti verranno effettuati, in ogni caso, all'appaltatore che dovrà trasmettere alla stazione appaltante, entro venti giorni dal relativo pagamento, attestazione dell'avvenuto pagamento.

Salvo i casi espressamente previsti per legge dal vigente codice dei contratti è vietata la cessione, anche parziale, del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso con perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'ADISU, fatti salvi i maggior danni conseguenti accertati.

Art 17. Spazi pubblicitari

Tutti gli spazi utilizzabili ai fini pubblicitari all'interno ed all'esterno dei locali adibiti a mensa rimangono di disponibilità dell'ADISU la quale potrà insindacabilmente decidere di utilizzarli a scopo pubblicitario senza per questo dover riconoscere compensi di qualunque natura al Concessionario.

Il Concessionario non potrà in autonomia utilizzare o concedere a terzi spazi a uso pubblicitario. Il Concessionario deve essere preventivamente autorizzato dall'ADISU per:

- utilizzare gli spazi pubblicitari per pubblicizzare il proprio marchio e/o prodotti e/o servizi
- per stipulare contratti di concessione o vendita a terzi di spazi pubblicitari.

IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI

Art 18. Struttura

I locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi della mensa oggetto della presente procedura sono di proprietà dell'ADISU.

L'area messa a disposizione per l'esercizio dell'attività oggetto del presente appalto è illustrata nella planimetria allegata.

L'impresa offerente dovrà prendere visione, in fase di sopralluogo, dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

L'Impresa ha la responsabilità della conservazione e della custodia dell'area, della struttura, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi concessi in uso per tutta la durata del contratto ivi compresi i periodi in cui non viene effettuato il servizio. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico dell'Impresa.

Art 19. Consegna dei locali - Inventario

Firma per accettazione _____	CAPITOLATO SPECIALE- Affidamento in concessione Bar Studente	Pagina 8 di 18
---------------------------------	---	----------------

Con la sottoscrizione del contratto verrà contestualmente sottoscritto il verbale di consegna contenente l'elenco dei beni consegnati con indicazione dello stato d'uso in cui si trovano. Una commissione composta da un rappresentante dell'Impresa e un rappresentante dell'ADISU redigerà preventivamente il suddetto elenco.

L'impresa, con riferimento alla proposta tecnica presentata in fase di offerta di gara e sulla base della relativa calendarizzazione indicata completerà la dotazione degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

Art 20. Verifica periodica degli immobili e degli impianti

In qualunque momento, su richiesta dell'ADISU ed in ogni caso ogni 12 mesi a partire dall'inizio del servizio ed in occasione della scadenza del contratto, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato.

In caso di danni cagionati direttamente o indirettamente agli immobili/impianti/attrezzature/arredi per qualunque causa procurati, l'Impresa aggiudicataria provvederà al ripristino entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Eventuali sostituzioni o reintegri di materiali che si rendano necessari a causa di mancato funzionamento o danneggiamento o di furto sono a totale carico dell'appaltatore, che deve provvedervi direttamente entro 20 (venti) giorni dalla data del riscontro. Le eventuali sostituzioni o reintegri devono essere effettuati con beni che abbiano un livello di qualità e funzionalità almeno uguale a quelli preesistenti.

Trascorsi tali termini, in caso di inadempienza, l'ADISU provvederà agli interventi necessari previa comunicazione scritta all'Impresa aggiudicataria, ed addebiterà alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta maggiorata del 25% a titolo di indennizzo per spese generali anche tramite l'incameramento della cauzione definitiva.

In ogni caso è vietata ogni modifica, anche non permanente, alle strutture, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi senza la preventiva formale autorizzazione dell'ADISU.

Art 21. Divieto di variazione di destinazione d'uso

E' tassativamente vietato l'utilizzo dei locali per uso diverso da quello cui sono espressamente destinati, previsto dal presente capitolato.

Il Concessionario per se ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata della concessione a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali.

Art 22. Trasferimento degli investimenti dal Concessionario all'ADISU

Tutti gli investimenti eseguiti dal Concessionario (lavori, impianti, attrezzature, arredi), alla scadenza naturale del periodo contrattuale e nel caso di risoluzione del contratto per colpa in capo al Concessionario o in caso di recesso anticipato o in qualunque altra ipotesi di cessazione degli effetti del contratto in data antecedente alla scadenza pattuita, rimarranno di proprietà esclusiva dell'ADISU, senza che questa debba corrispondere alcun compenso.

Tutti gli investimenti dichiarati in sede di offerta dal Concessionario e contemplati anche nel piano economico finanziario e non effettuati entro la scadenza naturale del contratto, o entro le tempistiche indicate in sede di gara in relazione a nuove forniture, verranno addebitati interamente al Concessionario stesso. L'importo richiesto al Concessionario sarà pari al valore dei beni mancanti, così come dichiarato in sede di offerta, senza applicare formule di ammortamento o di attualizzazione.

Firma per accettazione <hr/>	CAPITOLATO SPECIALE- Affidamento in concessione Bar Studente	Pagina 9 di 18
---------------------------------	---	----------------

Art 23. Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature

Tutti i beni e le attrezzature dovranno essere riconsegnati in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati al Concessionario.

Alla cessazione del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare all'ADISU, previa stesura di apposito verbale di riconsegna, l'area, la struttura, gli impianti annessi, le attrezzature e gli arredi, e comunque tutto ciò offerto in sede di gara e successivamente realizzato o fornito nel medesimo stato di fatto e di diritto in cui sono stati consegnati alla stipula del contratto tranne il normale deperimento d'uso.

Art 24. Modificazioni

L'Impresa si obbliga, senza previa autorizzazione dell'ADISU, a:

- non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali,
- non apportare modificazioni, innovazioni a tutti gli impianti
- non sostituire attrezzature e arredi anche con beni aventi analoghe caratteristiche.

ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Art 25. Spese e tasse

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla stipulazione sono interamente a carico del Concessionario; sono inoltre a carico del Concessionario tutte le spese relative a scritturazione, bolli e registrazione della concessione, nonché quelle relative al deposito della cauzione.

Art 26. Spese inerenti il servizio

Tutti gli oneri necessari alla realizzazione dei servizi oggetto della concessione sono interamente a carico del Concessionario, compresi quelli riguardanti: energia elettrica, nettezza urbana, gas, acqua, riscaldamento, telefonia e connettività ad internet.

L'impianto di riscaldamento non è autonomo bensì è condiviso con l'adiacente residenza universitaria. Gli orari di attivazione del riscaldamento sono decisi dall'ADISU. Il Concessionario potrà decidere di installare un impianto indipendente o rimborsare l'ADISU le spese per il servizio di riscaldamento secondo le modalità indicate dall'ADISU stessa.

Art 27. Manutenzione e verifiche periodiche

L'appaltatore deve attuare una costante attività di manutenzione dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi seguendo i seguenti principali obiettivi:

- conservare le prestazioni del bene contenendo il normale degrado ed invecchiamento del bene stesso;
- ridurre i costi di gestione evitando disservizi;
- mantenere un alto livello di sicurezza;
- rispettare le disposizioni di legge.

Sono a carico dell'appaltatore tutti gli oneri della manutenzione per tutti i locali, macchine, attrezzature ed arredi di tipo:

- preventiva (manutenzione eseguita a intervalli predeterminati o in base a criteri prescritti e volta a ridurre la probabilità di guasto o il degrado del funzionamento di un'entità);
- programmata (manutenzione eseguita in base a un programma temporale o a un numero stabilito di grandezze - es. le ore di produzione, il numero di avvii o di fermate, ...);
- correttiva (manutenzione eseguita a seguito di un'avaria e volta a riportare l'entità nello stato in cui essa possa eseguire una funzione richiesta);
- di urgenza (manutenzione che è eseguita senza indugio dopo la rilevazione di un guasto in modo da evitare conseguenze inaccettabili).

Sono quindi a carico dell'appaltatore tutti gli oneri della manutenzione ordinaria e straordinaria.

Si riporta di seguito la lista non esaustiva delle manutenzioni a carico dell'Impresa:

- a) tutte le opere necessarie per mantenere nelle condizioni di consegna (o nelle condizioni iniziali dopo che l'Impresa ha terminato i lavori proposti in fase di offerta) le tinteggiature e verniciature di pareti, infissi, strutture metalliche, vitree, lignee, ecc.;
- b) tutte le opere necessarie a conservare l'efficienza delle rubinetterie, delle apparecchiature igienico sanitarie (tavolette wc, porta sapone, porta rotoli, porta salviette, ecc.) degli infissi, delle pavimentazioni e rivestimenti (con la sostituzione delle parti che dovessero rimanere danneggiate);
- c) la sostituzione dei corpi illuminanti inefficienti o non funzionanti;
- d) la sostituzione delle lampade autoalimentate di sicurezza esaurite con lampade della potenza indicata nella planimetria dell'impianto elettrico;
- e) il reintegro delle dotazioni di sicurezza, ivi compresa la cartellonistica;
- f) la verifica ed il mantenimento in efficienza degli estintori in dotazione, manichette ed idranti nonché l'eventuale sostituzione;
- g) la gestione e la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti speciali e di sicurezza (a titolo esemplificativo: impianto di rilevazione fumi, impianto di rilevazione fughe gas, ecc).
- h) il mantenimento in efficienza ed eventuale sostituzione di serrature e maniglie in dotazione agli immobili consegnati;
- i) la pulizia di tutti i filtri installati su impianti ed attrezzature (quali ad esempio: impianto aspirazione, rubinetti, impianto riscaldamento e di condizionamento split e fan coil,...)
- j) la manutenzione e pulizia delle eventuali corti interne e dei giardini.
- k) la pulizia e/o disostruzione delle fognature ed impianti di scarico connessi alle attività della cucina e dei bagni;
- l) il reintegro delle attrezzature di servizio ivi compresa l'attrezzatura informatica;
- m) eventuali adeguamenti prescritti dalla normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.);
- n) le manutenzioni ordinarie e programmate degli impianti, attrezzature e arredi;
- o) all'aggiornamento dei libretti di manutenzione dell'attrezzatura di lavoro, qualora forniti dai fabbricanti; all'acquisto di materiale di consumo occorrenti per assicurare il funzionamento e l'efficienza dell'attrezzatura di lavoro;
- p) la manutenzione dei montacarichi ove presenti;
- q) alla verifica della potabilità delle acque ad uso umano (D.Lgs. 31/01), utilizzate per le preparazioni alimentari e per la somministrazione all'utenza;
- r) il reintegro delle attrezzature e degli arredi già presenti o forniti dal Concessionario e che nel corso del contratto si dovessero danneggiare o per usura o per non corretta gestione degli stessi;
- s) la manutenzione ordinaria e straordinaria relativamente agli impianti in uso esclusivo (a titolo esemplificativo: impianto elettrico, impianto di riscaldamento, unità di trattamento aria (UTA) e porte tagliafuoco asservite ai locali ristorazione, estintori, impianti specifici come cucine, impianti estrattori dell'aria, impianto TV, ecc.);

Firma per accettazione <hr/>	CAPITOLATO SPECIALE- Affidamento in concessione Bar Studente	Pagina 11 di 18
---------------------------------	---	-----------------

- t) e ogni altro intervento che si rendesse necessario a garantire la corretta ed efficiente gestione del mense ed erogazione del servizio.

Al verificarsi di guasti di qualsiasi natura, o della necessità di provvedere ad interventi di straordinaria o ordinaria manutenzione, il Concessionario sarà tenuto a darne tempestiva notizia all'ADISU, in forma scritta, anche via mail, e sarà tenuto ad eseguire immediatamente i necessari interventi, che dovranno essere effettuati a regola d'arte, con pezzi originali di ricambio, o compatibili con il bene esistente, tramite le ditte concessionarie ufficiali del bene stesso. Del completamento di tale procedura d'intervento dovrà esserne data notizia all'ADISU nelle stesse forme.

La mancata, o tardiva, comunicazione all'ADISU della necessità di provvedere ad un intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria è sanzionata con l'applicazione della penale di cui all'Art 37 "Penali".

Tutti gli interventi di manutenzione eseguiti dall'Impresa dovranno essere regolarmente annotati su apposito registro delle manutenzioni, che la stessa è obbligata a tenere aggiornato presso la struttura. L'ADISU si riserva in ogni momento di controllare tale registro e l'effettivo stato delle attrezzature, degli arredi e delle strutture.

I costi relativi ai danni causati dalla mancata o ritardata esecuzione degli interventi sopra elencati saranno posti a carico del Concessionario.

Qualora l'Impresa non provveda puntualmente alla manutenzione ordinaria e straordinaria, l'ADISU si riserva la facoltà di provvedere agli interventi necessari direttamente o tramite terzi; le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate all'Impresa con una maggiorazione del 25% dei costi sostenuti a titolo di indennizzo e dell'eventuale maggiore danno derivante da tali inadempienze anche tramite l'incameramento della cauzione definitiva.

Le manutenzioni specificate in quest'articolo si intendono minimali e non esclusive di manutenzioni simili non specificatamente comprese nell'elenco.

A carico del Concessionario sono inoltre le attività relative alla pulizia dei locali e delle aree connesse all'esercizio (piazzale esterno);

Art 28. Chiavi di accesso ai locali

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali consegnati devono essere lasciate in copia presso il competente Ufficio dell'ADISU.

Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, il Concessionario ritenesse opportuno sostituire le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo per iscritto all'ADISU provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi.

Le conseguenze dirette ed indirette relative a mancanze a tale riguardo, sono ad esclusivo carico del Concessionario.

Art 29. Pulizia - prescrizioni

Le operazioni ordinarie e straordinarie di pulizia devono essere eseguite secondo le normative in materia e seguendo anche le seguenti prescrizioni:

Firma per accettazione <hr/>	CAPITOLATO SPECIALE- Affidamento in concessione Bar Studente	Pagina 12 di 18
---------------------------------	---	-----------------

- Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni e/o distribuzione alimenti.
- Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.
- Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci e quant'altro di qualsiasi genere e tipo nonché attivare le operazioni di pulizia ordinarie.
- I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.
- Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Di tutti i prodotti il Concessionario deve trasmettere a richiesta all'ADISU depliant illustrativi, schede tecniche informative e schede tecniche di sicurezza. Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.
- I servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale dovranno essere tenuti costantemente puliti in tutte le loro parti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere con gli opportuni contenitori.
- Tutte le aree esterne di pertinenza della mensa universitaria, comprese le facciate esterne dei vetri, devono essere sempre perfettamente pulite e sgombre da materiali (imballi, neve, erbacce, cartacce, ecc.). Le pulizie esterne dovranno interessare, in particolare, le superfici calpestabili, le zone di parcheggio e le aree di scarico delle merci.
- La pulizia e il riassetto dei locali, dei macchinari, degli impianti, degli arredi e delle stoviglie deve avvenire entro due ore dal termine della distribuzione dei pasti, in nessun caso dovrà essere lasciato alcunché di non perfettamente pulito e asciutto.
- Gli interventi di disinfestazione devono essere svolti da soggetti autorizzati. La documentazione degli interventi da parte di Ditta autorizzata dovrà essere trasmessa in copia all'ADISU;
- Prima degli interventi di disinfestazione dei locali, gli utensili e tutto il materiale in uso, compresi i macchinari di sala, devono essere conservati in modo da preservarli dalla contaminazione dei prodotti disinfestanti; in ogni caso successivamente agli interventi si dovrà curare in modo particolare le pulizie, con prodotti appropriati, di tutte le superfici dei locali trattati, delle macchine e degli utensili.
- E' facoltà dell'ADISU richiedere interventi ordinari e straordinari di pulizia
- Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.
- Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Art 30. Disposizione in materia di sicurezza

Il Concessionario deve garantire il rispetto delle norme di legge in materia di sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro per il proprio personale e per gli utenti del servizio.

Il Concessionario deve comunicare all'ADISU i nominativi del datore di lavoro e del responsabile del servizio prevenzione e protezione dai rischi di cui al D. Lgs. 81/2008.

Il Concessionario deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrano le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

<p>Firma per accettazione</p> <hr/>	<p>CAPITOLATO SPECIALE- Affidamento in concessione Bar Studente</p>	<p>Pagina 13 di 18</p>
-------------------------------------	---	------------------------

PERSONALE**Art 31. Personale**

Il personale impiegato farà capo al Concessionario. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme in materia di igiene e sicurezza alimentare e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il Concessionario si impegna a fornire personale addetto in numero adeguato in grado di garantire il servizio con costante efficienza. Il servizio non potrà essere interrotto in ogni caso.

Il Concessionario è tenuto a comunicare formalmente all'ADISU in maniera preventiva rispetto all'entrata in servizio, almeno con sette giorni di anticipo, l'elenco dei nominativi del personale impiegato; il Concessionario ha altresì l'obbligo di comunicare tempestivamente ogni variazione intercorrente all'interno dello stesso.

L'ADISU si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del personale che non risultasse idoneo alla particolarità dei servizi.

Il Concessionario ha l'obbligo di indicare un referente per tutti i servizi e le attività oggetto della presente concessione. Tutte le comunicazioni al referente rivolte dall'ADISU si intendono effettuate al Concessionario.

Art 32. Responsabilità e obblighi derivanti da rapporti di lavoro

Il Concessionario è tenuto ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

Il Concessionario deve attuare nei confronti del proprio personale, occupato nelle attività oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro collettivi applicabili alla categoria alla data di stipulazione del contratto, nonché condizioni risultanti da ss. mm. e ii. e, in generale, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria.

Gli obblighi di cui sopra vincolano il Concessionario anche se esso non aderisca alle associazioni stipulanti i contratti collettivi di lavoro o abbia receduto dalle stesse. In caso di violazione degli obblighi sopra menzionati, l'ADISU provvede a denunciare le inadempienze all'Ispettorato del lavoro, dandone comunicazione al Concessionario.

Il Concessionario esonera, pertanto, l'ADISU da qualsiasi responsabilità che dovesse derivare dalle omesse assicurazioni obbligatorie del personale addetto alle prestazioni di cui al presente capitolato e, comunque, da qualsiasi violazione o errata applicazione della normativa sopra richiamata.

Il Concessionario è, altresì, responsabile in solido dell'osservanza delle norme anzidette da parte dei subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto. L'affidatario e, per suo tramite, i subappaltatori, trasmettono alla stazione appaltante prima dell'inizio dei lavori la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, inclusa la Cassa edile, ove presente, assicurativi e antinfortunistici, nonché copia del piano di cui al c.17 art. 105 del Dlgs 50/16. Ai fini del pagamento delle prestazioni rese nell'ambito dell'appalto o del subappalto, la stazione appaltante acquisisce d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva in corso di validità relativo all'affidatario e a tutti i subappaltatori.

CONTROLLO DEL SERVIZIO

Art 33. Diritto di controllo dell'ADISU

E' facoltà dell'ADISU effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali del Capitolato.

Il Concessionario dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'ADISU in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo che le compete.

Il Concessionario ha l'obbligo di esibire la documentazione, compresa quella contabile, a richiesta dell'ADISU

Art 34. Personale preposto al controllo

I controlli verranno affidati all'Ufficio preposto dall'ADISU, ai competenti servizi ASL, o ad un istituto specializzato di fiducia dell'ADISU, alla commissione studenti e a tutti gli organismi istituzionali preposti ai controlli.

Il personale del Concessionario non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'ADISU.

OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art 35. Obblighi del Concessionario.

Il Concessionario si obbliga per sé e per i propri aventi causa.

Il Concessionario è responsabile della corretta esecuzione delle disposizioni e prescrizioni impartite dal contratto di concessione con l'ADISU, nonché dell'ottemperanza a tutte le norme di legge e regolamenti in vigore che disciplinano le attività dei servizi oggetto della presente concessione.

Il Concessionario ha l'obbligo di fornire all'Amministrazione, su richiesta, tutta la documentazione necessaria ad appurare l'effettività di tale ottemperanza.

Il Concessionario è inoltre direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone e/o cose che risultassero causati dal personale del Concessionario stesso o dei suoi subappaltatori, compresi i danni prodotti da negligenza e da una non corretta custodia. In ogni caso la ditta stessa dovrà provvedere tempestivamente e a proprie spese al risarcimento dei danni, degli oggetti danneggiati, alla riparazione o sostituzione delle parti o delle strutture deteriorate.

L'ADISU non riconoscerà, né assumerà responsabilità alcuna per gli impegni assunti dal Concessionario verso i propri fornitori.

Art 36. Contestazioni

Sulla base delle osservazioni e delle contestazioni rilevate dagli organi di controllo, l'ADISU farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali dovrà uniformarsi entro 5 (cinque) giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. L'impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'ADISU, in relazione alle contestazioni mosse. Se entro il termine previsto dal presente articolo l'Impresa non produce alcuna comprovata giustificazione, l'ADISU applicherà le penali previste dal presente capitolato.

Firma per accettazione

CAPITOLATO SPECIALE-
Affidamento in concessione Bar Studente

Pagina 15 di 18

Art 37. Penali

Il Concessionario nell'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato e per tutta la sua durata, dovrà applicare le normative e le disposizioni regolamentari concernenti il servizio oggetto della concessione sia quelle già vigenti al momento dell'affidamento della concessione sia quelle che dovessero successivamente e per la durata della concessione essere approvate .

In caso di riscontrata irregolarità nell'esecuzione del servizio o di mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato e nelle eventuali parti integrative e migliorative contenute nell'Offerta Tecnica, il Concessionario è tenuto al pagamento di una penale calcolata in rapporto alla gravità dell'inadempienza e alla recidiva fatta salva la risoluzione del contratto.

Le penali non si applicano nel caso in cui l'inesatto o mancato adempimento dell'Impresa sia determinato da cause di forza maggiore o impossibilità sopravvenuta alla stessa non addebitabili. Gli inadempimenti che l'Impresa ritiene ascrivibili a tali eventi devono essere segnalati, per iscritto, all'ADISU entro 3 giorni lavorativi dall'inizio del loro avverarsi sotto pena di decadenza dal diritto al risarcimento.

Le inadempienze denunciate dall'ADISU comportano l'applicazione delle penali, anche in maniera additiva, di seguito elencate:

- per ciascun giorno naturale e continuo di ritardo rispetto all'inizio dell'attività oggetto della concessione nei termini previsti dal contratto si applica una penale di € 100,00;
- per ciascun giorno naturale e continuo di ritardo rispetto al termine dell'esecuzione delle opere e l'installazione delle attrezzature, previsti all'Art 15 del Capitolato, si applica una penale di € 50,00;
- per il mancato rispetto delle condizioni associate ai punteggi riconosciuti in base all'offerta tecnica, accertata e contestata dall'Amministrazione, si applica la penale di € 200,00 per ogni contestazione. Il ripetersi della suddetta inosservanza, accertata e contestata dall'Amministrazione, per più di tre volte nel corso del periodo contrattuale sarà causa di risoluzione contrattuale ai sensi dell'Art 38.
- per mancato rispetto dei prezzi massimi consentiti dall'Art 8 si applica la penale di € 150,00 per ogni contestazione. Il ripetersi della suddetta inosservanza, accertata e contestata dall'Amministrazione, per più di tre giorni anche non consecutivi nel corso del periodo contrattuale sarà causa di risoluzione contrattuale ai sensi dell'Art 38.
- per ciascun giorno naturale e continuo di chiusura non autorizzata dall'ADISU si applica una penale di € 100,00 Il ripetersi della suddetta inosservanza, accertata e contestata dall'Amministrazione, per più di 10 giorni, anche non consecutivi, nel corso del periodo contrattuale sarà causa di risoluzione contrattuale ai sensi dell'Art 38.

Le penalità saranno precedute da regolare contestazione dell'inadempienza così come previsto all'Art 36 In caso di recidiva nell'arco di 30 giorni, la penalità già applicata potrà essere aumentata fino al doppio del valore precedentemente applicato.

L'imposizione delle penali non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

L'ADISU potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto al Concessionario a qualsiasi titolo ovvero in difetto avvalersi della cauzione senza bisogno di diffida ulteriore, accertamento o procedimento giudiziario.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'Impresa dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

L'Impresa prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'ADISU a richiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni.

<p>Firma per accettazione</p> <hr/>	<p>CAPITOLATO SPECIALE- Affidamento in concessione Bar Studente</p>	<p>Pagina 16 di 18</p>
-------------------------------------	---	------------------------

In caso di inadempienza dell'Impresa, resta ferma la facoltà dell'ADISU di ricorrere a terzi per l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato addebitando all'Impresa, i relativi costi sostenuti.

Art 38. Risoluzione del contratto per inadempimento e clausola risolutiva espressa

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le fattispecie indicate all'Art 37 e le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico del Concessionario o a carico della ditta capogruppo in caso di raggruppamento di imprese che impedisca la continuità aziendale;
- b) cessione illegittima del contratto o ogni diversa ipotesi di cessazione dell'attività del Concessionario;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dal Concessionario, salvo deroghe previste e disciplinate dalla legge e dal presente capitolato;
- d) utilizzo di derrate alimentari in violazione di norme di legge relative a produzione, etichettature, confezionamento e trasporto;
- e) casi di grave intossicazione alimentare;
- f) non rispetto di inizio dell'attività nei termini previsti;
- g) gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) gravi danni prodotti ad impianti, alla struttura, agli spazi aperti, agli arredi ed attrezzature di proprietà dell'ADISU;
- i) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- j) non ottemperanza, entro 5 giorni, alle prescrizioni dell'ADISU in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
- k) gravi e reiterate negligenze nella conduzione dell'esercizio tali da compromettere la qualità del servizio e/o la funzionalità dell'esercizio stesso e arrecare pregiudizio all'immagine dell'ADISU. Per tali effetti sono considerate negligenze le eventuali carenze igienico sanitarie accertate dall'ADISU e/o da organi statali o comunali come ASL, Vigili Urbani, NAS;
- l) difformità nell'esecuzione del servizio rispetto quanto indicato in fase di offerta ed accertato dall'ADISU;
- m) violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) mancato pagamento o recidiva morosità di oltre 2 trimestri nel pagamento dei corrispettivi e delle somme dovute a qualsiasi titolo all'ADISU;
- o) mancata stipulazione o rinnovo delle polizze assicurative prevista dal presente capitolato;
- p) interruzione del servizio per oltre 10 gg, anche non consecutivi, durante l'intero periodo della concessione;
- q) applicazione di prezzi diversi da quelli massimi consentiti dall'Art 8 per più di tre giorni anche non consecutivi nel corso del periodo contrattuale;
- r) mancato rispetto delle condizioni associate ai punteggi riconosciuti in base all'offerta tecnica, accertata e contestata dall'Amministrazione, per più di tre volte nel corso del periodo contrattuale.
- s) in ogni altro caso previsto dalla normativa vigente.

In tali ipotesi, il contratto potrà essere risolto di diritto, senza obbligo di costituzione in mora, con effetto immediato a seguito di comunicazione formale dell'ADISU di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa.

Qualora si verifichi la risoluzione contrattuale per i motivi sopra indicati o per altri gravi motivi da imputarsi al Concessionario, l'ADISU provvederà non solo all'incameramento della cauzione ma anche al

Firma per accettazione _____	CAPITOLATO SPECIALE- Affidamento in concessione Bar Studente	Pagina 17 di 18
-------------------------------------	---	-----------------

trasferimento di proprietà dei beni senza che la Ditta abbia nulla a pretendere nonché al risarcimento dei danni procurati all'ADISU.

Art 39. Foro competente e controversie

Le eventuali controversie tra l'ADISU e il Concessionario, che non si siano potute definire in via amministrativa, sia durante l'esecuzione del contratto che al termine del contratto stesso, saranno deferite all'Autorità Giudiziaria, Foro di Perugia.

Art 40. Tutela dei dati personali

I dati personali conferiti ai fini della partecipazione alla gara dai concorrenti saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento di gara e della eventuale e successiva stipula e gestione del contratto secondo le modalità e le finalità di cui al D.Lgs 196/2003 e potranno essere comunicati:

- al personale interno dell'Amministrazione coinvolto nelle attività inerenti il procedimento di gara;
- ai concorrenti che partecipano alla gara e ad ogni altro soggetto che vi abbia interesse, ai sensi della legge n. 241/1990 e s.m. e i.;
- ad altro soggetto della Pubblica Amministrazione.

Il Concessionario assume l'obbligo che il proprio personale mantenga riservati i dati, i risultati delle analisi e le informazioni di cui venga a conoscenza.

Art 41. Tracciabilità dei flussi finanziari

Il Concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13.08.2010, n. 136 e ss.mm.ii. e si impegna a dare immediata comunicazione all'ADISU ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Perugia della notizia dell'inadempimento della eventuale propria controparte (subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria ai sensi dell'art. 3, comma 8, della legge n. 136/2010.

Art 42. Norme di rinvio e riferimenti normativi

Per quanto non sia specificatamente contenuto nel presente Capitolato si fa espresso riferimento alle vigenti disposizioni legislative ed in particolare:

- Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (tra cui Dlgs 81/08,...);
- Normativa europea e nazionale in materia di sicurezza alimentare (tra cui DPR 327/80, Reg CE 178/2002, Reg CE 852/2004, Reg CE 1169/2011, Direttiva CE 41/2004, D.Lgs 193/2007, ...);
- Regolamenti europei in materia di HACCP;
- Circolari Ministero della Sanità in materia di igiene e sicurezza degli alimenti;
- Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia (L. 123/2005);
- Codice Civile e Codice Penale;

Altra normativa comunitaria, nazionale, regionale e regolamentare disciplinante la materia del presente appalto vigente e successiva alla data di inizio di esecuzione del presente appalto;

ALLEGATO A: PLANIMETRIA BAR DELLO STUDENTE

Firma per accettazione <hr/>	CAPITOLATO SPECIALE- Affidamento in concessione Bar Studente	Pagina 18 di 18
---------------------------------	---	-----------------