

PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 36 COMMA 2 LETT. B) DEL D.LGS. 50/2016

**PER L'ATTIVAZIONE DI UN SERVIZIO BAR / RISTORAZIONE LEGGERA
PRESSO IL NUOVO CAMPUS UNIVERSITARIO DI CESENA
DI VIA CESARE PAVESE
C.I.G.7784712391**

CAPITOLATO SPECIALE

Premessa generale

ER.GO, Azienda regionale per il diritto agli studi superiori istituita con legge regionale 27 luglio 2007, n. 15 (*Sistema regionale integrato di interventi e servizi per il diritto allo studio universitario e l'alta formazione*), è un ente dipendente dalla Regione Emilia-Romagna, dotato di autonomia amministrativa, patrimoniale, organizzativa, gestionale, contabile e finanziaria, nonché statutaria e regolamentare.

ER.GO offre servizi e interventi a studenti e neolaureati delle Università, degli Istituti dell'alta formazione artistica e musicale (AFAM) e degli altri Istituti di grado universitario dell'Emilia-Romagna, a studenti e neolaureati stranieri inseriti in programmi di mobilità internazionale e di ricerca, a ricercatori e professori provenienti da altre Università o Istituti di ricerca italiani o stranieri.

In particolare, l'Azienda, che ha la propria sede legale a Bologna in Via S. Maria Maggiore n.4 ed uffici amministrativi e servizi abitativi/ristorativi e di orientamento articolati su più sedi territoriali (Bologna, Cesena, Forlì, Ravenna, Rimini, Imola, Faenza, Ferrara, Modena, Reggio Emilia, Parma, Piacenza), offre:

1. interventi di sostegno economico attribuiti tramite concorso:
 - a. borse di studio;
 - b. servizio abitativo;
 - c. contributi vari (straordinari, per programmi di mobilità internazionale, ecc...);
 - d. servizi di accompagnamento di studenti disabili;
2. servizi rivolti invece alla generalità degli studenti:
 - a. **ristorazione**;
 - b. orientamento al lavoro;
 - c. informazione.

Tra i servizi che connotano la *mission* istituzionale di ER.GO è annoverato il **servizio ristorativo**, che viene erogato sia presso locali dell'Azienda affidati in gestione a Ditte specializzate (a Bologna, Modena, Ferrara, Parma), sia tramite esercizi commerciali convenzionati.

Il servizio ristorativo è rivolto alla generalità degli studenti.

Tuttavia, per alcune tipologie di studenti sono previste particolari agevolazioni per l'accesso al servizio ristorativo, disciplinate da un bando di concorso annuale, che recepisce le disposizioni nazionali e regionali di riferimento.

Ad esempio, gli studenti assegnatari di borsa di studio possono chiedere che una quota della borsa di studio venga convertita in "prepagato" per il servizio di ristorazione. In tal caso ER.GO eroga un importo aggiuntivo, determinato annualmente dai bandi di concorso al servizio di ristorazione.

Attualmente (a.a.2018/2019) agli studenti assegnatari di borsa di studio che fanno la richiesta di cui sopra ER.GO si è impegnata ad erogare un importo aggiuntivo, pari al 50,00%.

La richiesta di conversione deve essere contestuale alla domanda di borsa di studio.

Sono individuate quattro quote di borsa di studio che è possibile convertire in servizio ristorativo:

- € 200 a cui corrisponde un contributo ER.GO di € 100
- € 400 a cui corrisponde un contributo ER.GO di € 200
- € 500 a cui corrisponde un contributo ER.GO di € 250
- € 600 a cui corrisponde un contributo ER.GO di € 300

Gli studenti idonei non assegnatari di borsa di studio attualmente ricevono, invece, dall'Azienda un contributo di € 500,00 da utilizzare per il servizio ristorazione.

Il "prepagato" viene reso disponibile con modalità elettronica, tramite l'utilizzo di codici di riconoscimento dello studente.

La generalità degli studenti, invece, usufruisce dell'accesso libero, provvedendo al pagamento in contanti direttamente al gestore.

I riferimenti normativi per il servizio ristorativo di ER.GO

Il D.p.c.m. 09 aprile 2001, "Uniformità di trattamento sul diritto agli studi universitari, ai sensi dell'articolo 4 della legge 2 dicembre 1991, n. 390", all'art.9, comma 11, a proposito del servizio in questione prevede che *"Gli organismi regionali di gestione procedono ad una diversificazione del servizio di ristorazione in relazione alle esigenze della domanda. L'organizzazione del servizio è finalizzata ad una localizzazione dei punti mensa in funzione delle modalità di svolgimento della didattica e ad una riduzione dei tempi medi di attesa"*.

La legge istitutiva di ER.GO, la L.R. 27 luglio 2007, n.15 "Sistema regionale integrato di interventi e servizi per il diritto allo studio universitario e l'alta formazione", all'art.16 dispone – in linea con la previsione statale - che il "Servizio di ristorazione" *sia organizzato in modo da garantire la diffusione dell'offerta ed un'ampia gamma di tipologie ristorative e che l'Azienda stabilisca le modalità di utilizzazione del servizio, nonché la partecipazione degli utenti al costo del servizio, al fine di garantire l'economicità della gestione.*

Il Piano regionale degli interventi e dei servizi per gli aa.aa.2016-17, 2017-18, 2018-19 (di cui alla delibera dell'Assemblea legislativa regionale n.68 del 04/05/2016), dopo aver dato conto del significativo incremento dell'offerta ristorativa negli ultimi anni, prevede la possibilità che quest'ultima possa arricchirsi di nuove sperimentazioni e che gli spazi dedicati ai pasti possano divenire anche laboratori in cui coinvolgere gli studenti per esperienze formative connesse alla cultura del cibo così importante nel territorio emiliano-romagnolo.

Grande rilievo è dato al tema dei prezzi dei pasti, con particolare riferimento a quelli praticati nei confronti degli studenti in possesso dei requisiti economici e di merito previsti per accedere agli altri servizi ER.GO, per i quali, oltre al prepagato reso disponibile in misura pari al 50% della quota di borsa convertita, si può prevedere la possibilità di attivare politiche tariffarie speciali.

In linea con quanto previsto dagli atti di indirizzo di livello regionale, ER.GO è da sempre impegnata ad organizzare il servizio di ristorazione in modo tale da consentire agli studenti universitari la regolare partecipazione alle attività accademiche, prevedendo quindi la possibilità di consumare i pasti in luoghi non distanti dalle strutture universitarie ed a prezzi agevolati; oltre a ciò, come sopra evidenziato, l'Azienda da tempo prevede particolari condizioni in favore degli studenti in possesso dei requisiti di merito e di reddito stabiliti dai propri bandi di concorso, come la possibilità di utilizzare il c.d. "prepagato".

In generale, il servizio ristorativo rappresenta per ER.GO un segmento importante dei più ampi "servizi per l'accoglienza" ed è quindi interessato dalle stesse azioni di innovazione e valorizzazione; queste ultime attengono non solo alla somministrazione dei pasti (es. proposta di nuove linee di menù, ristorazione leggera e veloce...) e alla politica dei prezzi da praticare agli studenti, ma possono riguardare anche la sperimentazione di nuovi contenuti del servizio e di nuove modalità di utilizzo dei locali.

La dimensione ristorativa è associata a quella ricreativa, aggregativa e culturale/formativa.

Infine, assume un certo rilievo nell'erogazione del servizio ristorativo anche l'applicazione delle norme e dei principi contro gli sprechi alimentari di cui alla recente *Legge 19 agosto 2016, n. 166, Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi*, che può senz'altro trovare nella ristorazione collettiva universitaria un terreno favorevole e di sensibilizzazione dell'utenza.

1. Oggetto della procedura

La presente procedura, indetta ai sensi dell'art.36, co.2 lett.b) del D.Lgs.n.50/2016, ha ad oggetto l'affidamento del servizio caffetteria/ristorazione leggera presso il nuovo campus universitario di Cesena dell'Alma Mater Studiorum-Università di Bologna, sito in Via Cesare Pavese, inaugurato nell'autunno del 2018.

L'affidamento ha una durata iniziale di quattro anni, con possibilità di ripetizione del servizio (rinnovo) per ulteriori due anni.

I contenuti del servizio e le condizioni per la sua attivazione sono descritti nel presente Capitolato.

2. Breve descrizione del contesto, dei locali e del servizio

Il nuovo Campus di Cesena è stato recentemente realizzato dall'Università di Bologna presso l'area dell'ex Zuccherificio di Via Cesare Pavese 50, nell'ambito di un più ampio intervento di recupero urbano secondo un piano sviluppato in collaborazione tra l'Ateneo, il Comune di Cesena, Serinar e la Fondazione Cassa di Risparmio di Cesena.

Il Campus, inaugurato ufficialmente il 19 ottobre 2018, dispone di circa 30.000 metri quadrati di superficie per oltre 2.000 posti nelle aule didattiche, 940 posti nei laboratori, 80 posti in biblioteca.

A partire dall'anno accademico 2018/2019 all'interno del Campus sono ospitati i corsi di Ingegneria, Informatica, Architettura, per un totale di circa 2.000 studenti universitari, oltre al personale, docente e tecnico/amministrativo dell'Università (circa 250 persone).

I locali destinati ad ospitare il servizio bar / ristorazione leggera, per un totale di circa 246 mq. (con annessi ripostiglio e servizio igienico), si trovano al PRIMO PIANO del fabbricato che costituisce il nuovo Campus di Cesena.

Il servizio bar/ristorazione leggera (cod. CPV 55511000-5 Servizi di mensa ed altri servizi di caffetteria per clientela ristretta) è rivolto principalmente agli studenti universitari, ma anche ai docenti ed al personale, tecnico ed amministrativo, dell'Università di Bologna e ad altre categorie di soggetti autorizzati a frequentare gli spazi ed i locali dei Dipartimenti interessati.

Oltre ad un servizio caffetteria, il gestore deve essere in grado di offrire una variegata gamma di prodotti anche nell'ambito della ristorazione c.d. leggera (es. panini pronti o da preparare, toast, pizzette, insalatone, piatti pronti...) ed essere obbligatoriamente aperti nei giorni dal LUNEDI' al VENERDI', indicativamente dalle 08:00 alle 16:00, in raccordo col calendario dei corsi universitari.

Indicativamente si potranno osservare i seguenti periodi di sospensione del servizio nel corso dell'anno:

- estiva: dal 1 al 31 agosto;
- natalizia: dal 22 dicembre al 6 gennaio;
- pasquale: dal giovedì antecedente la Pasqua al martedì successivo.

Eventuali estensioni e/o sospensioni del servizio potranno essere concordate con ER.GO.

Il servizio, inoltre, sarà chiuso in concomitanza con altre sospensioni delle attività accademiche disposte dall'Ateneo.

3. **Gli obiettivi perseguiti da ER.GO**

L'obiettivo perseguito da ER.GO è quello di attivare – in tempi brevi - un servizio caffetteria/ristorazione leggera di **elevato livello qualitativo e a prezzi contenuti per gli studenti**, rispettoso dell'ambiente e dei corretti stili di vita.

Ai concorrenti, in particolare, viene richiesto di elaborare una proposta progettuale che abbia ad oggetto l'allestimento di tutto ciò che serve (in termini di attrezzature ed arredi) per avviare in tempi brevi (entro la fine del mese di marzo 2019) un servizio caffetteria e di ristorazione leggera, inteso in senso "tradizionale", ma anche aperto all'introduzione di innovazioni in ordine alle tipologie di proposte e di prodotti offerti per venire meglio incontro alle esigenze ed ai gusti degli studenti.

Non è inoltre esclusa una componente anche di tipo conviviale per rispondere alle esigenze degli studenti in occasione delle lauree, o eventualmente espresse dal Campus per convegni o altri eventi in cui richiedano la disponibilità di buffet.

4. **Oneri del gestore**

Il gestore dovrà essere in possesso delle necessarie autorizzazioni amministrativo-sanitarie per svolgere il servizio – che rappresenta a tutti gli effetti un'attività commerciale - in conformità alle normative di riferimento.

NON è previsto un canone a carico del gestore.

Sono a carico, invece, del gestore:

- tutte le spese per lo svolgimento del servizio;
- l'utenza riferita all'energia elettrica (nei locali è installato un divisionale per il conteggio preciso dei consumi);
- la tassa per i rifiuti solidi urbani;
- le spese per attivare il collegamento dei registratori di cassa ai sistemi informativi di ER.GO;
- la fornitura ed installazione degli arredi e delle attrezzature necessari, nonché la relativa manutenzione e/o sostituzione.

NON sono a carico del gestore le spese relative alle utenze riferite all'acqua, alle spese di riscaldamento/raffrescamento dei locali ed alla manutenzione ordinaria/straordinaria degli impianti a servizio dei locali.

E' compito del gestore acquisire il registratore di cassa che utilizzerà per la gestione del servizio, abilitandolo anche alla connessione con il sistema elettronico di ER.GO per consentire ad una parte degli studenti di utilizzare a scalare il proprio importo "prepagato".

La connessione con il sistema elettronico di ER.GO deve prevedere la trasmissione in tempo reale di tutti i dati relativi alle registrazioni di cassa, con specifica suddivisione fra studenti con prepagato ed altri utenti e con indicazione, per le due categorie, di numero ed importi delle singole transazioni con indicazione di data ed orario.

Il gestore dovrà, inoltre, farsi carico indicativamente dei seguenti aspetti:

- **personale:** il gestore dovrà disporre di professionalità specializzate forti e consolidate che sappiano definire la varietà dell'offerta, come organizzare e gestire le maestranze (che dovranno modulare il lavoro su più turni ed essere seguite), formarle e aggiornarle per l'idoneità sanitaria, acquisire le derrate e avere buoni fornitori per garantire la qualità del servizio (buoni prodotti, freschi e ad un buon prezzo);
- **gestione della sicurezza** sia sotto il profilo della sicurezza alimentare (HACCP, ecc) sia sotto il profilo della sicurezza dei lavoratori che lavoreranno presso il locale;

- **aspetti amministrativi/fiscali e autorizzazioni:** sono a carico del gestore la gestione contabile/fiscale del locale e l'ottenimento e mantenimento delle necessarie autorizzazioni degli Enti competenti (Comune, AUSL...);
- **accensione di apposite coperture assicurative** per l'attività gestita, con capitale minimo pari ad € 7.500.000,00, quale limite per sinistro per persone/terzo/prestatore d'opera che abbia subito danni per morte o lesioni personali e massimale di Euro 2.500.000,00 per danni a cose o animali;
- **costi di allestimento:** come già detto, sono a carico del gestore i costi per l'allestimento del bar, compresa la fornitura delle attrezzature e degli arredi.

E' facoltà di ER.GO chiedere che le attrezzature e gli arredi rimangano in sua proprietà al termine del contratto, qualora il contratto, dopo il rinnovo al termine dei primi 4 anni, durasse complessivamente 6 anni.

In armonia con le finalità del presente appalto, così come sopra esplicitato, si richiede che il gestore possa essere eventualmente partner di ER.GO e di UNIBO nello svolgimento delle attività complementari al servizio caffetteria/ristorazione leggera che dovessero essere ideate per gli studenti universitari.

Nell'ambito di questa partnership ER.GO potrà offrire il proprio contributo nella realizzazione delle attività di comunicazione che potranno essere progettate per promuovere gli eventi organizzati per gli studenti.

ER.GO, infine, si riserva la possibilità di installare liberamente - presso spazi idonei individuati all'interno dei bar - espositori e/o bacheche per pubblicizzare, promuovere eventi/iniziative/prodotti propri o di altri soggetti dalla stessa autorizzati.

5. La procedura di scelta del gestore

Le Ditte invitate alla procedura negoziata hanno aderito all'iniziativa avviata da ER.GO con la pubblicazione (sul sito di ER.GO e su quello di UNIBO) di un apposito AVVISO, dichiarando di essere in possesso dei requisiti generale e speciali richiesti con diretto riferimento alle caratteristiche del servizio richiesto.

Le ditte che parteciperanno alla procedura di affidamento dovranno illustrare nell'Offerta gli aspetti qualitativi e quantitativi del servizio proposto, secondo quanto richiesto nei documenti di gara (Disciplinare di gara).

Il presente Capitolato ed il documento "Disciplinare di gara" forniscono ai concorrenti tutte le informazioni utili a consentire la formulazione di un'offerta ragionata e a permettere, dopo l'aggiudicazione, la stipula di un contratto che disciplini in modo esaustivo i rapporti tra l'Azienda ed il gestore, sia per quanto riguarda la gestione in senso stretto del servizio sia per l'esecuzione degli interventi necessari ad attivare il servizio secondo i contenuti dell'Offerta tecnica ed economica presentata in sede di gara, individuando dettagliatamente diritti ed obblighi tra le parti.

La procedura di gara si svolge secondo un cronoprogramma che dovrebbe consentire di attivare il servizio in tempi brevi; l'obiettivo, come dichiarato nell'AVVISO, è quello della funzionalizzazione del servizio alla fine del mese di marzo 2019.

Intendendo dare rilievo particolare agli aspetti qualitativi legati al servizio oggetto della concessione, l'aggiudicazione avverrà sulla base del criterio dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**; pertanto, le offerte che perverranno saranno valutate tenendo conto sia del

progetto di allestimento del bar, sia degli aspetti qualitativi ed economici (legati, ad es., ai prezzi e/o alla scontistica praticati agli studenti)* del servizio.

In particolare, il progetto, elaborato avendo a riferimento gli obiettivi fin qui illustrati, dovrà esprimere una proposta relativa all'allestimento, organizzazione e gestione di un servizio caffetteria/ristorazione leggera, che dia conto anche dei seguenti elementi:

- * progetto di allestimento del bar, coi relativi tempi di esecuzione;
- * modalità di organizzazione e di svolgimento del servizio;
- * tipologia e gamma prodotti offerti;
- * modalità di presentazione e distribuzione dei prodotti;
- * informazione agli utenti;
- * misure anti spreco alimentare e per un'ottimale gestione delle eccedenze alimentari, anche in chiave solidale.

Alla luce di quanto sopra, il punteggio da assegnare alle offerte pervenute verrà ripartito nel modo che segue:

- 70 punti per gli elementi qualitativi (Offerta Tecnica);
- 30 punti per gli elementi quantitativi (Offerta Economica).

E' prevista una soglia di sbarramento, pari al 50% del punteggio massimo previsto per l'Offerta Tecnica, per "indirizzare" ulteriormente la selezione dei concorrenti verso la qualità.

Nel documento "Disciplinare di gara" vengono esplicitati i parametri di valutazione da seguire, con la specifica dei relativi pesi, nonché le metodologie di valutazione e di attribuzione dei punteggi da adottare.

* in fase esecutiva il gestore potrà estendere le scontistiche anche ad altre categorie di soggetti/utenti (es. dipendenti dell'Università), purché non vengano praticati prezzi inferiori a quelli previsti per gli studenti

NOTA CONCLUSIVA

Si ribadisce che, anche ai sensi degli atti di indirizzo regionali, il servizio ristorativo di ER.GO, in tutte le sue tipologie, deve poter coniugare la qualità all'economicità e deve mostrare una particolare attenzione agli studenti capaci e meritevoli ancorché privi di mezzi, idonei alla borsa di studio.

Ai sensi, poi, di quanto previsto dai bandi di concorso di ER.GO, quest'ultima sostiene quale onere economico del servizio ristorativo il contributo aggiuntivo nei confronti degli studenti che convertono una quota di borsa in "prepagato", mentre nessun riconoscimento avviene da parte di ER.GO nei confronti dei gestori, fatto salvo il rimborso dei pasti pagati attraverso il "prepagato" (quota di borsa convertita+contributo ER.GO).

In genere, la prioritaria richiesta degli studenti e delle loro rappresentanze è quella di attuare politiche di contenimento dei prezzi.

Di fatto si può ritenere che anche i prezzi applicati agli studenti concorrono a definire la qualità del servizio loro offerto e pertanto appare coerente prevedere la ripartizione del punteggio secondo quanto sopra indicato.

Peraltro, ciò avviene in armonia ed omogeneità con quanto fatto in occasione di procedure recentemente esperite da ER.GO per analoghi servizi presso le altre sedi territoriali.

TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI

ART. 1 - OGGETTO

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento della gestione – previo allestimento - del bar presso il nuovo Campus universitario di UNIBO a Cesena, in Via Cesare Pavese.

L'affidamento pone a carico del soggetto individuato come "gestore" le seguenti attività:

- la fornitura ed installazione delle attrezzature e degli arredi necessari allo svolgimento del servizio;
- il puntuale svolgimento del servizio caffetteria/ristorazione leggera nei modi e alle condizioni qui di seguito definiti e, successivamente, concordati nell'ambito del contratto d'appalto, anche sulla base di quanto proposto in sede di gara;
- la fornitura del materiale di consumo;
- la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande propri di un bar;
- l'espletamento delle pulizie e delle manutenzioni come di seguito precisato.

Il Gestore riconosce che si tratta di attività commerciale svolta a proprio totale rischio, rivolta prioritariamente all'utenza universitaria e precisamente agli studenti iscritti all'Università di Bologna e alle Università o agli Istituti di livello universitario aventi sede in Emilia Romagna e ad altri soggetti autorizzati dall'Azienda (ad esempio neolaureati presso gli istituti di cui sopra inseriti in progetti di ricerca, di mobilità internazionale, di inserimento lavorativo); studenti e neolaureati stranieri inseriti in programmi di mobilità internazionale e in programmi di ricerca che si svolgano nel territorio dell'Emilia Romagna.

Al servizio possono inoltre accedere il personale (docente, tecnico ed amministrativo) dell'Università di Bologna, di ER.GO, ricercatori e professori provenienti da altre Università o istituti di ricerca italiani o stranieri nell'ambito di accordi e collaborazioni con le Università e gli enti di ricerca aventi sede in Emilia Romagna, nonché eventuali ulteriori soggetti autorizzati.

Gli studenti universitari sono identificati tramite tesserino di iscrizione dell'Università convalidato per l'anno accademico in corso, unitamente ad un documento di identificazione.

Il personale dell'Università e di ER.GO è identificato tramite badge /tesserino ecc.

I soggetti autorizzati dall'Azienda o convenzionati sono identificati tramite titolo di accesso su specifico supporto magnetico/ elettronico ecc. oppure cartaceo.

Il ricavo realizzato dal Gestore è considerato remunerativo di tutti i costi dallo stesso sostenuti, per i quali nulla, quindi, potrà essere chiesto all'Azienda.

ART. 2 – DURATA DELL’AFFIDAMENTO

L'affidamento avrà una durata iniziale di quattro anni dalla data di stipula del contratto. E' facoltà di ER.GO chiedere la ripetizione (rinnovo) per ulteriori due anni.

ART. 3 – CALENDARIO DI APERTURA DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà osservare i seguenti orari minimi:

- dalle ore 8,00 alle ore 16,00 dal lunedì al venerdì

In sede di offerta potranno essere proposti eventuali estensioni.

I periodi di chiusura saranno così indicativamente articolati:

- estiva: dal 1 al 31 agosto;
- natalizia: dal 22 dicembre al 6 gennaio;
- pasquale: dal giovedì antecedente la Pasqua al martedì successivo.

Il servizio, inoltre, sarà chiuso in concomitanza con altre sospensioni delle attività accademiche disposte dall'Ateneo.

E' prevista comunque la possibilità di una diversa definizione degli orari e dei periodi di chiusura, in rapporto alle attività didattiche dei corsi di riferimento.

Il Gestore deve comunicare all'Azienda con congruo anticipo ogni variazione al riguardo.

ART. 4 – EVENTUALI SOSPENSIONI DEL SERVIZIO

Il servizio può essere sospeso, anche parzialmente, senza che le parti abbiano nulla da pretendere, solo in caso di sciopero del personale del Gestore o in presenza di motivate ragioni di forza maggiore e comunque non attribuibili alla volontà del Gestore o a fatti dannosi dallo stesso procurati.

In caso contrario, il Gestore deve corrispondere la penale di € 350,00 per ogni giorno di sospensione, salvo il risarcimento di tutti i danni e fatto salvo quanto previsto al successivo articolo 27 in materia di risoluzione del contratto.

E' fatto obbligo, comunque, al gestore, di dare formale notizia all'Azienda della avvenuta sospensione, con la massima sollecitudine e comunque entro la giornata in cui la stessa ha luogo. In caso di inadempienza, l'Azienda applicherà al Gestore la suindicata penale, fatto salvo ogni eventuale maggior onere e danno conseguenti alla stessa sospensione, indipendentemente dalle motivazioni che l'hanno provocata.

Il servizio viene comunque sospeso durante i periodi di pulizia straordinaria, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione che dovranno essere effettuati a cura del Gestore, oltre ai periodi necessari per effettuare interventi di manutenzione concordati fra le parti. Tali periodi devono essere, per quanto possibile, programmati e comunque devono essere comunicati all'Azienda e agli utenti con congruo anticipo.

ART. 5 – STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità non possono essere inferiori a quelli previsti nel manuale di autocontrollo dell'igiene degli alimenti adottato dal Gestore ed agli standard previsti nel progetto presentato in sede di offerta, oltre a quelli contenuti nel presente capitolato speciale di appalto.

ART. 6 - CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

I prodotti alimentari e le bevande utilizzati per l'esecuzione del servizio oggetto del presente contratto devono essere conformi, in ordine di priorità, ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, a quanto previsto dal manuale adottato dal Gestore ai sensi dell'art. 4 del D.Lgs.155/97 (normativa HACCP), a quanto previsto dal presente capitolato speciale di appalto, a quanto previsto nell'offerta tecnica.

ART. 7 – LINEE DI PRODOTTI / PREZZI

Il Gestore, oltre ad effettuare il servizio tipico di bar, dovrà offrire una linea distributiva con prodotti gastronomici per la pausa pranzo.

I prezzi, comprensivi di IVA, saranno il risultato dei ribassi offerti in sede di gara dal Gestore.

I prezzi potranno, poi, essere modificati al termine del primo biennio sulla base dell'aumento dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati e comunque nei limiti e con le modalità previsti dalle leggi in vigore, su espressa richiesta scritta del Gestore, da trasmettersi mediante PEC.

Non è prevista alcuna maggiorazione per il servizio al tavolo.

I prezzi offerti in sede di gara verranno applicati alla generalità degli studenti.

Per tutte le altre tipologie di utenti (ad es. personale UNIBO e di ER.GO) il gestore potrà eventualmente applicare tariffe diverse, purché non inferiori a quelle degli studenti.

ART. 8 - INFORMAZIONE AI CLIENTI

Il Gestore fornirà ai clienti le informazioni sui menù, sugli ingredienti, sulle grammature e sui prezzi in corrispondenza di ciascun punto di distribuzione, secondo una linea comunicativa da sottoporre preventivamente ad ER.GO.

ART. 9 –MATERIALE DI SERVIZIO AL CLIENTE

Il servizio deve essere erogato con l'ausilio di bicchieri/tazze non di plastica, mentre le altre stoviglie possono essere anche di materiale a perdere, purché ecocompatibile e riciclabile.

Tutti i costi di tale materiale sono ad esclusivo carico del Gestore.

Per l'acqua e le bibite è preferibile l'adozione di soluzioni che riducano al minimo l'utilizzo della plastica.

ART. 10 - STRUTTURE, IMPIANTI E ATTREZZATURE.

L'Azienda mette a disposizione ad uso gratuito del Gestore, previa stesura di apposito verbale, i locali e gli impianti. Il Gestore si obbliga a custodirli e a mantenerli in buono stato.

Il Gestore, invece, installerà, con oneri a proprio carico, le attrezzature e gli arredi, di cui verrà fornito elenco analitico all'Azienda al momento di attivazione del servizio; quest'ultima si riserva la facoltà di disporre delle attrezzature e degli arredi al termine della durata massima del contratto (6 anni in caso di rinnovo dopo i primi 4 anni).

In caso di danni causati direttamente od indirettamente per imperizia, incuria, mancata manutenzione o comunque scorretto comportamento, alle attrezzature ed agli arredi, il Gestore dovrà provvedere al ripristino entro 15 giorni dal riscontro.

Qualora il Gestore non provveda puntualmente alle manutenzioni che gli competono, l'Azienda si riserva la facoltà di provvedere agli interventi necessari direttamente o tramite terzi, addebitando al Gestore medesimo le relative spese maggiorate del 20% a titolo di penale.

ART. 11 - MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

Sono a carico del Gestore gli oneri delle manutenzioni ordinarie e straordinarie relative alle attrezzature ed agli arredi, mentre le manutenzioni relative agli impianti e ai locali spettano ad ER.GO o a UNIBO, in base agli accordi fra i due enti.

Restano comunque a carico del Gestore le manutenzioni indicate dall'art. 19 del presente capitolato speciale di appalto, che si intendono minimali e non esclusive di manutenzioni similari non specificatamente comprese nell'elenco.

Tutti gli interventi manutentivi eseguiti dal Gestore dovranno essere registrati secondo le modalità previste dal piano di manutenzione.

Le schede relative agli interventi devono essere tenute presso le rispettive strutture.

L'Azienda si riserva in ogni momento di controllare tali schede e l'effettivo stato delle attrezzature, degli arredi e delle strutture, e di effettuare direttamente gli interventi non eseguiti dal Gestore secondo quanto disposto dall'ultimo comma del precedente art. 10.

ART. 12 – COLLEGAMENTO INFORMATIVO/INFORMATICO

Il bar dovrà essere dotato di registratore di cassa, che il gestore dovrà collegare al software gestionale di ER.GO al fine di inviare in tempo reale tutti i dati relativi alle registrazioni di cassa, con specifica suddivisione fra studenti con prepagato ed altri utenti e con indicazione, per le due categorie, di numero ed importi di ciascuno scontrino con indicazione di data ed orario.

Il “sistema cassa” che il gestore dovrà implementare comprende inoltre la possibilità di riconoscere lo studente con prepagato tramite lettura in ambiente android di apposito QR code di cui lo studente sarà dotato.

Infatti, come più volte detto, una parte di studenti è in possesso di un importo “prepagato” di valore variabile, da utilizzare a scalare per la fruizione del servizio di ristorazione. Il sistema di gestione elettronico del prepagato è basato sul riconoscimento dell’utente attraverso il QR code, ma anche codice fiscale o numero di matricola universitaria.

La comunicazione del sistema cassa con il software RISTORA di ER.GO è basato su connessione internet con protocollo SOAP.

Il gestore provvederà a tutti gli interventi manutentivi e/o di acquisizione di hardware e software che si rendano necessari alle finalità sopra indicate, oltre che ad eventuali futuri sviluppi resi necessari da aggiornamento dei prezzi, aggiornamenti fiscali, nuove implementazioni di fruizione del prepagato. Tutti gli interventi sull’impianto di registrazione e trasmissione dei dati sono a cura del gestore, che deve garantire ad ER.GO la completa disponibilità dei dati relativi alle consumazioni nelle modalità e nei tempi indicati dall’Azienda. Il gestore è tenuto ad intervenire tempestivamente, per qualsiasi malfunzionamento od anomalia riscontrasse relativamente al funzionamento del sistema di pagamento elettronico e rilevazione degli accessi, anche informando subito l’Azienda del problema riscontrato.

ART. 13 - 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 ed in busta sigillata presso l’ufficio di UNIBO indicato da ER.GO.

Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, il Gestore ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo per iscritto all’Azienda provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi. Le conseguenze dirette ed indirette relative a mancanze a tale riguardo, sono ad esclusivo carico del Gestore.

ART. 14 - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE

I trattamenti di sanificazione degli ambienti ed attrezzature devono rispettare quanto contenuto nel manuale di autocontrollo di cui all’art. 4 del D.Lgs. 155/97 e nel presente capitolato speciale di appalto.

Il Gestore deve inoltre effettuare gli interventi di pulizia straordinaria, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità e comunque almeno quattro volte all’anno.

Copia della bolla di lavorazione rilasciata dalla ditta esecutrice dell’intervento dovrà essere messa a disposizione dell’Azienda per gli eventuali controlli.

Gli interventi di pulizia devono essere tali da garantire, negli orari di erogazione del servizio, l’igiene ed il decoro di tutti i locali cui accedono i clienti.

ART. 15 - RIFIUTI

La gestione dei rifiuti deve avvenire nel rispetto della normativa vigente.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

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

Le spese per il servizio di smaltimento e ritiro dei rifiuti sono a carico del Gestore.

ART. 16 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Il Gestore si obbliga ad osservare e a far osservare la normativa vigente in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro ed in particolare il Decreto Legislativo n. 81/2008 e ss.m.ii.

ER.GO, in raccordo con i competenti uffici di UNIBO, fornirà il D.U.V.R.I., riferendolo ai rischi specifici da interferenza esistenti nell'ambiente in cui l'affidatario è destinato ad operare, nonché alle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività e quantifica gli oneri correlati. Detto documento, eventualmente integrato e/o modificato in accordo con l'affidatario, deve essere debitamente firmato per accettazione dall'affidatario stesso.

L'affidatario è tenuto ad apprestare tutte le opere necessarie ad evitare qualsiasi infortunio o danno anche nei confronti di terzi. E' onere dell'affidatario la predisposizione del Documento di Valutazione dei Rischi (D.V.R.) relativo ai locali del bar, che rappresentano i "luoghi di lavoro" per i propri dipendenti.

ART. 17 - CAUZIONE DEFINITIVA

L'Affidatario, ai sensi ai sensi dell'art. 103 D.Lgs.n.50/2016, ai fini della stipula del contratto, dovrà far pervenire la cauzione definitiva, a garanzia degli impegni contrattuali, di importo pari al 10 % della dimensione economica dell'appalto.

Tali importi sono ridotti, ai sensi dell'art. 93, D.Lgs.n.163/2006:

- a. del 50 per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000;
- b. del 30 per cento (anche cumulabile con la riduzione di cui al punto a.), per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009;
- c. del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001;
- d. del 20 per cento (anche cumulabile con le precedenti riduzioni), per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009;
- e. del 15 per cento per gli operatori economici che sviluppino un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067.

La cauzione definitiva dovrà essere prestata mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa alle seguenti necessarie condizioni:

- essere operativa entro 15 (quindici) giorni, prevedendo la clausola cosiddetta di "pagamento a semplice richiesta", obbligandosi il fideiussore, su semplice richiesta scritta di ER.GO, ad effettuare il versamento della somma richiesta anche in caso d'opposizione del soggetto aggiudicatario ovvero di terzi aventi causa;
- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, in deroga al disposto di cui all'art. 1944, comma 2 Cod. Civ.;
- prevedere espressamente la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c.;
- avere copertura anche per il recupero delle penali contrattuali.

Qualora l'ammontare della cauzione definitiva dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali o per qualsiasi altra causa, l'Appaltatore dovrà provvedere al reintegro entro il

termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata da parte di ER.GO.

In caso di inadempienza, ER.GO ha facoltà di dichiarare risolto il contratto.

ART. 18 – RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E PER DANNI

L'affidatario dovrà tenere indenne l'Azienda da tutti i danni, sia diretti che indiretti, che potessero comunque ed a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente capitolato.

L'affidatario, ai fini della sottoscrizione del contratto, dovrà presentare apposita polizza assicurativa, valida per tutta la durata dell'appalto, per responsabilità civile (R.C.T. e R.C.O.), con massimale non inferiore ad Euro 7.500.000,00, quale limite per sinistro per persone/terzo/prestatore d'opera che abbia subito danni per morte o lesioni personali e massimale di Euro 2.500.000,00 per danni a cose o animali.

In caso il gestore avesse già provveduto a contrarre assicurazione per il complesso delle sue attività, dovrà comunque fornire la prova di cui sopra.

Le garanzie ed i massimali richiesti possono essere proposti anche con polizze di secondo rischio.

Qualora il contratto di assicurazione preveda importi o percentuali di scoperto o di franchigia, queste condizioni non sono opponibili ad ER.GO.

In merito al regime delle responsabilità, ai sensi dell'art. 37 comma 5, del D.lgs. 163/06 e dell'art. 128 comma 1, del D.P.R. 207/2010, le stesse garanzie prestate dal gestore coprono anche i danni causati dalle imprese subappaltatrici o subfornitrici. Qualora il gestore sia un raggruppamento temporaneo di imprese, le stesse garanzie assicurative prestate dalla mandataria capogruppo coprono senza alcuna riserva anche i danni causati dalle imprese mandanti.

ART. 19 - LICENZE E AUTORIZZAZIONI

Il Gestore dovrà provvedere, a propria cura e spese, all'acquisizione delle autorizzazioni e licenze necessarie all'espletamento dell'attività oggetto del presente appalto.

Tali autorizzazioni e licenze saranno intestate al Gestore, che si impegna a fornirne copia all'Azienda.

ART. 20 - SPESE INERENTI AL SERVIZIO

Sono a carico del Gestore tutte le spese relative all'esercizio dell'oggetto del contratto, fatta eccezione per quanto riguarda le voci di cui al punto 4. delle premesse.

NON è previsto un canone a carico del gestore.

Sono a carico, invece, del gestore:

- tutte le spese per lo svolgimento del servizio;
- l'utenza riferita all'energia elettrica (nei locali è installato un divisionale per il conteggio preciso dei consumi);
- la tassa per i rifiuti solidi urbani;
- le spese per attivare il collegamento dei registratori di cassa ai sistemi informativi di ER.GO;
- la fornitura ed installazione degli arredi e delle attrezzature necessari, nonché la relativa manutenzione e/o sostituzione.

NON sono a carico del gestore le spese relative alle utenze riferite all'acqua, alle spese di riscaldamento/raffrescamento dei locali ed alla manutenzione ordinaria/straordinaria degli impianti a servizio dei locali.

ART. 21 – PERSONALE. OBBLIGHI DEL GESTORE VERSO I LAVORATORI

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello indicato in offerta.

Il Gestore è tenuto a comunicare all'Azienda, all'avvio del servizio, i nominativi, le qualifiche e il monte ore del personale impiegato in ciascun servizio. Dovranno essere altresì comunicate, al loro verificarsi, le eventuali variazioni.

La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile avente la professionalità richiesta dal capitolato speciale di appalto.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il Gestore deve attuare l'osservanza delle normative vigenti in materia di tutela e sicurezza nei luoghi di lavoro. Sarà obbligo del Gestore adottare, nell'esecuzione del servizio, tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti ai lavori.

Il Gestore deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro. Il Gestore è tenuto a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suindicati obblighi vincolano il Gestore anche nel caso in cui lo stesso non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Il gestore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza, nonché a rispettare la disciplina previdenziale e infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri; in particolare, il gestore si impegna a rispettare nell'esecuzione delle obbligazioni derivanti dal presente contratto le disposizioni di cui al D.Lgs.n.81/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

Il gestore si obbliga altresì ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai C.C.N.L. ed integrativi applicabili alla categoria in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono le prestazioni oggetto del contratto, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni.

Il gestore si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

Analoghi obblighi sono posti a carico delle cooperative con riferimento ai propri soci lavoratori. Gli obblighi relativi ai C.C.N.L. di cui ai commi precedenti vincolano il gestore anche nel caso in cui non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del presente contratto.

Il gestore s'impegna, anche ai sensi e per gli effetti dell'art.1381 C.C., a far rispettare gli obblighi di cui ai precedenti commi dal presente articolo anche agli eventuali esecutori autorizzati di parti dei servizi oggetto del contratto.

Ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 81/2008, comma 8, il gestore è obbligato a fornire a ciascun soggetto occupato nell'ambito dello svolgimento delle attività oggetto dell'appalto una tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente i dati identificativi del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. Il gestore risponde dello stesso obbligo anche per il personale dei subappaltatori. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento. Agli stessi obblighi deve ottemperare anche il personale presente occasionalmente in cantiere che non sia dipendente dell'gestore-appaltatore o degli eventuali subappaltatori (soci, artigiani di ditte individuali senza dipendenti, professionisti, fornitori esterni ecc..).

Il gestore si obbliga a rispettare il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (D.U.V.R.I.), nonché il Documento sulla Valutazione dei Rischi (D.V.R.) dallo stesso redatto e prodotto.

ART. 22 - CONTROLLI

- Controlli da parte dell'Azienda

E' facoltà di ER.GO effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per valutare la qualità del servizio offerto e per verificare la rispondenza del servizio fornito dal gestore alle prescrizioni contrattuali e del CS.

Il gestore dovrà garantire l'accesso agli incaricati di ER.GO in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo che le compete.

ER.GO controllerà in particolare che il servizio venga erogato nel rispetto delle norme di legge e contrattuali e che venga garantito un elevato livello qualitativo del servizio in quanto a: sicurezza alimentare, varietà dell'offerta, grammature delle singole porzioni, gradevolezza del prodotto, tempi di attesa, cortesia del personale, ecc...

- Personale preposto al controllo

I controlli verranno affidati a personale di ER.GO o a soggetto specializzato di sua fiducia, anche con la collaborazione di studenti per quanto riguarda la parte del servizio loro riservata e a tutti gli organismi istituzionali preposti al controllo.

Gli addetti di cui al precedente comma sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze del gestore, ad eccezione del responsabile individuato dal gestore.

Il personale del gestore non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati dell'Azienda.

- Tipologia dei controlli

I controlli saranno articolati in:

a) controlli a vista del servizio. A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità e tempi di conservazione;
- etichettatura di alimenti e prodotti detergenti e sanificanti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di distribuzione;
- modalità e tempi di impiego dei sanificanti;
- modalità e tempi di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale ed organigramma;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- cortesia degli addetti verso i clienti;
- quantità delle singole porzioni;
- modalità di manipolazione degli alimenti;
- corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti tecnologici;
- interventi di manutenzione a carico dell'Impresa;
- abbigliamento di servizio degli addetti;
- presentazioni dei piatti;
- tempi di attesa in fila;
- ordine e pulizia dei locali frequentati dai clienti;
- modalità di registrazione di cassa;

b) controlli analitici

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'Azienda effettueranno prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

All'esecuzione dei prelievi deve assistere il direttore del servizio o suo sostituto.

c) controlli di degustazione

Verranno effettuati assaggi, anche con la collaborazione di studenti ed in condizioni di anonimato, su prodotti in distribuzione durante l'orario di apertura.

Tutti i controlli elencati nel presente articolo non sono limitativi di qualsiasi ulteriore verifica si renda necessaria, al fine del rispetto delle norme contrattuali e della valutazione della qualità del servizio offerto nel suo complesso.

- Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati da ER.GO provvederanno a far custodire derrate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

ER.GO provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al gestore; qualora i referti diano esito positivo, al gestore verranno addebitate le spese di analisi.

- Metodologia del controllo qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto ad ER.GO per le quantità di campioni prelevati.

- Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il gestore deve prelevare almeno g 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0° e 6°C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportata la data e l'ora di prelievo.

- Verbali di controllo

Per tutti i controlli sopra specificati, gli incaricati dell'Azienda provvedono a redigere appositi verbali, dei quali una copia verrà fornita al gestore.

I verbali devono essere sottoscritti anche dal responsabile del servizio individuato dal gestore. In caso di rifiuto o di assenza di responsabile incaricato, sono sufficienti le firme di due testimoni.

Il responsabile del servizio può aggiungere proprie osservazioni in merito alle eventuali contestazioni mosse e fornire proprie motivazioni sulle irregolarità riscontrate.

- Contestazioni

Sulla base delle osservazioni e delle contestazioni rilevate dagli organi di controllo, ER.GO farà pervenire al gestore eventuali prescrizioni a cui dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompano la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Il gestore è tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste da ER.GO, in relazione alle contestazioni mosse.

Se entro il termine previsto dal primo periodo del presente articolo, il gestore non fornisce nessuna controprova probante, ER.GO potrà applicare le penali previste.

ART. 23 - MODALITÀ DI PAGAMENTO

Gli studenti pagheranno al cassiere dipendente del Gestore secondo le seguenti modalità:

- a. pagamento in contanti per la generalità degli studenti. L'incasso compete al Gestore, il quale pertanto assume al riguardo ogni responsabilità, compresa quella del rispetto delle norme fiscali;
- b. una parte degli studenti scalerà il prezzo della consumazione dall'importo "prepagato" reso loro disponibile dall'Azienda, mediante utilizzo di apposito strumento elettronico come precedentemente descritto.

Le modalità di accesso, di incasso e i relativi controlli sono definiti dall'Azienda, che potrà modificarli od integrarli previa comunicazione al Gestore, senza che ciò possa costituire maggior onere nei confronti della stessa Azienda.

Per quanto riguarda il pagamento dei pasti di cui al precedente punto b, alla fine di ciascun mese il Gestore provvederà ad emettere fattura elettronica di importo corrispondente alla somma del valore dei prodotti venduti e regolarmente registrati nel corso del mese a studenti fruitori di "prepagato" tramite sistema elettronico, applicando i relativi prezzi.

Tali fatture dovranno essere inviate alla sede amministrativa dell'Azienda.

Le fatture, su cui dovrà essere riportato il codice CIG, dovranno essere emesse dal Gestore con modalità elettronica ai sensi del DL 66/2014, convertito con modificazioni dalla L. 89/2014. L'ufficio deputato in via esclusiva alla ricezione delle fatture è il seguente: Ufficio Risorse economiche e finanziarie Codice IPA: **UFJ3KT**, nome dell'ufficio: Uff_eFatturaPA.

ER.GO entro 30 (trenta) giorni dalla ricezione della fattura provvederà ai pagamenti esclusivamente mediante bonifico bancario con oneri a carico dell'Affidatario sul conto corrente "dedicato" comunicato dal Gestore, ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n.136/2010. Il pagamento è comunque subordinato all'acquisizione delle dichiarazioni comprovanti la regolarità contributiva ed alle verifiche di cui alla normativa di riferimento, nonché alla verifica, da parte di ER.GO, della regolare esecuzione del servizio.

Il gestore si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori o i subcontraenti, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010.

Il gestore che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte (consorziate esecutori/subappaltatori/subcontraenti) agli obblighi di tracciabilità finanziaria procede all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente ER.GO e la Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo competente.

Con riferimento ai subcontratti, il gestore si obbliga a trasmettere ad ER.GO, oltre alle informazioni di cui all'art. 118, comma 11, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445, attestante che nel relativo subcontratto è stata inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla Legge sopracitata oppure a trasmettere copia del subcontratto.

In caso di successive variazioni, le generalità e il codice fiscale delle nuove persone delegate, così come le generalità di quelle cessate dalla delega, sono comunicate entro sette giorni da quello in cui la variazione è intervenuta. Tutte le comunicazioni previste nel presente comma sono fatte a ER.GO mediante dichiarazione sostitutiva di notorietà, ai sensi dell'art. 21 del D.P.R. n.445/2000.

ART. 24 - PENALITÀ

Per ogni violazione, da parte del Gestore, delle norme del presente capitolato speciale di appalto, si applicherà ai sensi e per gli effetti dell'art. 1382 c.c. una penale, previa formale contestazione e contraddittorio, da un minimo di Euro 300,00 ad un massimo di Euro 3.000,00, secondo la gravità della violazione, così come valutata e adeguatamente motivata dall'Azienda, senza pregiudizio dei maggiori danni derivanti dai disservizi creati a seguito della violazione, da quantificare con equo apprezzamento delle circostanze del caso.

Resta salva, da parte di ER.GO, la risoluzione contrattuale di cui al successivo articolo.

ART. 25 - RISOLUZIONE E RECESSO DAL CONTRATTO

L'Azienda procede alla risoluzione del contratto nei casi e secondo le modalità previste dagli art. 108 del D.Lgs.n.50/2016 e s.m.i.

Il contratto d'appalto è risolto di diritto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del codice civile ("Clausola risolutiva espressa"), previa dichiarazione da comunicarsi al gestore con raccomandata a/r, nei seguenti casi:

- frode nell'esecuzione del servizio affidato;
- gravi e reiterati inadempimenti imputabili al gestore, comprovati da almeno 3 (tre) documenti di contestazione ufficiale, tali da non consentire il perseguimento degli obiettivi prefissati;
- applicazione di penali che annualmente superino cumulativamente il 10% (dieci per cento) del fatturato annuo;
- mancata copertura assicurativa dei rischi durante tutta la vigenza del rapporto contrattuale ai sensi di quanto previsto nel CS;
- mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro i termini previsti nel CSA;
- sospensione del servizio o mancata ripresa dello stesso senza giustificato motivo;
- violazione delle norme in materia di cessione del contratto o dei crediti;
- nei casi di cui all'articolo "tracciabilità dei flussi finanziari";
- nei casi di cui all'articolo "subappalto";
- nel caso di ottenimento del documento unico di regolarità contributiva del gestore negativo per due volte consecutive, secondo quanto previsto dall'art. 6 comma 8 DPR 207/2010;
- qualora gli accertamenti in materia di "antimafia" presso la Prefettura competente risultino positivi;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione di norme di legge relative a produzione, etichettatura, confezionamento e trasporto;
- casi di intossicazione alimentare;
- non rispetto di inizio dell'attività nei termini previsti;
- gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Azienda;
- uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- non ottemperanza, entro 8 giorni, alle prescrizioni dell'Azienda in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
- gravi e reiterate negligenze nella conduzione dell'esercizio tali da compromettere la qualità dei servizi e/o la funzionalità dell'esercizio stesso e arrecare pregiudizio all'immagine dell'Azienda. Per tali effetti sono considerate gravi negligenze i rilievi indicati nei verbali di controllo qualora ripetuti almeno tre volte in un periodo di trenta giorni e le eventuali carenze igienico-sanitarie accertate dall'Azienda e/o da organi statali o comunali come A.S.L., Vigili Urbani, NAS;
- difformità nell'esecuzione del servizio rispetto quanto indicato in fase di offerta ed accettato dall'Azienda;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- mancato pagamento o recidiva morosità nel pagamento dei corrispettivi e delle somme dovute a qualsiasi titolo all'Azienda;
- mancato rinnovo della polizza assicurativa prevista nel presente capitolato;
- mancato rinnovo della fideiussione bancaria o assicurativa;
- nei casi di cui all'articolo "Riservatezza";
- in ogni altro caso previsto dalla normativa vigente.

ER.GO ha diritto, nei casi di giusta causa, di recedere unilateralmente dal contratto, da comunicarsi all'affidatario con lettera raccomandata AR/PEC.

Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- qualora sia stato depositato contro l'affidatario un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari dell'affidatario salvo il caso di cui all'articolo 186-bis del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

- qualora l'affidatario perda i requisiti minimi richiesti per l'affidamento di forniture ed appalti di servizi pubblici e, comunque, quelli previsti dal Bando di gara e dal Disciplinare di gara relativi alla procedura attraverso la quale è stato scelto l'affidatario medesimo;

- qualora taluno dei componenti l'Organo di Amministrazione o l'Amministratore Delegato o il Direttore Generale o il Responsabile tecnico dell'affidatario siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;

- ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il contratto.

ER.GO può recedere dal contratto qualora fosse costretta, per preminenti motivi di pubblico interesse legati ad una diversa presenza delle strutture universitarie, di far cessare l'erogazione del servizio.

In tal caso nulla potrà essere richiesto a ER.GO a causa dell'avvenuto recesso.

In caso di parziale e temporanea inagibilità dei locali, nulla potrà essere richiesto all'Azienda a titolo di risarcimento danni.

In caso di recesso, l'affidatario ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 Cod. Civ.

ART. 26 – MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO

Alla luce dell'esperienza maturata, o a seguito di fatti comunque sopravvenuti, nel corso dello svolgimento del servizio potranno essere concordate fra le parti modificazioni contrattuali non sostanziali, unicamente finalizzate al migliore andamento del servizio stesso.

ART. 27 – RISERVATEZZA. DATI PERSONALI

- Riservatezza

L'affidatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

Tale obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.

L'affidatario è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti.

- Dati personali

Nell'ambito del rapporto contrattuale tra ER.GO e l'affidatario i trattamenti dei dati personali sono improntati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza ed avvengono nel rispetto delle misure di sicurezza di cui alla vigente normativa (D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, come modificato dal D.Lgs.n.101/2018 a seguito dell'entrata in vigore del Regolamento UE "GDPR").

ER.GO provvede alla trasmissione dei dati inerenti alla procedura concorsuale ad altre Amministrazioni pubbliche competenti al rilascio delle certificazioni atte a comprovare i requisiti di partecipazione alle gare, come previsto dalle norme vigenti in materia.

ER.GO provvederà a dare pubblicità all'avvenuta aggiudicazione e stipula del contratto ed inoltre alla diffusione dei dati inerenti al contratto in conformità alla normativa vigente in materia di trasparenza e di appalti pubblici (Legge 190/2012, D.Lgs.n.33/2013, D.Lgs.n.50/2016 e s.m.i.).

ART. 28 – CONTROVERSIE

Per tutte le controversie concernenti l'appalto in questione, che dovessero insorgere tra il gestore e l'Azienda in fase precontrattuale e/o esecutiva, che non siano definibili in via bonaria, le parti si impegnano a ricorrere preliminarmente alla conciliazione, prima di dare impulso a qualsiasi procedimento giudiziale, presso la C.C.I.A.A. di Bologna ed in conformità al Regolamento di Conciliazione, che si richiama integralmente.

Per tutte le questioni relative ai rapporti tra il gestore e l'Azienda, è competente in via esclusiva il Foro di Bologna. E' esclusa ogni ipotesi di competenza arbitrale.

Qualora la controversia dovesse insorgere durante l'esecuzione dei servizi il gestore sarà tenuto comunque a proseguire gli stessi, senza ritardi o sospensioni.

Art. 29 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto assoluto divieto all'affidatario di cedere, a qualsiasi titolo, il contratto, a pena di nullità della cessione medesima, salvo quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs.n.50/2016 e s.m.i.

In caso di inosservanza di detto divieto da parte dell'affidatario, ER.GO ha facoltà di dichiarare risolto il contratto.

Art. 30 - SUBAPPALTO E SUBCONTRATTI

E' vietato il subappalto totale o parziale se non precedentemente autorizzato da ER.GO ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs.n.50/2016 e s.m.i.

L'eventuale subappalto dovrà essere dichiarato in sede di gara, con indicazione delle parti di fornitura che si intendono subappaltare, nei limiti di legge.

L'affidatario si impegna a depositare presso ER.GO, almeno venti giorni prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività oggetto del subappalto, la copia del contratto di subappalto e la documentazione prevista dalla normativa vigente in materia, ivi inclusa la dichiarazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti richiesti dalla vigente normativa per lo svolgimento delle attività allo stesso affidate e la dichiarazione relativa alla sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o collegamento a norma dell'art. 2359 c.c. con il subappaltatore.

In caso di mancato deposito di taluno dei suindicati documenti nel termine previsto, ER.GO procederà a richiedere all'affidatario l'integrazione della suddetta documentazione, assegnando all'uopo un termine essenziale, decorso inutilmente il quale il subappalto non verrà autorizzato. La suddetta richiesta di integrazione sospende il termine per la definizione del procedimento di autorizzazione del subappalto.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'affidatario, il quale rimane l'unico e solo responsabile, nei confronti di ER.GO, per quanto di rispettiva competenza, della perfetta esecuzione del contratto anche per la parte subappaltata.

L'affidatario si obbliga a manlevare e tenere indenne ER.GO da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari.

Ai sensi dell'art. 105, comma 14, del D.Lgs.n.50/2016 e s.m.i., l'affidatario deve applicare, per le prestazioni affidate in subappalto, gli stessi prezzi unitari di aggiudicazione, con ribasso non superiore al 20%.

L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

ER.GO potrà corrispondere direttamente ai subappaltatori gli importi dovuti per le prestazioni dagli stessi eseguite, nelle ipotesi previste dalla normativa di riferimento.

In caso di cessione in subappalto di attività senza la preventiva approvazione ed in ogni caso di inadempimento da parte dell'affidatario agli obblighi di cui ai precedenti commi, ER.GO potrà risolvere il contratto, fatto salvo il diritto al risarcimento del danno.

Ai sensi dell'art. 105 D.Lgs.n.50/2016, con riferimento a tutti i sub-contratti stipulati dall'affidatario per l'esecuzione del contratto, è fatto obbligo all'affidatario medesimo di comunicare ad ER.GO il nome del sub-contraente, l'importo del contratto, l'oggetto delle attività, delle forniture e dei servizi affidati.

Resta inteso che ER.GO, prima di procedere al pagamento del corrispettivo, acquisirà d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.) del subappaltatore / subcontraente attestante la regolarità dello stesso in ordine al versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti.

Laddove il suddetto documento unico di regolarità contributiva risulti negativo per due volte consecutive, si procederà alla decadenza dell'autorizzazione concessa.

Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 105 del D.Lgs.n.50/2016 e s.m.i.

ER.GO, qualora ricorrano le previsioni di cui all'art. 170, comma 7, del D.P.R.n.207/2011, sospenderà i pagamenti in favore dell'esecutore limitatamente alla quota corrispondente alla prestazione oggetto di contestazione nella misura accertata dal Direttore dell'esecuzione.

Art. 31 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

ER.GO individua la figura del Responsabile del procedimento nel funzionario titolare della A.P. "Contratti, Relazioni Istituzionali, Sviluppo e Programmazione azioni per la digitalizzazione e la dematerializzazione".

La fase esecutiva, invece, sarà gestita dal funzionario titolare della P.O. "Servizi per l'Accoglienza della Sede territoriale di Bologna e Romagna", unitamente all'Ufficio Direzione dell'esecuzione di cui all'articolo seguente.

Art. 32 - UFFICIO DIREZIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

ER.GO costituisce l'Ufficio di Direzione dell'esecuzione del contratto, coi seguenti compiti:

- provvedere al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto;
- assicurare la regolare esecuzione del contratto da parte dell'Appaltatore, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità dei documenti contrattuali;
- svolgere tutte le attività allo stesso espressamente demandate dalla normativa in materia di appalti pubblici, nonché tutte le attività che si rendano opportune per assicurare il perseguimento dei compiti assegnati.

L'ufficio di Direzione, coordinato dal Funzionario responsabile della P.O. "Servizi per l'accoglienza della sede territoriale di Bologna e Romagna", potrà effettuare qualsiasi accertamento tecnico, economico ed amministrativo, rimanendo a carico dell'affidatario i mezzi occorrenti, le prestazioni di manodopera e le spese per gli anzidetti accertamenti.

Prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto o comunque entro i primissimi mesi di avvio della gestione, l'ufficio di Direzione potrà indire, per conto di ER.GO, una riunione di coordinamento con l'affidatario e i competenti organi dell'Università, finalizzata a fornire informazioni in merito ai rischi esistenti nell'ambiente in cui l'impresa è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione all'attività svolta.

Il gestore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite da ER.GO per l'avvio dell'esecuzione del contratto.

L'ufficio di Direzione provvede a redigere apposito verbale di avvio dell'esecuzione del contratto in contraddittorio con l'affidatario, secondo le modalità ed i contenuti di cui all'art.304 del D.p.r.n.207/2010.

Art. 33 - CODICE DI COMPORTAMENTO. PATTO D'INTEGRITÀ. INCOMPATIBILITÀ

Il gestore dovrà uniformarsi ai principi e doveri richiamati nel Codice di comportamento di cui al D.P.R 16/04/2013, n. 62, e in quello dei dipendenti di ER.GO, nonché al Patto d'integrità in materia di contratti pubblici stipulati da ER.GO, pubblicati sulla sezione "Amministrazione Trasparente" di ER.GO e a cui si fa integrale rinvio.

Il gestore si obbliga al rispetto delle norme sulle incompatibilità nei rapporti di lavoro, di cui all'art. 53, comma 16 ter del D.Lgs.n.165/2001.

Art. 34 - DOMICILIO COMUNICAZIONI

ER.GO, ai fini del presente appalto, elegge domicilio presso la sede legale di Via Santa Maria Maggiore, 4 – Bologna: è esclusa la validità delle comunicazioni a qualunque altro recapito.

Il gestore elegge il proprio domicilio e lo comunica all'Amministrazione nella domanda di partecipazione.

Le comunicazioni tra l'Azienda e l'Appaltatore potranno essere fatte verbalmente per telefono o per iscritto a mezzo posta elettronica o PEC.

Le comunicazioni riguardanti l'interpretazione del contratto di appalto, le modalità di svolgimento delle prestazioni, le comunicazioni delle visite ispettive con preavviso, le penali e le contestazioni dovranno, in ogni caso, essere fatte per iscritto e trasmesse a mezzo PEC.

Le comunicazioni dovranno avvenire per iscritto anche negli altri casi espressamente previsti dal CS.

Art.35 - DOCUMENTI CONTRATTUALI

Fanno parte integrante e sostanziale del contratto, ancorché allo stesso non materialmente allegati, i seguenti documenti:

1. il presente Capitolato Speciale;
2. l'Offerta dell'affidatario, nonché le altre dichiarazioni d'impegno rese dallo stesso in sede di gara.

L'affidatario, con il fatto stesso di sottoscrivere il contratto, espressamente dichiara che tutte le clausole e condizioni previste nel CS ed in tutti gli altri documenti, che del contratto formano parte integrante, hanno carattere di essenzialità.

Art. 36 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Fermi i richiami normativi di cui all'articolato del presente Capitolato, per quanto qui non espressamente previsto, si rinvia alle disposizioni del D.Lgs.n.50/2016, al Codice Civile, al Codice Penale, alle Leggi ed ai regolamenti vigenti in materia di servizio caffetteria/ristorazione leggera ed alle successive modifiche ed integrazioni, nonché:

- alla Normativa europea, nazionale e regionale in materia di sicurezza alimentare (tra cui a titolo esemplificativo DPR 327/80, Reg CE 178/2002, Reg CE 852/2004, Reg CE 1169/2011, Direttiva CE 41/2004, D.Lgs 193/2007, ...);
- ai Regolamenti europei in materia di HACCP;
- alle norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia (L. 123/2005).

Art. 37 - DISCORDANZE ATTI CONTRATTUALI

Qualora un documento facente parte del contratto o atti diversi dovessero riportare disposizioni di carattere discordante, l'affidatario ne farà oggetto di immediata segnalazione scritta all'Azienda per i conseguenti provvedimenti di rettifica o adeguamento.

In ogni caso l'interpretazione delle clausole contrattuali, alla stregua di tutti i documenti di gara, è fatta tenendo conto delle finalità del contratto e dei risultati attesi con l'appalto del presente contratto di concessione di servizi, così come previsto dagli artt. dal n. 1362 al n. 1369 del C.C., nonché utilizzando criteri di ragionevolezza e di buona tecnica esecutiva.