

DISCIPLINARE TECNICO - AMMINISTRATIVO PER LA CONCESSIONE D'USO DI UN LOCALE SITO NELL'EDIFICIO "PALAZZO DEGLI UFFICI" PER L'ESERCIZIO DI PUNTO DI RISTORO

ART.1 OGGETTO

Il presente disciplinare regola la concessione d'uso del locale, per l'esercizio di un Punto di ristoro, sito nell'Edificio "Palazzo degli Uffici" in Napoli alla Via G.C. Cortese, 29, da destinarsi al personale dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II", nonché agli eventuali terzi autorizzati dall'Amministrazione.

Il locale potrà essere utilizzato dal concessionario esclusivamente allo scopo al quale è stato destinato.

Il predetto locale ha una capienza di 64 posti a sedere ed è completo della maggior parte delle apparecchiature e delle attrezzature necessarie per lo svolgimento del servizio, come descritto nella Planimetria allegata al presente Disciplinare.

Il servizio consiste nella preparazione e somministrazione di pasti e gestione del punto di ristoro in questione nonché pulizia, sanificazione e manutenzione ordinaria del locale e delle eventuali attrezzature e/o apparecchiature esistenti, nonché ogni altra attività connessa.

I pasti dovranno essere erogati con il sistema self-service.

Restano a carico e cura del concessionario l'ottenimento della licenza di esercizio, di ogni autorizzazione, permesso e quant'altro necessario al legittimo esercizio dell'attività, nonché - previa autorizzazione scritta dell'Università - ogni eventuale modifica allo stato dei luoghi indispensabile al conseguimento di quanto esemplificato al presente comma, ivi incluse le modifiche allo stato dei luoghi che si rendessero necessarie al fine del rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza.

ART. 2 PREZZI E CONVENZIONAMENTO

La somministrazione delle pietanze dovrà essere effettuata, sia per il personale tecnico amministrativo che per il personale docente dell'Università, a fronte di pagamento in denaro contante o di presentazione di buono-pasto.

Pertanto, il concessionario è tenuto, sin dall'avvio del servizio,

a) a convenzionarsi con l'attuale società emittitrice i buoni pasto forniti dall'Università al personale tecnico-amministrativo, nonché a stipulare tempestivamente altra convenzione con la società emittitrice eventualmente subentrante.

b) a convenzionarsi con l'Università, emittitrice dei buoni pasto forniti dall'Università al personale docente e ricercatore.

Il listino prezzi delle pietanze e delle bevande, redatto in maniera chiara e visibile e da esporre nel locale concesso, resta quello definito in sede di offerta.

I prezzi delle pietanze e delle bevande non oggetto di offerta dovranno essere concordati con l'Amministrazione prima dell'avvio del servizio e, in ogni caso, prima dell'inserimento nel listino.

ART. 3 CANONE DA VERSARE A FAVORE DELL'UNIVERSITA'

Il canone annuo dovuto per l'uso del locale sarà pari ad € 16.778,88; il concessionario corrisponderà, inoltre, imposte e tasse come per legge.

Tale canone è soggetto a rivalutazione annuale secondo gli indici ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati.

Il canone dovrà essere corrisposto in rate trimestrali anticipate a decorrere dalla data di consegna del locale.

Ove la ditta risulti morosa, anche di una sola rata del canone, l'Università potrà pronunciare la decadenza dalla concessione come previsto al successivo art.17.

ART.4

BENI MOBILI, IMPIANTI A SERVIZIO E ATTREZZATURE

Per lo scopo del contratto e per l'intera sua durata, l'Università consegnerà al concessionario, contestualmente ai locali, i beni mobili, gli impianti a servizio e le attrezzature meglio descritti nell'apposito inventario (allegato tecnico A).

E' fatto assoluto divieto di distrarre detti beni, attrezzature ed impianti dall'uso cui sono destinati, nonché di rimuoverli dai locali concessi.

Il concessionario prenderà in consegna detti beni mobili, impianti e attrezzature nello stato in cui si trovano e li riconsegnerà alla scadenza del contratto nella medesima quantità e nel medesimo stato, salva la normale usura.

Cede a cura e carico del concessionario la manutenzione ordinaria dei predetti beni mobili, impianti, attrezzature nonché il ripristino, sino alla sostituzione, degli stessi in caso di danneggiamento/malfunzionamento non dovuti a causa di forza maggiore.

Il concessionario provvederà altresì a dotare il locale di tutti gli altri beni ed attrezzature necessari all'ottimale espletamento del servizio, così come proposto in sede di offerta.

ART. 5

DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione ha durata di quattro anni a decorrere dalla data di consegna del locale.

Il contratto potrà essere prorogato, per il tempo strettamente necessario, nelle more dell'espletamento di una nuova procedura di gara, con preavviso dell'Amministrazione da inviarsi nei tre mesi precedenti la scadenza.

Alla scadenza del contratto il locale concesso in uso e i beni consegnati dovranno essere restituiti nello stesso stato e nella stessa quantità in cui sono stati ricevuti, salva la normale usura; inoltre, il concessionario si obbliga, sin d'ora, a liberare i locali senza che sia necessaria alcuna richiesta da parte dell'Amministrazione; in mancanza, l'Università provvederà direttamente allo sgombero degli stessi al più tardi nei 15 giorni successivi la scadenza del contratto: in tal caso, nessuna responsabilità potrà essere attribuita all'Università in caso di dispersione/distruzione/danneggiamento di beni e suppellettili di proprietà del concessionario o di terzi.

All'atto della consegna del locale, nonché entro gli ultimi 5 giorni antecedenti la scadenza della concessione, sarà redatto verbale, sottoscritto dall'Amministrazione e dal concessionario, dal quale dovrà risultare l'inventario e la descrizione analitica dello stato del locale e delle apparecchiature ed attrezzature consegnate.

Il concessionario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi in uso per tutta la durata del contratto e sarà ritenuto responsabile dei danni causati da incuria e/o da colpa dei propri dipendenti.

Qualunque miglioria apportata al locale durante il corso della concessione resta a beneficio dell'Università, senza che il concessionario possa pretendere indennizzo alcuno.

ART. 6
ORARI DI APERTURA E CHIUSURA

Il concessionario deve garantire l'espletamento del servizio esclusivamente dalle ore 13,00 alle ore 16,00 dal lunedì al venerdì.

In tutti gli altri giorni e dietro congruo preavviso l'Università si riserva la facoltà, per non più di 30 giorni l'anno, di chiedere che il servizio venga assicurato in occasione di particolari manifestazioni anche in giorni festivi ed eventualmente oltre gli orari innanzi previsti.

Nell'intero mese di agosto l'esercizio potrà restare chiuso, qualora autorizzato in tal senso dall'Università.

ART. 7
INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il concessionario si obbliga a provvedere al servizio senza interruzione per qualsiasi circostanza.

Il concessionario, in caso di sciopero o di sospensione del lavoro del proprio personale, dovrà informare l'Università per iscritto anche tramite telefax immediatamente e comunque non oltre le h.9.30 del giorno in cui si verificasse l'evento. Sarà inoltre tenuta ad informare l'utenza tramite l'esposizione di apposito cartello.

ART. 8
COMPOSIZIONE DEL PASTO

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui s'intendono tutte richiamate.

Il menu giornaliero dovrà prevedere la possibilità di scelta tra almeno 2 primi piatti oltre ad un primo piatto in bianco, tra almeno 2 secondi piatti oltre ad un secondo piatto in bianco, tra almeno tre tipi di contorni crudi o cotti e tra almeno tre alternative di frutta di stagione, oltre a pane e bevande.

Dovrà essere inoltre previsto un apposito menu per soggetti affetti da celiachia.

La "Tabella dietetica minimale e grammature" nonché le "Tabelle merceologiche" allegati al presente disciplinare sotto le lettere B) e C), corrispondono al minimo consentito in termini di grammature, varietà e qualità degli alimenti.

Il concessionario dovrà garantire la massima varietà possibile nella composizione dei menù, nonché l'utilizzazione di prodotti di stagione.

Fermo restando l'aspetto vincolante delle tabelle dietetiche, l'Amministrazione potrà richiedere eventuali modifiche, previo accordo con il concessionario, qualora si verifichi un costante non gradimento dei piatti offerti.

Il concessionario dovrà affiggere ogni venerdì, all'ingresso del locale o in apposita bacheca, il menu della settimana successiva e dovrà evidenziare con un asterisco i piatti ottenuti con l'utilizzo di derrate congelate o surgelate.

Parimenti, in caso di utilizzo di ingredienti contenenti OGM (Organismi Geneticamente Modificati), il concessionario è tenuto a darne indicazione chiara ed evidente sul menù.

ART. 9
PERSONALE

Il concessionario ha l'obbligo di indicare all'Amministrazione, per iscritto e prima dell'avvio del servizio, il nominativo ed i recapiti (telefono e telefax) del Responsabile del Servizio, individuato tra i dipendenti dell'impresa e in possesso di idonea qualifica professionale.

Il Responsabile del Servizio sarà il referente per l'Amministrazione: il concessionario ne garantisce la reperibilità dalle ore 8,30 alle ore 16,30 di ogni giorno in cui si svolge il servizio.

Le attività oggetto della concessione dovranno essere svolte esclusivamente da personale alle dipendenze dell'Impresa.

Nell'attività di lavorazione e preparazione di cibi, di cottura, di confezionamento, di distribuzione, dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica competenza, nella misura indicata in sede di gara e comunque sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio senza che il concessionario possa addurre giustificazione alcuna in caso di disservizio dovuto all'inadeguatezza dell'organico.

Entro e non oltre i cinque giorni successivi all'avvio del servizio, il concessionario dovrà trasmettere all'Amministrazione l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere al concessionario, in ogni tempo, la sostituzione del personale non gradito: in tal caso, il concessionario dovrà procedere tempestivamente alla sostituzione, in ogni caso non oltre 15 giorni naturali e consecutivi dalla ricezione della richiesta.

In mancanza, l'Amministrazione si riserva l'applicazione di una penale pari ad euro **500,00**, fino alla pronuncia di decadenza dalla concessione in caso di mancata sostituzione che persista per oltre tre mesi solari.

Il concessionario munirà il personale degli indumenti e degli accessori prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, con l'obbligo di vigilare sull'effettiva e corretta utilizzazione degli stessi.

Il personale dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione ben visibile riportante il nome del concessionario ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di somministrazione e confezionamento che sono: copricapo, camice o grembiule o giacca, pantaloni, guanti monouso e scarpe/zoccoli anatomici con puntale rinforzato.

Il personale addetto alla somministrazione prima di accedere ai locali adibiti alla distribuzione deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente nei locali adibiti all'uso.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della preparazione dei pasti, della distribuzione, del lavaggio, e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra, il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

Tutto il personale dovrà essere munito di libretto d'idoneità sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti.

Se previsto dal C.C.L.N. di categoria vigente al momento della stipula del contratto, il concessionario provvederà ad assumere, secondo le modalità e nei limiti previsti dal predetto C.C.L.N., il personale in carico al concessionario uscente.

ART. 10

MANUTENZIONE DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE

Il concessionario utilizzerà i locali, gli impianti a servizio e le attrezzature consegnate ai fini dell'espletamento del servizio con la massima diligenza e cura.

La manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti a servizio e delle attrezzature cede a carico del concessionario, che dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria non oltre i 10 giorni - naturali e consecutivi - successivi al verificarsi del guasto/malfunzionamento; in caso di guasto/malfunzionamento che possa determinare il decadimento anche temporaneo della qualità e dell'efficienza delle attrezzature, gli interventi dovranno essere eseguiti immediatamente o, in ogni caso, nel più breve tempo possibile.

Al verificarsi del guasto/malfunzionamento, di qualsiasi natura esso sia, il concessionario sarà tenuto ad informare tempestivamente l'Amministrazione

Ad intervento eseguito, il concessionario dovrà trasmettere al consegnatario dell'appalto copia della ricevuta emessa dalla ditta intervenuta, completa dei dati tecnici dell'intervento stesso.

Sono interventi di manutenzione ordinaria quelli volti al rinnovamento e sostituzione delle finiture del locale, o necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale del locale.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, ai fini del presente disciplinare, sono considerati interventi di manutenzione ordinaria:

- il ripristino la sostituzione e la verniciatura degli infissi;
- il ripristino e la sostituzione della zoccolatura e della piastrellatura ammalorata;
- l'imbiancatura dei locali;
- lo spurgo degli scarichi delle cucine;
- la sostituzione dei rivestimenti dei muri e dei pavimenti;
- sostituzione delle guarnizioni, manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas, vapore;
- pulizia, sgombero e sostituzione dei sifoni, pilette, raccordi flessibili per acqua calda e fredda, porzioni di tubazione e scarico, pulizia e sostituzione di filtri per cappe, generatori, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle condutture delle cappe di aspirazione;
- pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nei centri di cottura con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere);
- riparazione con sostituzione di componenti di attrezzature non tecnologiche, quali: tavoli, scaffali, armadi, ecc.;
- interventi su apparecchiature preposti alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresi la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, batterie di scambio, termostati, compressori, cerniere delle porte;
- interventi su tutte le apparecchiature di cottura e produzione di acqua calda, comprendendo nella riparazione qualsiasi componente preposto alla sicurezza attiva o passiva;
- intervento di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti nei centri di cottura.

Il Concessionario è obbligato a tenere sempre in perfetto stato le attrezzature offerte in sede di gara, provvedendo a proprie spese alla loro sostituzione con attrezzature della stessa qualità e valore in caso siano andate distrutte o divenute malfunzionanti.

ART. 11

RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di lavaggio delle stoviglie, riassetto, pulizia e sanificazione del locale, nonché degli arredi in esso compresi, sono a totale carico del concessionario che dovrà altresì disinfettare e disinfestare i locali, a proprie spese e cura, quando occorra e comunque almeno bimestralmente. L'Amministrazione si riserva di richiedere interventi di pulizia ordinaria e straordinaria nel caso in cui, durante un controllo, si riscontrino carenze igieniche.

In caso di inadempienza accertata, l'Amministrazione provvederà, tramite ditte specializzate, all'esecuzione delle disinfestazioni del locale addebitandone il relativo costo mediante prelievo dal deposito cauzionale.

I prodotti detergenti, disinfettanti, e sanificanti, sono completamente a carico del Concessionario e dovranno essere conformi alle leggi vigenti: è assolutamente vietato detenere detto materiale nelle zone di distribuzione dei cibi.

E' fatto espresso obbligo di fornire agli utenti del servizio esclusivamente posate e bicchieri detersi e successivamente sigillati.

ART. 12

IGIENE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

Il concessionario dovrà ottemperare agli obblighi previsti dal d.lgs. 155/97 e s.m.i. ed, in particolare, valuterà i rischi e redigerà apposito Piano di Autocontrollo, cui si atterrà scrupolosamente nell'esecuzione del servizio.

Il concessionario garantisce l'applicazione di tutte le più opportune procedure di sicurezza igienica previste dalla vigente normativa.

I salumi e i formaggi dovranno essere conservati in ripiani o spazi di frigoriferi distinti; i prodotti cotti, in attesa della distribuzione, devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori a conformi alle vigenti normative in materia igienico-sanitaria ed alle temperature dalle stesse prescritte.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono essere effettuate in conformità alle leggi vigenti in materia. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le seguenti modalità:

- il decongelamento dei prodotti congelati e/o surgelati deve avvenire a temperatura compresa tra 0° C e 4°C;
- la lavorazione delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui le stesse vengono consumate;
- il formaggio grattugiato, se non preconfezionato, dovrà essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- le frittiture dovranno essere effettuate immediatamente prima del consumo;
- le porzioni di salumi affettati o formaggi dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua.

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

Tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dovrà far uso di guanti monouso e cuffia.

Le corrette procedure igieniche di distribuzione degli alimenti dovranno essere descritte in cartelli affissi nel locale: in particolare, nell'antibagno a disposizione del personale del concessionario, dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

E' vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi a quello della preparazione.

ART. 13
RISERVA DI GRADIMENTO
CONTROLLI DI QUALITÀ DELLE PRESTAZIONI
INADEMPIMENTI E PENALI

Entro i successivi dodici mesi dall'avvio del servizio, l'Amministrazione si riserva la facoltà di pronunciare, a proprio insindacabile giudizio, la decadenza della concessione per motivato mancato gradimento del servizio stesso: in tal caso, il concessionario sarà tenuto a sgomberare i locali concessi nel termine fissato dall'amministrazione, che non sarà, in ogni caso, inferiore a 30 giorni.

Nell'ipotesi di cui al comma precedente, resta sin d'ora inteso che al concessionario non sarà dovuto, a qualunque titolo, alcun indennizzo o risarcimento.

L'Università ha facoltà di effettuare ispezioni e controlli in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, per verificare la qualità e la validità delle prestazioni eseguite, la rispondenza del servizio fornito dal concessionario alle prescrizioni contenute nel presente disciplinare, il buon uso, la pulizia e la corretta manutenzione dei locali e delle attrezzature e degli altri beni mobili consegnati al concessionario, la qualità ed i prezzi delle pietanze somministrate, il rispetto delle vigenti norme in materia di sicurezza e di sanità e di igiene degli alimenti.

Al termine di ogni ispezione, qualora si rilevino irregolarità nell'esecuzione del servizio e/o violazione degli obblighi e delle disposizioni contenuti nel presente disciplinare, il Responsabile della corretta esecuzione del contratto (di cui al successivo art. 25) procederà seduta stante alla relativa contestazione ed a redigerne verbale, in contraddittorio con il Responsabile del Servizio di cui all'art. 9, co. 1 e 2, all'uopo chiamato ad intervenire, e provvederà, senza ulteriore avviso, all'applicazione delle penali.

In caso di mancato intervento o di irreperibilità del Responsabile del Servizio, il Responsabile della corretta esecuzione del contratto procederà, senz'altro, alla redazione del predetto verbale ed all'applicazione delle sanzioni di cui al presente disciplinare, fatta salva, se del caso, la segnalazione alle competenti autorità sanitarie.

In particolare, il Responsabile della corretta esecuzione, provvederà all'applicazione delle seguenti penali per le seguenti fattispecie, fatte salve le penali previste in altri articoli del presente disciplinare e fatta comunque salva la decadenza dalla concessione di cui al successivo art. 17:

€ 150,00 per infrazione:

- Peso non corrispondente alle grammature minimali (rilevato dalla media del peso di n. 5 porzioni);
- ceste contenenti il pane poggiate sul pavimento;
- insufficiente pulizia delle suppellettili, vassoi, posate, ecc., corpi estranei nei piatti, posate o bicchieri non sigillati.

La penale verrà applicata per ogni infrazione riscontrata.

€ 200,00/infrazione:

- Personale sprovvisto di libretto sanitario oppure in possesso di libretto sanitario scaduto;
- riciclaggio di derrate o promiscuità di merci nelle celle frigorifere (esempio: verdure con formaggi, ecc..).

La penale verrà applicata per ogni infrazione riscontrata.

€ 250,00/infrazione:

- Erogazione di alimenti di qualità diversa da quella stabilita contrattualmente (ad esempio spalla anziché prosciutto, rollato anziché fesa, ecc..)
- personale sprovvisto di guanti monouso/cuffia ed ogni ulteriore mancato rispetto delle norme dell'igiene del personale;

- mancata osservanza delle norme igieniche relative alla pulizia dei locali, degli impianti e delle attrezzature;
- derrate alimentari prive delle etichette previste dalla legge.

La penale verrà applicata per ogni infrazione riscontrata.

€ 300,00/infrazione:

- Omessa manutenzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature nei termini previsti dal presente disciplinare;
- Irreperibilità del responsabile del servizio;
- Mancata effettuazione del servizio per una giornata lavorativa.

La penale verrà applicata per ogni infrazione riscontrata.

€ 500,00/infrazione:

- **mancata osservanza dei prezzi delle pietanze, determinati in sede di offerta o concordati con l'Amministrazione a norma dell'art. 2, u.c., del presente disciplinare.**

La penale verrà applicata per ogni infrazione riscontrata.

Le penali saranno prelevate dalla cauzione definitiva di cui al successivo art. 18, con conseguente obbligo di reintegro della stessa.

Nel caso in cui il concessionario incorra in infrazioni che comportino l'applicazione di n. 2 (due) penali nell'arco di 6 (sei) mesi, è in facoltà dell'Università dichiarare la decadenza dalla concessione con contestuale incameramento dell'intera cauzione, salvo il risarcimento di tutti i danni ulteriori subiti e subendi.

ART. 14

MODALITA' DI RIMBORSO DEI BUONI PASTO EMESSI IN FAVORE DEL PERSONALE DOCENTE

Il rimborso dei buoni pasto emessi dall'Università in favore del personale docente avverrà dietro presentazione delle relative fatture, con le modalità ed i tempi previsti nella convenzione che il concessionario dovrà sottoscrivere con l'Università (**v. convenzione tipo servizio mensa docenti**).

ART. 15

SPESE PER L'ESERCIZIO

Sono a carico del concessionario le tasse e le imposte relative all'esercizio, le spese inerenti l'esercizio stesso, nonché le spese relative ai consumi di acqua, gas, telefono, energia elettrica, condizionamento e riscaldamento.

La ditta dovrà provvedere al rimborso delle spese sostenute dall'Università per le forniture suddette, con cadenza trimestrale, in relazione ai consumi effettuati, entro i trenta giorni successivi la scadenza del trimestre.

Quanto alle spese per la manutenzione dell'Unità di Trattamento Aria a servizio dei locali, il concessionario dovrà corrispondere all'Università, entro i trenta giorni successivi la scadenza dell'annualità, l'importo annuo di **€ 1.900,00** a titolo di rimborso forfetario.

Ove la ditta risulti morosa, l'Università potrà pronunciare la decadenza dalla concessione, come previsto al successivo art. 17.

ART. 16

ASSICURAZIONI

Il gestore, per fatto proprio o di suo dipendente, è espressamente obbligato per ogni danno, sia diretto che indiretto, che possa derivare a persone o cose in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente capitolato.

Pertanto il concessionario è tenuto a sottoscrivere, con oneri a suo esclusivo carico, per tutta la durata del contratto e con primaria compagnia di assicurazioni, una polizza assicurativa per la

copertura di responsabilità civile verso terzi per danni o per infortuni (RCT), estesa anche ai casi di intossicazione da cibo e bevande in cui dovessero incorrere gli utilizzatori del servizio, nonché per danni a cose, di terzi e dell'Università, per un massimale unico minimo di € 3.000.000,00= per sinistro; la suddetta polizza deve comprendere anche la garanzia di Responsabilità Civile verso i prestatori d'opera (RCO) per un massimale minimo di € 3.000.000,00= per sinistro e di € 1.000.000,00= per persona.

Resta tuttavia inteso che tali massimali non rappresentano il limite del danno risarcibile da parte del concessionario, che risponderà, in ogni caso, anche dei danni eccedenti detti massimali.

L'Università, con esplicita clausola, sarà costituita beneficiaria della polizza fino a concorrenza del danno da essa subito, relativamente ai danni causati all'Università stessa. Detta polizza dovrà comprendere tutte le richieste di risarcimento danni eventualmente presentate da terzi nei confronti dell'Università per fatti o atti riconducibili all'esercizio dell'attività del concessionario oggetto del presente contratto, fermo l'obbligo del concessionario stipulante la polizza di pagare alle scadenze i relativi premi. Il contratto dovrà espressamente prevedere la tutela dello smercio dei prodotti. Nella polizza dovrà essere stabilito che non potranno avere luogo diminuzioni o storni di tutti i rischi connessi all'esercizio sia nei confronti dei terzi, sia per i danni arrecati per qualsiasi causa - incendio compreso - alle cose di proprietà dell'Università e che la polizza stessa deve avere durata non inferiore a quella del contratto.

L'esistenza, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo per tutta la durata del contratto è condizione essenziale per l'Università e, pertanto, qualora l'Impresa aggiudicataria non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui trattasi, la concessione decadrà ai sensi del successivo art. 17.

ART. 17

DECADENZA DELLA CONCESSIONE

Oltre alle cause di decadenza già individuate nei precedenti articoli, L'Università si riserva di pronunciare la decadenza dalla concessione con efficacia immediata e con contestuale incameramento dell'intera cauzione definitiva salvo il diritto al risarcimento di tutti i danni ulteriori, qualora si verificano le seguenti evenienze:

- a) fallimento del concessionario;
- b) qualora, durante il corso della concessione, l'Autorità competente ritiri o non rinnovi la licenza di esercizio;
- c) interruzione ingiustificata del servizio protratta per oltre tre giorni;
- d) inosservanza delle disposizioni di legge o di regolamento riguardanti l'igiene e la sicurezza, con evidenti segni di deterioramento delle derrate alimentari o comunque di situazioni di pericolo per l'utenza; presenza nel locale concesso di derrate scadute o in stato di cattiva conservazione, insudiciate, con parassiti, alterate, emananti cattivo odore, contenenti sostanze nocive alla salute umana, additivi o altre sostanze non consentite, fatta comunque salva la segnalazione alle competenti autorità;
- e) un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- f) giudizio negativo sul servizio nei primi dodici mesi della concessione di cui all'art. 13, co. 1;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) omesso pagamento del canone di concessione, anche per un solo rateo, o delle spese di cui all'art. 15;
- i) cessione del contratto;
- l) inosservanza della disposizione di cui al precedente art. 16 (assicurazione);
- m) inosservanza degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. n. 136/2010.

Qualora, invece, il Concessionario violi le disposizioni di cui agli artt. **2, 4, commi 2 e 4, 9, 10, 11 e 12** del presente disciplinare o compia un atto che abbia compromesso o comunque possa compromettere il servizio oppure in caso di esecuzione del servizio con modalità e tempistica difformi rispetto a quelle indicate in sede di offerta, l'Università procederà a notificare al concessionario le relative contestazioni mediante comunicazione scritta.

Decorso 15 giorni dalla notifica, se il concessionario persiste nell'inadempienza senza porvi soddisfacente rimedio, l'Università si riserva la facoltà di pronunciare la decadenza, dandone comunicazione al concessionario 30 giorni prima dell'operatività della stessa.

In caso di pronuncia di decadenza, il concessionario è obbligato a liberare i locali entro il termine indicato nella comunicazione con la quale si notifica l'intervenuto provvedimento di decadenza: in mancanza l'Università provvederà direttamente a far sgomberare il locale, con oneri a carico del concessionario; in tal caso, nessuna responsabilità potrà essere addossata all'Università in caso di dispersione/distruzione/danneggiamento di beni e suppellettili di proprietà del concessionario o di terzi.

ART. 18

CAUZIONE DEFINITIVA

Il concessionario dovrà, all'atto della stipula del contratto, dimostrare di aver costituito cauzione a garanzia dell'effettivo ed esatto adempimento degli obblighi di cui al presente disciplinare, nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento degli obblighi stessi, fatto in ogni caso salvo il maggior danno- in misura pari ad € 10.000,00.

La cauzione dovrà essere sottoscritta con firma autenticata da notaio o pubblico ufficiale e corredata da dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, resa dal sottoscrittore ai sensi degli articoli 47 e 76 del D.P.R. n. 445/2000, dal quale risulti il potere di impegnare l'ente garante in capo al sottoscrittore stesso

La cauzione dovrà essere mantenuta sino ad esplicita dichiarazione di svincolo da parte dell'Amministrazione, che interverrà al termine della concessione, su richiesta del concessionario, previa verifica del corretto adempimento degli obblighi contrattualmente assunti e della corretta conservazione dei beni di proprietà dell'Amministrazione, e salvo che siano pendenti azioni giudiziarie dell'Amministrazione verso il Concessionario.

ART. 19

OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario espressamente si obbliga a collaborare lealmente con il concessionario uscente al fine di ottimizzare i tempi di riattivazione del servizio; alla scadenza, naturale o anticipata, della concessione, ivi inclusa l'ipotesi della revoca dell'aggiudicazione e della decadenza dalla concessione, il concessionario si obbliga sin d'ora a collaborare lealmente con il concessionario subentrante al fine di ottimizzare i tempi di riattivazione del servizio.

Il concessionario si obbliga a sollevare e tenere indenne l'Università da ogni e qualsiasi responsabilità in caso di controversie aventi ad oggetto il mancato rispetto delle normative vigenti inerenti l'esecuzione delle prestazioni di cui al presente disciplinare.

Il concessionario si obbliga altresì a notificare all'Università le ipotesi di variazioni del legale rappresentante, di fusione, di scissione, di incorporazione di società o di trasformazione o modificazione della ragione sociale dell'impresa.

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

della concessione; nonchè di rideterminare l'intero atto concessorio in tutti i casi di trasformazione e/o modificazione della natura e ragione sociale del concessionario.

Il concessionario si obbliga infine ad osservare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010.

ART. 20 SICUREZZA

Il concessionario espressamente si obbliga all'osservanza delle disposizioni in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D. Lgs 81/08 ed s.m.i..

In particolare, gli obblighi organizzativo-gestionali previsti dal cit. D.Lgs 81/08 ed s.m.i.. devono essere posti in essere prima dell'avvio del servizio.

L'Università provvederà a consegnare al concessionario, prima dell'avvio del servizio, la documentazione tecnica relativa alle attrezzature concesse in uso, agli impianti elettrici e di messa a terra, il piano delle emergenze, nonché le planimetrie del locale concesso complete di indicazione delle uscite di emergenza e della relativa segnaletica di sicurezza, nonché delle cassette idranti.

L'esercizio delle attività di cui al presente disciplinare non comporta commistione tra l'attività lavorativa dell'Università e quella del concessionario.

ART. 21 ELEZIONE DOMICILIO

Il concessionario si impegna ad eleggere e comunicare il proprio domicilio nella città di Napoli, presso il quale l'Università invierà, notificherà, comunicherà qualsiasi atto giudiziale o stragiudiziale interessante la concessione con espresso esonero dell'Università da ogni addebito in ordine ad eventuali mancati recapiti, dipendenti da qualsiasi causa.

ART. 22 DIVIETO DI CESSIONE DELLA CONCESSIONE

Il concessionario non può a qualsiasi titolo, cedere in tutto o in parte il servizio ad altra impresa. Nel caso di contravvenzione al divieto, la cessione si intende come nulla e di nessun effetto nei rapporti con l'Università, ferma restando la decadenza dalla concessione di cui al precedente art. 17.

ART. 23 REVOCA DELLA CONCESSIONE

L'Università si riserva la facoltà, in caso di sopravvenuti motivi di interesse pubblico, di revocare la concessione in qualsiasi tempo e con preavviso di trenta giorni dandone comunicazione dell'intervenuto provvedimento mediante lettera raccomandata, con avviso di ricevimento.

In caso di revoca il concessionario è obbligato a liberare i locali entro e non oltre i trenta giorni successivi alla notifica. In mancanza l'Università provvederà direttamente a far sgomberare i locali con oneri a carico del concessionario; in tal caso, nessuna responsabilità potrà essere addossata all'Università in caso di dispersione/distruzione/danneggiamento di beni e suppellettili di proprietà del concessionario o di terzi.

ART. 24 RESPONSABILITA' PER DANNI

L'Università non risponde dei danni che il concessionario possa procurare a se' stesso ed al personale, per fatto derivante dall'esecuzione del servizio.

L'Università non è custode di provviste, mobili, oggetti e quant'altro tenuto dal concessionario nei locali concessi, rimanendo a totale carico del concessionario la custodia e la conservazione di quanto serve per l'esecuzione del servizio stesso.

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

ART. 25

RESPONSABILE DELLA CORRETTA ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Responsabile della corretta esecuzione del contratto, per l'Università, è il Capo dell'Ufficio Económico, dott.ssa Claudia Palombo, che provvederà agli adempimenti di competenza anche a mezzo di un suo delegato.

ART. 26

FORO COMPETENTE

Foro competente, per eventuali controversie è, in via esclusiva, quello di Napoli, sede legale dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II".

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

DOTT.SSA CARMELA BALZANO