



UNIVERSITÀ
DICAMERINO

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DI DUE BAR INTERNI ALLA SCUOLA DI ARCHITETTURA E DESIGN, IN ASCOLI PICENO ED UN BAR INTERNO ALLA SCUOLA DI BIOSCIENZE E MEDICINA VETERINARIA, IN MATELICA

- 1 - Oggetto
- 2 - Inizio e durata del servizio
- 3 - Orari di erogazione del servizio
- 4 - Personale addetto
- 5 - Spese di esercizio e utenze
- 6 - Manutenzione
- 7 - Chiavi di accesso locali
- 8 - Prevenzione e protezione dei luoghi
- 9 - Riconsegna locali
- 10 - Qualità del servizio: vigilanza
- 11 - Offerta Tecnica
- 12 - Offerta economica
- 13 - Precisazioni
- 14 - Dispositivi automatici
- 15 - Subappalto
- 16 - Cauzione e polizze
- 17 - Penali
- 18 - Procedure di ricorso e definizione delle controversie
- 19 - Spese
- 20 - Tutela della privacy
- 21 - Ulteriori precisazioni

1) Oggetto

Amministrazione

Ufficio Gare

62032 **Camerino** MC
Via del Bastione,16

C.F. 81001910439
P.I. 00291660439

<http://www.unicam.it>

La concessione ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio bar - punto ristoro per la somministrazione di alimenti e bevande in due bar interni alla scuola di Architettura e Design, in Ascoli Piceno ed un bar interno alla Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria, in Matelica, Via Fidanza, alle condizioni e secondo le modalità indicate nel presente capitolato.

Il servizio comprende la preparazione e la vendita dei prodotti inerenti all'oggetto, la fornitura delle attrezzature e dell'arredo, la dotazione del materiale di consumo necessario e l'espletamento delle pulizie, nonché la manutenzione.

2) Inizio e durata del servizio

L'esercizio di gestione del servizio bar avrà una durata di anni sei.

L'Università si riserva la facoltà di rinnovare il contratto per ulteriori anni tre, qualora ne ricorrano i presupposti di legge e su parere favorevole della Scuola di Architettura e della Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria.

L'Università si riserva la facoltà di una proroga tecnica del Contratto, alle condizioni inizialmente pattuite e per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente.

Il servizio di gestione dovrà iniziare entro 45 giorni naturali, successivi e consecutivi dalla data del verbale di consegna dei locali. L'Università, tuttavia, per motivi ritenuti validi, può prorogare tale data.

3) Orari di erogazione del servizio

Il servizio deve essere erogato dal lunedì al venerdì, ininterrottamente dalle ore 7,00 alle ore 19,00, e potrà subire variazioni in occasione di Esami, Lauree e Consigli della Scuola.

Tale esercizio dovrà inoltre essere garantito anche in occasione di eventi speciali come Seminari, Convegni, ecc., al di fuori dei giorni stabiliti, e si potrà chiedere al gestore di fornire un servizio buffet.

L'apertura dei bar può essere garantita anche nei giorni festivi e in orari serali, non oltre le ore 24:00, consentendo l'accesso anche all'utenza esterna in occasione di eventi culturali/sportivi/ricreativi, anche nel periodo estivo.

4) Personale addetto

Il personale della Ditta impiegato nella gestione del servizio dovrà essere professionalmente e numericamente adeguato per garantire il buon funzionamento del medesimo.

Deve inoltre essere sottoposto, prima dell'inizio dell'attività lavorativa, a tutte le vaccinazioni previste dalla normativa di settore.

Esso dovrà essere sempre munito di cartellino di riconoscimento identificativo.

La Ditta deve applicare nei confronti dei propri dipendenti, un trattamento economico non inferiore a quello risultante dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i lavoratori del pertinente settore, nonché al pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali.

La Ditta dovrà assumersi, inoltre, per detto personale ogni responsabilità per tutto quanto attiene il porsi al pubblico (condotta, pulizia ecc.).

5) Spese di esercizio e utenze

Sono a carico del gestore l'allaccio elettrico per la potenza necessaria; l'impianto elettrico ed idrico per le esigenze dell'attività, l'allaccio telefonico con i relativi consumi e il canone RAI.

Sono altresì a carico del gestore le utenze relative al consumo dell'acqua, del riscaldamento e nettezza urbana, calcolate in millesimali.

6) Manutenzione

A carico del gestore sono le opere di ordinaria manutenzione della struttura e degli impianti quali: interventi di sostituzione di vetri rotti, di corpi illuminanti (anche di emergenza), di maniglie e serrature guaste, di rubinetti o scarichi non funzionanti ecc.

Sono sempre a carico del gestore e soggette a preventiva autorizzazione tutte le opere di manutenzione straordinaria e/o di adeguamento della struttura e degli impianti di cui all'art. 5 del presente capitolato speciale d'onere.

Tre volte l'anno, in occasione delle vacanze estive, natalizie e pasquali, dovranno essere eseguite delle accurate pulizie straordinarie delle attrezzature e degli spazi sottostanti la pedana nell'area riservata al personale, dei pavimenti, dei rivestimenti, dei vetri, dei corpi illuminanti e di tutte le superfici lavabili.

7) Chiavi di accesso locali

Per consentire l'accesso in caso di emergenza, le chiavi dei locali devono essere lasciate in copia presso la Segreteria delle Scuole.

Qualora, per qualsiasi motivo, il gestore ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, dovrà darne tempestivamente una copia alla Segreteria delle Scuole. Le conseguenze dirette ed indirette derivanti da mancanza o negligenza al riguardo, sono ad esclusivo carico dello stesso gestore.

8) Prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro

Il Gestore è responsabile nei confronti sia dell'Amministrazione che dei terzi della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio. È tenuto quindi al rispetto di tutte le relative disposizioni legislative.

L'Università non potrà essere ritenuta responsabile di danni o furti provocati da terzi alle attrezzature, agli arredi ed ai prodotti.

9) Riconsegna locali

Sono a carico della Ditta aggiudicataria l'imbiancatura dei locali e l'eventuale sgombero degli arredi.

10) Qualità del servizio: vigilanza

È fatto obbligo al gestore di osservare tutte le vigenti norme igieniche in materia di preparazione e conservazione dei generi alimentari.

L'Università, tramite un "Responsabile" o apposita "Commissione di vigilanza", può effettuare dei controlli sul servizio e sui prodotti di consumo, quali: tempi di conservazione e lavorazione degli alimenti; qualità e quantità delle singole porzioni; etichettatura di alimenti e prodotti detergenti, ordine e pulizia dei locali; professionalità, abbigliamento e cortesia del personale addetto; tempi di attesa.

11) Offerta tecnica

I soggetti interessati dovranno presentare offerta mediante compilazione dei modelli allegati, come meglio specificato all'art. 20 del Disciplinare di gara.

12) Offerta economica

I soggetti interessati dovranno presentare offerta indicando il ribasso percentuale unico, globale e incondizionato offerto sul listino prezzi posto a base di gara, come meglio specificato all'art. 25 del Disciplinare di gara.

13) **Precisazioni**

La pasticceria e gli alimenti salati dovranno essere di prima qualità e completamente rispondenti alle disposizioni di legge vigenti in materia;

La pasticceria dovrà essere mantenuta calda o scaldata a richiesta del cliente.

Si precisa che tutti i prodotti acquistati dal gestore dovranno essere fatturati a proprio carico.

Il Gestore dovrà tenere esposto nel locale un listino prezzi di tutti i generi in vendita indicati con la riduzione percentuale, come da offerta, presentata in sede di gara.

14) **Dispositivi automatici**

L'eventuale installazione ed uso di dispositivi automatici per la fornitura di cibi e bevande dovrà essere preventivamente concordata e autorizzata dall'Amministrazione Unicom.

15) **Subappalto**

Il subappalto è ammesso, solo su autorizzazione scritta dell'Ente, secondo quanto indicato dall'art.15 del disciplinare di gara.

16) **Cauzione e polizze**

A garanzia dell'offerta, la Ditta dovrà prestare garanzia provvisoria pari a € 11.253,33, ai sensi dell'art. 93 del D.lgs. 50/2016, **per il solo Lotto 1**, secondo le indicazioni dell'art.19 punto D) del disciplinare di gara.

Il concessionario assume ogni responsabilità per danni alle persone ed alle cose che potrebbero derivare durante l'esecuzione del servizio.

Sono a carico del concessionario:

a) l'adozione di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni responsabilità sullo stesso concessionario;

b) il risarcimento degli eventuali danni arrecati all'Università e a terzi per manchevolezze e trascuratezza nell'esecuzione degli adempimenti contrattuali, stipulando a tal fine, per tutta la durata della concessione, una polizza assicurativa RCT/RCO a garanzia della responsabilità civile verso terzi per danni a persone e cose, comprensiva dell'estensione di danni da incendio, per un massimale unico non inferiore a Euro 2.500.000,00 per sinistro e per persona. **La presentazione della preindicata polizza condiziona la stipulazione del contratto; la non presentazione della medesima sarà motivo di revoca dell'aggiudicazione.**

17) **Penali**

In caso di violazioni degli obblighi contrattuali da parte del concessionario che comportano disagi o disservizi o di una delle norme che disciplinano l'attività in oggetto, quali chiusura, ritardi, ecc., verrà applicata una penale giornaliera di € 100,00.

18) **Procedure di ricorso e definizione delle controversie**

Trenta giorni per presentare ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale decorrenti dalla data della notificazione del provvedimento ovvero dalla scadenza del termine di pubblicazione per gli atti che vi sono soggetti.

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro della pubblica amministrazione ex art. 25 C.P.C. Il Foro competente per qualsiasi controversia è quello della pubblica amministrazione ex art. 25 C.P.C.

19) Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto, saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

20) Tutela della privacy

Si informa che i dati in possesso dell'Amministrazione Appaltante verranno trattati secondo le previsioni del documento "Informativa fornita in ottemperanza all'art. 13 del Regolamento UE 679/2016 per il trattamento dei dati personali di partecipanti a gare d'appalto o ad altre procedure di selezione del contraente indette dall'Università degli Studi di Camerino" (<https://www.unicam.it/privacy-policy>).

21) Ulteriori precisazioni

Questa Amministrazione si riserva il diritto di non aggiudicare ad alcun soggetto il servizio di che trattasi.

Il soggetto aggiudicatario dovrà sottoscrivere il contratto nei termini che saranno indicati da questa Amministrazione universitaria. La mancata sottoscrizione del contratto, come pure il verificarsi di gravi inadempienze, comporteranno l'incameramento della cauzione, fatto salvo il diritto di risarcimento di maggior danno.

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato speciale d'oneri, si fa riferimento al Disciplinare di Gara ed alle vigenti disposizioni di legge in materia di appalti, servizi e forniture.

Il Direttore Generale
Dott. Vincenzo Tedesco