

**DISCIPLINARE PER LA CONCESSIONE IN USO DELLA STRUTTURA ADIBITA
A BAR- PUNTO RISTORO SITA IN VIA OSTIENSE N. 159- ROMA**

TITOLO I - NORME GENERALI

ART. 1 (OGGETTO)

1. Oggetto della procedura è la concessione in uso della struttura sita in via Ostiense n. 159, Roma, consistente in locali ed aree esterne da adibire a bar-punto ristoro come da planimetria allegata.
2. L'attività del bar sarà strettamente connessa e subordinata all'attività istituzionale, didattica e amministrativa svolta all'interno dell'Università. La sospensione dell'attività principale comporterà l'obbligo della sospensione dell'attività di somministrazione, avendo quest'ultima natura accessoria.
3. Il concessionario è tenuto a compiere il servizio in modo da non ostacolare le attività svolte direttamente dall'Ateneo e/o da altri appaltatori o fornitori che, eventualmente, operino negli ambienti di lavoro dell'Ateneo.

ART. 2 (DURATA DELLA CONCESSIONE)

1. La durata della concessione viene fissata in trentasei mesi a decorrere dalla data del Verbale di consegna. L'attività di allestimento del bar, a cura e totale carico del concessionario, dovrà essere conclusa entro un mese dalla sottoscrizione del suddetto Verbale.
2. I Concessionari sono soggetti ad un periodo di prova di 12 mesi. Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione non rispondesse alle norme previste dal presente Disciplinare, l'Università avrà facoltà di revocare l'affidamento.
3. L'eventuale mancato inizio delle attività, oltre il termine indicato al precedente punto 1, determinato da cause imputabili al concessionario ed indipendenti da qualsivoglia atto o comportamento dell'Ateneo, sarà considerato a tutti gli effetti un inadempimento contrattuale e come tale sanzionato conformemente a quanto previsto dall'articolo relativo alle penali.
4. L'Ateneo potrà richiedere - alla scadenza della concessione - la prosecuzione del contratto per il periodo eventualmente necessario a completare le procedure per l'espletamento della nuova gara. Il concessionario è tenuto ad aderire alla richiesta ed alla prosecuzione dell'attività agli stessi patti e condizioni di cui al presente Disciplinare.
5. È esclusa la possibilità di proroga tacita della concessione.
6. Il concessionario rinuncia sin d'ora a pretendere compensi pecuniari a titolo di rimborso o indennità ovvero reclamare diritti di prelazione a qualsiasi titolo, in conseguenza dell'estinzione anticipata del contratto, a qualsiasi causa dovuta.

ART. 3 (MODALITÀ DI PAGAMENTO)

1. Il versamento del canone mensile - per l'importo di € 2.200,00 ¹ - dovrà avvenire entro il giorno 15 di ogni mese sul conto corrente intestato all'Ateneo presso l'Istituto bancario cassiere, i cui estremi saranno comunicati al medesimo concessionario a seguito dell'aggiudicazione, e dovrà riportare la seguente causale: "Canone di concessione relativo al mese di xxxxx, per la concessione del bar sito in Via Ostiense, n. 159 - Roma", con i riferimenti completi del gestore (cognome e nome o denominazione sociale, indirizzo, Codice fiscale, Partita I.V.A.).
2. Il mancato rispetto dei termini sopra indicati comporterà l'applicazione di una penale di € 100,00 per ogni giorno di ritardo, da imporsi secondo le modalità di cui all'articolo relativo alle penali.
3. Qualora il ritardo nel pagamento del canone permanga oltre trenta giorni naturali e consecutivi, l'Ateneo ha il diritto di risolvere ipso iure il contratto e di riscuotere, oltre al credito maturato ed alla penale, anche il risarcimento del danno, mediante incameramento della cauzione di cui al successivo art. 12, fatto salvo ed impregiudicato il diritto a richiedere in ogni caso il risarcimento per eventuali maggiori danni subiti.

¹ In caso di affidamento della concessione ad un nuovo operatore economico, in considerazione delle spese di allestimento e di avvio dell'attività, sarà riconosciuto, per il solo primo anno, l'abbattimento di € 500,00 dal canone mensile.

TITOLO II - LOCALI, ARREDI E ATTREZZATURE DA ADIBIRE AL SERVIZIO

ART. 4 (LOCALI DA ADIBIRE AL SERVIZIO – CONSEGNA E RILASCIO DEI LOCALI – AREE ESTERNE)

1. I locali destinati all'esercizio del bar si intendono consegnati nello stato in cui si trovano – dotati dei beni di cui alla scheda allegata; i medesimi locali saranno affidati al concessionario previa redazione di appositi Verbali di consistenza con ricognizione dello stato di conservazione degli stessi, che dovranno essere debitamente sottoscritti dalle parti.
2. Sono altresì concesse le aree esterne di cui alla planimetria allegata, ove dovranno essere allestiti gli appositi arredi, da concordare con il competente Ufficio dell'Ateneo. Detti arredi non costituiscono oggetto della concessione essendo di proprietà dell'attuale concessionario e nel caso di aggiudicazione ad un nuovo soggetto, quest'ultimo li potrà utilizzare prendendo appositi accordi con il concessionario uscente, rispetto ai quali l'Università resterà del tutto estranea.
3. Non costituiscono oggetto della concessione gli arredi e le attrezzature non indicati nella predetta scheda che sono di proprietà dell'attuale concessionario e che il nuovo affidatario potrà utilizzare prendendo appositi accordi con il concessionario uscente, rispetto ai quali l'Università resterà del tutto estranea. Gli arredi e le attrezzature rilevati costituiscono esclusivamente una base per l'attività del concessionario con obbligo per il medesimo di integrarne la consistenza a proprie spese - al fine di garantire il corretto svolgimento dell'attività. In alternativa, il concessionario dovrà provvedere all'allestimento del bar secondo il progetto presentato in sede di istanza di partecipazione alla procedura, previa autorizzazione scritta da parte dell'Ateneo.
4. Se nel corso del contratto dovessero essere eseguiti interventi di manutenzione straordinaria dei locali non differibili per loro stessa natura al termine del contratto, il concessionario è tenuto a tollerarli anche quando dovessero comportare privazione del godimento di parte dei locali. Pertanto, qualora si rendesse necessario lo sgombero e/o la sospensione dell'esercizio, allo scopo di poter eseguire i lavori di manutenzione da parte dell'Ateneo, il concessionario non potrà pretendere compensi pecuniari a titolo di rimborso.
5. I locali dovranno essere sempre pienamente accessibili, anche durante gli orari ed i periodi di chiusura del bar, al personale addetto al servizio di vigilanza presso gli edifici dell'Ateneo. A tal proposito, l'Ateneo comunicherà formalmente al concessionario i dati della società incaricata di compiere il servizio di vigilanza ed il concessionario sarà tenuto a fornire a quest'ultima una copia delle chiavi dei locali ed a comunicare alla stessa le modalità di disattivazione dei sistemi di sicurezza eventualmente installati nei locali e negli spazi di pertinenza. L'Ateneo non potrà essere in alcun modo ritenuto responsabile per eventuali danni causati dall'inosservanza di tali prescrizioni da parte del concessionario.
6. Alla cessazione dell'efficacia del contratto - a qualsiasi causa dovuta, ivi compresi la risoluzione o il recesso e senza alcuna necessità di preavviso o notifiche da parte dell'Ateneo, il concessionario dovrà rilasciare i locali, sgombrati da cose, restituendone le chiavi all'Ateneo entro il termine inderogabile di quindici giorni naturali e consecutivi dalla naturale scadenza del contratto o dalla notifica della risoluzione o del recesso. Al termine del rilascio dei locali le parti provvederanno all'accertamento dello stato degli stessi, redigendo e sottoscrivendo un apposito verbale.
7. In caso di mancato o ritardato rilascio dei locali al termine della naturale scadenza della concessione o a seguito di risoluzione o recesso dal contratto, il concessionario sarà tenuto a corrispondere – a titolo di penale – una somma pari a € 250,00 (duecentocinquanta/00) per ogni giorno di abusiva occupazione dei locali. L'applicazione della penale avverrà secondo le modalità di cui all'art. relativo alle penali.

TITOLO III – MODALITÀ DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 5 (DIMENSIONAMENTO DEL SERVIZIO)

1. Il concessionario s'impegna a garantire i seguenti orari di apertura del bar:
 - da **novembre a marzo**, dal lunedì al venerdì, **dalle ore 08:00 alle ore 17:00**
 - da **aprile a ottobre**, dal lunedì al venerdì, **dalle ore 08:00 alle ore 18:00**
 - **sabato dalle ore 08:00 alle ore 13:00**
 - ad eccezione dei giorni nei quali, secondo il calendario accademico, l'Università resterà chiusa, dei giorni festivi e del mese di agosto, fatti salvi i casi in cui nella sede ove si trovano i locali si svolgano congressi o convegni, o, comunque, in tutti i casi in cui lo richieda l'Ateneo, in orari da concordare con quest'ultimo.

2. L'Ateneo si riserva la facoltà, qualora lo rendano necessario contingenti esigenze istituzionali, di ottenere - previa richiesta scritta effettuata con sei ore di anticipo - l'anticipazione o la posticipazione dell'orario di apertura/chiusura del bar ed il servizio festivo, senza che nasca per il concessionario alcuna ragione di credito, ferme restando tutte le condizioni contrattuali.
3. L'Ateneo si riserva la facoltà di richiedere al concessionario servizi ulteriori per eventi non programmabili e/o prevedibili quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, manifestazioni culturali, elezioni degli Organi di Governo dell'Ateneo, ecc..
4. L'Ateneo ha la facoltà, per motivi eccezionali o di ordine pubblico o di natura tecnica o di manutenzione ordinaria o straordinaria delle aree esterne circostanti il bar, di sospendere il servizio o di limitarlo negli orari senza nulla dovere al concessionario per la durata della sospensione o della limitazione.

ART. 6 (CARATTERISTICHE E ORARI DEL SERVIZIO DI TAVOLA FREDDA)

1. Il concessionario si impegna a fornire, all'interno del bar, un servizio di Tavola fredda attraverso la somministrazione di alimenti precotti surgelati in monoporzione, secondo le modalità riportate nel presente Disciplinare e secondo le vigenti norme di legge in materia.
2. Il concessionario deve garantire la fruibilità all'utenza del servizio di Tavola fredda nella fascia oraria tra le ore 12.30 e le ore 15.30.
3. Gli alimenti e le bevande somministrate presso il bar saranno erogate al bancone, con impiego di piatti in ceramica o in plastica monouso, bicchieri in vetro o in plastica monouso, tovaglioli monouso, eventuali tovagliette copri vassoio in carta monouso, posateria in acciaio inox o in plastica monouso.

ART. 7 (PREZZI DA APPLICARE AI PRODOTTI POSTI IN VENDITA)

1. Il concessionario si obbliga ad applicare i prezzi non superiori a quelli imposti dall'Ateneo relativamente alle tipologie di prodotti compresi nel listino dei prezzi allegato al presente Disciplinare.
2. Ogni qualvolta il concessionario voglia introdurre nuovi prodotti non compresi nel listino prezzi di cui sopra, dovrà compilare un nuovo listino, comprensivo di tutti i prodotti posti in vendita, che dovrà essere approvato e sottoscritto dall'Ateneo. Relativamente a tali nuovi prodotti, il concessionario si impegna a praticare prezzi di particolare vantaggio per gli utenti del bar.
3. Nell'ambito dell'attività di Tavola fredda, il concessionario dovrà offrire agli utenti la possibilità di usufruire di combinazioni o menù predefiniti, il cui costo non potrà superare quelli elencati nel listino prezzi allegato al presente Disciplinare. Relativamente a tali offerte, è vietata l'applicazione di costi aggiuntivi per eventuale servizio ai tavoli, coperto o altro.
4. Il listino prezzi dei generi posti in vendita, debitamente sottoscritto e timbrato dall'Ateneo, sarà esposto in luogo ben visibile a tutti, ai sensi dell'art. 16 della Legge Regione Lazio n. 21/2006.
5. I prezzi dei prodotti rimarranno fissi ed immutabili per la durata di un anno a decorrere dalla data del Verbale di avvio dell'attività di cui al precedente art. 2. All'inizio di ogni annualità successiva alla prima, il listino prezzi potrà essere oggetto di aggiornamento, previa comunicazione all'Ateneo ed autorizzazione formale di quest'ultimo, nella misura massima della percentuale di variazione annua dell'indice nazionale generale ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati.
6. Qualora l'Ateneo, anche tramite la Commissione di controllo di cui al successivo art. 14, riscontri che all'interno del bar sono applicati prezzi maggiori di quelli prescritti dal listino prezzi, il concessionario sarà tenuto a corrispondere - a titolo di penale - una somma pari a € 250,00 per ogni violazione accertata. L'applicazione della penale avverrà secondo le modalità di cui all'art. sulle penali.

ART. 8 (BUONI PASTO)

1. Il personale dipendente dall'Ateneo che fruirà del bar, ivi compreso il servizio di Tavola fredda, avrà la facoltà di scegliere se effettuare il pagamento delle consumazioni mediante denaro contante o mediante buono pasto rilasciato dall'Ateneo.
2. Il concessionario è obbligato ad accettare il pagamento mediante buono pasto e, a tal fine, deve essere nella condizione di stipulare apposita convenzione con le società fornitrici dei buoni pasto in uso ai dipendenti dell'Ateneo.

Titolo IV – REGOLAMENTAZIONE DELLA CONCESSIONE

ART. 9 (ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO)

ALLESTIMENTO E MANUTENZIONE DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE

1. Il concessionario sarà tenuto ad allestire a propria cura e spese il locale bar e le aree esterne ad esso, installando le apparecchiature e le attrezzature necessarie, fornire gli arredi interni e per le aree esterne, previo accordo con la competente Area dell'Ateneo, effettuare il servizio con mezzi propri e gestione a proprio rischio ed a regola d'arte secondo le modalità e condizioni previste dal presente Disciplinare. Saranno a totale carico del concessionario tutti gli oneri relativi alle attività ed agli adempimenti occorrenti all'integrale espletamento del servizio.

2. Il concessionario dovrà provvedere alla conservazione e manutenzione ordinaria dei locali e delle aree esterne circostanti, ed alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti (compresi quelli igienici) e delle attrezzature, per tutta la durata del contratto, nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia di igiene, salubrità e sicurezza sui luoghi di lavoro.

3. Si intendono a carico del concessionario le spese per gli interventi di sostituzione di vetri rotti, di corpi illuminanti, le imbiancature periodiche, nonché l'onere per l'acquisto delle parti sostituite e dei materiali di consumo. Il concessionario sarà, inoltre, responsabile di tutti i danni quali deterioramento, se eccedente quello derivante dal normale uso, o rotture di apparecchi e attrezzature in genere, compresi sanitari, ed altro che l'Ateneo riscontrasse comunque fra tutti i beni esistenti nei luoghi oggetto del servizio. Il concessionario in ogni caso dovrà provvedere senza indugio e a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati dal proprio personale. Qualora ciò non accada, il concessionario sarà tenuto a risarcire l'Ateneo del deterioramento e delle perdite eventualmente imputabili al concessionario stesso, a suoi rappresentanti o a terzi, secondo quanto in seguito dettagliato.

4. Sono a totale carico del concessionario i costi relativi alla manutenzione ordinaria e straordinaria, all'acquisto dei pezzi di ricambio ed al rinnovo di tutti gli accessori d'uso presenti nei locali e registrati nel verbale di cui all'art. 2.

5. La manutenzione dei sistemi e delle reti infrastrutturali generali (quali, a mero titolo esemplificativo, quelle di adduzione e smaltimento delle acque) ove ha sede il bar, dovrà avvenire previa comunicazione all'Ateneo e sotto la diretta supervisione dello stesso. Tuttavia, qualora si dovessero rendere necessari interventi urgenti ed improcrastinabili a seguito di danneggiamenti o guasti dovuti a comportamenti dolosi o colposi del concessionario o di persone delle quali lo stesso debba rispondere, l'Ateneo avrà la facoltà di attuarli direttamente, imputandone il costo integrale al concessionario, a valere sul primo rateo di canone in scadenza.

AMMANCHI O DISTRUZIONI

6. Il concessionario assume a proprio esclusivo carico i rischi e pericoli derivanti da sottrazioni, furti, distruzioni dovuti a qualsiasi causa, senza responsabilità alcuna per l'Ateneo, e dalla detenzione, custodia e conservazione di oggetti, attrezzi, materiali, arredi od altro nei locali ove si svolge il servizio. Il concessionario sarà, altresì, responsabile di ammanchi di qualsiasi genere che l'Ateneo riscontrasse, comunque, tra tutti i propri beni esistenti nei luoghi oggetto del servizio.

7. È fatto, altresì, obbligo al concessionario di comunicare tempestivamente qualsiasi anomalia riscontrata nell'espletamento del servizio (furti, danneggiamenti, intrusioni, ecc.) e di relazionare per iscritto sull'accaduto. Il concessionario non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Ateneo.

8. A seguito della constatazione di ammanchi e/o danni relativi a valori o beni di proprietà dell'Ateneo, quest'ultimo ingiungerà l'integrale pagamento di tutte le somme risultanti a carico del concessionario, secondo quanto di seguito esposto:

a. per i valori in misura determinata, con l'integrale rifusione;

b. per i beni di cui si rendesse necessaria, ad insindacabile giudizio dell'Ateneo, l'integrale sostituzione con altri nuovi delle stesse caratteristiche, il concessionario sarà tenuto a rimborsare all'Ateneo il relativo onere, salvo il diritto del concessionario ad acquistare la disponibilità dei beni sostituiti, sempre che l'Ateneo non abbia preferito darli in parziale pagamento al venditore;

c. per i beni di cui l'Ateneo ritenga opportuno, a proprio insindacabile giudizio, la sola riparazione, il concessionario sarà tenuto al rimborso del relativo onere ed alla rifusione del deprezzamento da determinare con lo stesso criterio di cui al successivo punto d);

d. in ogni altro caso, la misura del danno da risarcire sarà stabilita dall'Ateneo d'intesa con il concessionario.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI ALIMENTI

9. Gli alimenti e le bevande che verranno somministrati all'interno del bar devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e dal presente Disciplinare.

10. I prodotti alimentari conservati in frigoriferi o magazzini posti nei locali ove si svolge il servizio dovranno essere esclusivamente quelli destinati alla somministrazione presso il bar e dovranno essere chiaramente identificabili con quanto descritto sui relativi documenti di trasporto, fatture accompagnatorie beni viaggianti o altri documenti idonei all'identificazione. La ordinata documentazione comprovante la consegna presso il bar delle derrate in oggetto dovrà permanentemente essere conservata in copia a cura del personale a ciò preposto dal concessionario, onde consentirne il controllo da parte della Commissione di cui all'art. 14. Tale documentazione dovrà essere conservata per tutta la durata della concessione e per sei mesi dopo la sua conclusione.

11. Il concessionario dovrà garantire che nel bar sia offerta un'adeguata scelta di prodotti provenienti dal circuito del commercio equo e solidale.

12. Il concessionario è tenuto a pubblicizzare adeguatamente nel bar l'utilizzo in preparazioni non confezionate e l'esposizione all'interno dei locali dei più comuni alimenti allergizzanti.

13. Il concessionario si obbliga a tenere il bar costantemente fornito, in misura sufficiente, di tutto quanto è necessario per il regolare svolgimento del servizio. L'Ateneo potrà richiedere in qualsiasi momento di integrare o modificare la tipologia di prodotti da somministrare e/o vendere presso il bar. I prodotti di cui l'Ateneo decida, motivatamente, l'eliminazione dovranno essere immediatamente ritirati dalla vendita senza che il concessionario abbia a pretendere alcun rimborso o risarcimento da parte dell'Ateneo. I prodotti di cui l'Ateneo decida l'inserimento dovranno essere posti in vendita entro quindici giorni naturali e consecutivi dalla formale richiesta dell'Ateneo.

14. Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dal concessionario a proprio nome, con esonero espresso dell'Ateneo da ogni qualsiasi responsabilità per eventuali inadempimenti nei pagamenti.

15. I costi di acquisto, di conservazione e di preparazione dei prodotti posti in vendita sono a completo carico del concessionario.

16. È fatto divieto di somministrare Organismi Geneticamente Modificati (OGM);

17. Formaggi e salumi non devono contenere polifosfati aggiunti ed il latte deve essere fresco.

18. L'Ateneo, per mezzo della Commissione di controllo di cui all'art. 14, effettuerà periodicamente controlli per verificare l'esatta osservanza di quanto sopra esposto nonché la qualità e bontà dei prodotti somministrati e/o venduti.

CONFEZIONE ED ETICHETTATURA DELLE DERRATE

19. I prodotti alimentari e non, conservati presso frigoriferi e magazzini, dovranno avere confezione ed etichettature complete e conformi alle leggi vigenti (in particolare al D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e ss.mm.ii.). Non sono ammesse etichettature incomplete o non leggibili.

20. I cibi già confezionati dovranno essere conservati in custodie adatte alla loro migliore protezione e conservazione.

21. La composizione dei prodotti non confezionati deve essere chiarita ed esposta al pubblico.

22. I dolcificanti dovranno essere distribuiti in apposite confezioni monodose.

IGIENE DELLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

23. Tutte le operazioni di produzione, manipolazione e preparazione degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e, in ogni caso, adeguati a quanto previsto dalle leggi vigenti e dal presente Disciplinare.

24. Nell'esecuzione del servizio, il concessionario dovrà attuare la più scrupolosa osservanza delle vigenti norme e prescrizioni igienico-sanitarie nonché della vigente normativa in materia di vendita, distribuzione, preparazione di alimenti e bevande. La violazione di tali norme sarà sanzionata attraverso l'applicazione delle penali, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

25. Gli alimenti non confezionati dovranno essere distribuiti mediante apposite pinze e/o posate e, in nessun caso, gli addetti alla distribuzione, durante tale attività, potranno manipolare denaro.

26. Gli alimenti dovranno essere conservati con le modalità ed alle temperature previste dalle vigenti normative in materia.

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

PULIZIA IGIENE E ORDINE DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE E DELLE AREE ESTERNE AI LOCALI – DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

28. La pulizia, la salubrità e l'ordine dei locali, degli arredi e di quanto altro presente nei locali stessi ove si svolge il servizio o, comunque, di competenza dello stesso, sono a completo carico del concessionario, che ne curerà la massima igiene e un conveniente decoro. Sono altresì a carico del concessionario le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate dei locali del bar.

29. Sono altresì a completo carico del concessionario la pulizia, la salubrità e l'ordine delle aree esterne circostanti - antistanti e retrostanti il bar. Il concessionario dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite con smaltimento continuo del materiale di risulta, che in nessun caso dovrà rimanere depositato all'interno o all'esterno dei locali.

30. È inoltre compito del concessionario mantenere la funzionalità degli arredi esterni, allestiti a propria cura e spese, ed il decoro dell'area ove gli stessi sono allocati, obbligandosi ad effettuare quando necessario e comunque **non meno di due volte al giorno il riordino della sistemazione degli arredi.**

31. È a carico del concessionario la fornitura di detersivi e strumenti adatti alla pulizia nonché lo smaltimento dei rifiuti secondo le disposizioni di legge – con particolare riferimento alle disposizioni comunali in materia di raccolta differenziata - e degli olii usati per mezzo di ditta autorizzata.

32. Durante l'orario di apertura al pubblico del bar e, comunque, durante le operazioni di preparazione delle vivande, è assolutamente vietato detenere nelle zone di accesso pubblico e di preparazione in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

33. Il concessionario ha l'obbligo di effettuare presso i locali del bar e nelle aree esterne, a propria cura e spese, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale con cadenza trimestrale a far data dall'inizio della concessione e, in ogni caso, tutte le volte che si renda necessario e dovrà essere eseguita da ditte specializzate. Entro sette giorni naturali e consecutivi dall'avvenuta periodica disinfestazione, il concessionario dovrà presentare copia di apposita dichiarazione in proposito alla Commissione di Controllo di cui all'Art. 14. Sarà cura dell'Ateneo provvedere all'intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale precedente all'avvio della concessione.

34. I servizi igienici annessi ai locali del bar dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura del concessionario, con ripetuti interventi di igienizzazione durante il giorno e, in ogni caso, tutte le volte che si renda necessario.

35. I servizi igienici dovranno essere sempre riforniti del necessario materiale complementare (tovaglette, carta igienica, sapone detergente ecc.), alla cui fornitura dovrà provvedere, a propria cura e spese, il concessionario.

PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

36. Le operazioni di lavaggio e pulizia di locali e attrezzature non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

37. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti. Gli indumenti degli addetti alle pulizie devono essere sempre riposti in appositi armadietti.

PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

38. Prima della sottoscrizione del Verbale di consegna dei locali, il concessionario dovrà trasmettere all'Ateneo l'elenco nominativo (completo di nome, cognome e luogo di residenza) di tutto il personale utilizzato per l'esecuzione del servizio stesso, con l'indicazione delle mansioni assegnate e qualifiche possedute, della sede e degli orari di lavoro, delle norme contrattuali personalizzate nonché della posizione contributiva. Eventuali variazioni a tale elenco dovranno essere comunicate all'Ateneo.

39. In nessun caso il concessionario potrà avvalersi, per lo svolgimento delle prestazioni, di personale che non sia alle proprie dirette dipendenze.

40. Fermo restando quanto stabilito dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 ss.mm.ii., il personale che verrà messo a disposizione dal concessionario dovrà essere in regola con le norme di igiene e sanità previste dalla normativa vigente. Sia il titolare che tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, vendita degli alimenti deve aver adempiuto all'obbligo formativo sostitutivo del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 (ora abrogato), conformemente a quanto stabilito dalla Delibera Giunta Regione Lazio 21 aprile 2006, n. 230 e dalla Deliberazione Regionale n. 825/2009.

41. Il concessionario dovrà attuare, a propria cura e spese, l'osservanza delle norme vigenti in merito all'assunzione di manodopera, alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, nonché alle normative assicurative e previdenziali in genere e ad ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

42. Il concessionario ha l'obbligo di applicare, nei confronti del personale dipendente, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro e dagli eventuali accordi locali integrativi degli stessi, applicabili ai sensi di legge alla categoria ed alla località in cui si svolge il servizio, in tutto il periodo di tempo in cui si svolge il servizio.

43. Il concessionario dovrà garantire che il personale incaricato, per il quale è escluso ogni vincolo di subordinazione o di dipendenza dall'Ateneo, abbia le necessarie competenze volte a garantire il perfetto e puntuale adempimento del servizio. In particolare, il concessionario deve effettuare il servizio con personale fornito di qualifica contrattuale corrispondente alla mansione effettivamente svolta, al quale sia fornita adeguata formazione iniziale e aggiornamento periodico, in particolare rispetto alle norme di igiene della produzione, sicurezza e prevenzione.

44. Il personale dovrà essere impiegato con orario contrattuale e secondo turni di lavoro idonei e funzionali a garantire la migliore qualità possibile del servizio e il concessionario dovrà impegnarsi alla tempestiva sostituzione del personale assente per ferie, malattia, ecc. allo scopo di evitare disservizi nell'espletamento del Servizio.

45. Il concessionario, in ogni caso, non ha diritto a compensi di sorta se nel corso del contratto dovesse essere chiamato dall'Ateneo a modificare, sotto il punto di vista quantitativo o qualitativo, le proprie previsioni iniziali relative al personale impiegato nel servizio.

46. Il concessionario è ritenuto responsabile unico dell'operato e del comportamento del personale che lo coadiuva. Il personale dovrà possedere tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi di pubblica sicurezza e dovrà mantenere un comportamento cordiale ed efficiente con la clientela ed il personale dell'Ateneo. Il concessionario s'impegna a sostituire, su richiesta dell'Ateneo o di propria iniziativa, quei dipendenti che diano motivo di lagnanza sul piano della fiducia, del rendimento o della mancata ottemperanza alle norme contenute nel presente Disciplinare.

47. Le disposizioni del presente articolo si riferiscono al personale dipendente del concessionario anche in caso di soci di imprese cooperative.

NORME TECNICHE, ANTINFORTUNISTICHE, PREVIDENZIALI E DI SICUREZZA

48. Il concessionario garantirà, nell'esecuzione del servizio, l'osservanza delle norme e delle prescrizioni tecniche in vigore nonché l'osservanza della normativa vigente in materia previdenziale ed antinfortunistica ed il rispetto nei confronti dei propri dipendenti impiegati nel servizio delle norme generali in materia di igiene, di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, ed in particolare del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm.ii..

49. Il concessionario, entro sessanta giorni naturali e consecutivi dalla data del Verbale di consegna dei locali, deve redigere, relativamente al bar, la Relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro ai sensi del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm.ii..

Inoltre, il concessionario dovrà impegnarsi:



- a collaborare con le strutture dell'Ateneo preposte in ordine all'attuazione delle misure di sicurezza e di emergenza adottate nelle sedi ove sarà eseguito il servizio, garantendo tra l'altro una formazione adeguata del proprio personale in materia di prevenzione incendi, che dovrà essere attestata tramite specifica documentazione;

- a comunicare all'Ateneo eventuali rischi specifici derivanti dall'esecuzione del servizio.

50. Il concessionario fornirà a tutto il personale, a propria cura e spese, la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Promiscui necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza, nonché gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e antinfortunistica, da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il contrassegno aziendale del concessionario, il nome e cognome e la foto del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

51. Resta espressamente convenuto che gli eventuali maggiori oneri derivanti dall'osservanza delle norme e/o prescrizioni di cui ai precedenti commi sono ad esclusivo carico del concessionario che non potrà pertanto avanzare pretese di compensi ad alcun titolo nei confronti dell'Ateneo.

52. Il concessionario s'impegna, infine, a sollevare l'Ateneo da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni di cui al presente Disciplinare.

ULTERIORI OBBLIGHI

53. Ferme restando tutte le ulteriori obbligazioni previste dal presente Disciplinare, il concessionario assume a proprio completo carico anche gli impegni ed i costi derivanti dall'adempimento agli obblighi di seguito elencati:

- Applicazione del sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), secondo le vigenti normative nazionali ed europee;

- Presentazione di tutte le notifiche agli enti preposti necessarie per l'avvio e l'esecuzione del servizio, in particolare, la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, ai sensi del combinato disposto degli articoli 6 e 11, comma 12 della Legge Regione Lazio 29 novembre 2006, n. 21;

- Acquisizione da parte degli enti preposti di tutte le licenze ed autorizzazioni che si rendano necessarie per l'avvio e l'esecuzione del servizio;

- Pagamento di tutte le tasse e le imposte dirette e indirette di esercizio, di rivendita o, comunque, di competenza del concessionario, compresa la tassa per lo smaltimento dei rifiuti;

- Adempimento di tutte le obbligazioni di qualsiasi genere inerenti lo svolgimento del servizio, ancorché non ricomprese nel presente elenco (es. manutenzione attrezzature già presenti nella struttura).

54. Il concessionario dovrà produrre all'Ateneo la documentazione attestante l'avvenuta presentazione delle sopra dette denunce e richieste di autorizzazione entro cinque giorni dalla presentazione stessa e, in ogni caso, ogniqualvolta l'Ateneo lo richieda.

55. Per quanto riguarda tutti gli allacciamenti e/o volture indispensabili a garantire la perfetta efficienza e sicurezza di fruizione delle utenze (luce – gas – acqua), sarà cura dell'Ateneo predisporre le relative attivazioni. Restano a carico del concessionario i costi relativi ai consumi effettuati che saranno calcolati sulla base di apposite misurazioni periodiche. La lettura dei contatori dedicati sarà effettuata con cadenza trimestrale a cura del personale incaricato da questa Amministrazione; di ciascuna lettura sarà data apposita comunicazione con la specificazione dell'importo del relativo rimborso.

56. Il concessionario dovrà produrre semestralmente il report degli scontrini rilasciati nel semestre precedente con l'indicazione del relativo incasso.

TITOLO V – PRESCRIZIONI E DIVIETI

ART. 10 (CESSIONE DEL CONTRATTO)

1. È fatto divieto al concessionario di cedere in tutto o in parte il contratto di concessione. La mancata ottemperanza da parte del concessionario al predetto divieto comporterà la risoluzione ipso iure del contratto stesso ai sensi del successivo art. 17, fermo restando il diritto dell'Ateneo al risarcimento degli eventuali danni a ciò conseguenti.

Art. 11 (DIVIETI)

1. Nei locali del bar e negli spazi ad esso circostanti è vietata la pratica di qualunque tipo di gioco, indipendentemente dalla natura, dal genere, dallo strumento o dal sistema utilizzati. Sono vietati altresì attività e comportamenti che possano turbare od impedire il regolare svolgimento dell'attività dell'Università o che non siano, comunque, strettamente attinenti alla mera attività di somministrazione di bevande e di alimenti.
2. Nei locali del bar è fatto, inoltre, divieto di somministrare bevande superalcoliche.
3. Il concessionario non dovrà servirsi dei locali per un uso diverso da quello indicato nel presente Disciplinare e non esporre nei locali avvisi e annunci di qualsiasi genere, ad eccezione di quelli che siano stati preventivamente autorizzati dall'Ateneo.
4. Il concessionario non potrà utilizzare arredi con fini pubblicitari o promozionali senza il previo assenso dell'Ateneo, con il quale dovranno essere espressamente definiti i relativi aspetti economici.

ART. 12 (CAUZIONE)

1. Il concessionario è tenuto a prestare una cauzione a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni che nascono dal contratto e del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni medesime, nonché a copertura di eventuali mancati pagamenti di stipendi o di contributi assicurativi e previdenziali da parte del concessionario nei confronti dei propri dipendenti, ed in generale a garanzia di tutti gli adempimenti derivanti al concessionario dall'applicazione della normativa in materia di impiego e tutela dei lavoratori, fatto salvo l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.
2. La cauzione è fissata nella misura definita dalla norma e dovrà essere prestata a mezzo di polizza fideiussoria bancaria o assicurativa conforme agli schemi di cui al D.M. 12 marzo 2004, n. 123.
3. La fideiussione dovrà prevedere, attraverso un'esplicita clausola, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice civile e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta dell'Ateneo, senza possibilità di opporre eccezioni.
4. Ove dovessero verificarsi variazioni del canone originariamente determinato, la cauzione definitiva sarà debitamente aggiornata a cura e spese del concessionario.
5. Qualora l'Ateneo abbia dovuto valersi della cauzione - in tutto o in parte - durante l'esecuzione del contratto, il concessionario sarà chiamato al reintegro della stessa. Resta comunque salvo il diritto dell'Ateneo di esperire ogni altra azione e tutela nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.
6. Nessun interesse è dovuto al concessionario sulle somme costituenti la cauzione.
7. La cauzione sarà svincolata al termine del contratto, previo accertamento dell'esatto e puntuale adempimento di tutte le obbligazioni assunte con il medesimo, ivi compreso tutto quanto previsto al 1° comma del presente articolo. In caso di inadempienza, il deposito cauzionale definitivo - intero o parte di esso - resterà vincolato fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali; ciò anche ad intervenuta cessazione dell'efficacia del contratto.

ART. 13 (ASSICURAZIONE PER RESPONSABILITÀ CIVILE)

8. Il concessionario sarà ritenuto responsabile dell'esecuzione del servizio e, pertanto, assumerà in proprio ogni responsabilità in caso di eventuali infortuni e danni sopravvenuti alle persone ed alle cose tanto dell'Ateneo che di terzi, in dipendenza dell'esecuzione del servizio ed imputabili al concessionario stesso od ai suoi dipendenti o collaboratori, quelli derivanti dal funzionamento delle attrezzature fornite dal concessionario, quelli derivanti da perdita di derrate alimentari dovuta a fatti imprevisti quali allagamenti, mancata erogazione di energia elettrica, quelli dovuti ad intossicazioni alimentari o eventi similari. L'Ateneo si intende, pertanto, fin da ora sollevato da qualsiasi responsabilità laddove fosse chiamato a rispondere di tali o similari fattispecie.
9. A tal fine il concessionario è tenuto, prima della consegna dei locali, a stipulare polizza assicurativa conforme agli schemi di cui al D.M. 12 marzo 2004, n. 123, che preveda espressamente la copertura di tutti i sopra citati rischi, e sia comprensiva dell'estensione ai danni da incendio, R.C.O. e R.C.T..
10. La polizza dovrà avere, in ogni caso, un massimale unico non inferiore ad € 2.500.000,00 per sinistro e per persona restando, tuttavia, inteso che tale massimale non rappresenta il limite del danno da risarcire

da parte del concessionario per il quale danno, nel suo valore complessivo, risponderà comunque il concessionario medesimo.

11. La polizza in questione dovrà essere stipulata con primaria compagnia assicurativa, dovrà avere una durata non inferiore a quella del contratto e copia della stessa dovrà essere consegnata all'Ateneo prima della stipula del contratto stesso.

12. L'Ateneo, con esplicita clausola, sarà costituito beneficiario della polizza fino alla concorrenza del danno da essa subito, restando fermo l'obbligo del concessionario, stipulante la polizza, di pagare alle scadenze i relativi premi. Nella polizza dovrà essere stabilito che non potranno avere luogo diminuzioni o storni di somme assicurate né disdetta del contratto assicurativo senza il consenso dell'Ateneo.

TITOLO VI – CONTROLLI DELL'ATENEIO

ART. 14 (VERIFICHE E CONTROLLI – COMMISSIONE DI CONTROLLO)

1. L'Ateneo si riserva la facoltà di effettuare controlli periodici al fine di accertare l'osservanza da parte del concessionario degli obblighi correlati e conseguenti all'esecuzione del servizio, avvalendosi di una Commissione di controllo.

2. I membri della Commissione di controllo, muniti di tesserino di riconoscimento, potranno accedere, anche senza preavviso, ai locali ed alle aree di pertinenza del bar per compiere accertamenti sulla conduzione del servizio e sull'esatto adempimento degli obblighi contrattuali.

3. In particolare, rientrano tra i compiti della Commissione le attività di controllo sotto elencate a titolo esemplificativo e non esaustivo:

✓ controllare la qualità e la quantità delle vivande, la conservazione e la data di scadenza dei generi alimentari, la confezione dei cibi, le modalità di somministrazione, l'osservanza scrupolosa delle norme igieniche da parte del personale, la pulizia e lo stato igienico dei locali, degli arredi, delle attrezzature, delle stoviglie e in genere di tutto quanto interessa il servizio. A tal fine, il concessionario dovrà tenere disponibile, nello spazio interno al bar adibito alla preparazione degli alimenti, una bilancia e consentirne l'utilizzo alla Commissione di controllo nelle fasi di verifica di cui al presente articolo;

✓ verificare la corretta applicazione dei prezzi prescritti dal presente Disciplinare e dal listino dei prezzi ad esso allegato;

✓ verificare le modalità di sgombero e smaltimento dei rifiuti;

✓ procedere ad ispezione igienica ogni qualvolta si ritenga necessario, anche con l'intervento del Servizio di Igiene Pubblica dell'A.S.L.;

✓ richiedere l'esibizione e verificare la regolarità della documentazione prescritta dal presente Disciplinare e di ogni altro documento ritenuto necessario al fine di accertare il rispetto della normativa vigente;

✓ verificare l'organizzazione e l'adeguatezza del servizio, con facoltà di richiedere, qualora lo ritenesse necessario, un incremento del numero degli addetti al servizio;

✓ verificare l'abbigliamento di servizio, l'efficienza, la professionalità e il comportamento verso gli utenti del personale addetto al servizio.

4. La Commissione di cui al presente articolo potrà effettuare i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterrà più idonee, anche con l'ausilio di fotografie, riprese video ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno minime e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'Ateneo come rimborso per i campioni prelevati. La Commissione provvederà a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dei campioni e a darne tempestiva comunicazione al concessionario; qualora dai referti siano rilevate irregolarità, le spese di analisi saranno addebitate al concessionario.

5. Le verifiche e gli eventuali prelievi di campioni di cui al presente articolo saranno effettuate in presenza del dipendente del concessionario presente al momento della verifica in possesso della qualifica professionale più elevata, che sarà tenuto a controfirmare, se richiesto, l'eventuale verbale o referto della verifica. I verbali relativi alle verifiche effettuate, saranno in seguito inviati in copia ai competenti organi dell'Ateneo e del concessionario. La Commissione di controllo farà pervenire al concessionario, oltre ai verbali di verifica, le eventuali osservazioni e/o rilievi, nonché le prescrizioni alle quali il concessionario

dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti dalla stessa Commissione. Il concessionario riceverà detta documentazione a mezzo fax e sarà tenuto ad adeguarsi o a fornire giustificazioni scritte.

6. Qualora il concessionario non si adegui nei tempi stabiliti dalla Commissione di controllo, questa invierà la documentazione all'Ateneo, che procederà alla formale contestazione, a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, degli inadempimenti rilevati a seguito dei controlli effettuati, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali il concessionario dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti dall'Ateneo. Il concessionario sarà tenuto a fornire immediatamente, e in ogni caso, entro i termini a tal fine stabiliti dall'Ateneo, le proprie giustificazioni scritte in relazione alle suddette contestazioni e o rilievi. Nel caso in cui le giustificazioni del concessionario non pervengano nei termini stabiliti o non siano considerate adeguate dall'Ateneo, lo stesso procederà ad imporre le eventuali penali computandone l'importo a decorrere dalla data in cui ha avuto inizio l'inadempimento, secondo le modalità di cui al successivo art. 15, fatto salvo il diritto alla risoluzione del contratto nei casi previsti dal successivo art. 17.

7. Nel corso delle ispezioni, la Commissione di controllo non potrà muovere alcun rilievo diretto al personale alle dipendenze del concessionario; parimenti, il personale dipendente dal concessionario non dovrà interferire sulle procedure di controllo.

8. I controlli di cui sopra e tutti gli altri che l'Ateneo disporrà avverranno indipendentemente da quelli che le Autorità sanitarie competenti riterranno opportuni. La documentazione di verifica (verbali, referti) contenente le osservazioni, i suggerimenti, le migliorie, le contestazioni o i mancati rilievi rilasciati dalla Commissione di controllo non potranno essere utilizzati dal concessionario per esercitare alcun diritto di rivalsa nei confronti dell'Ateneo, nel caso in cui entrino in contraddizione con le prescrizioni effettuate dalle Autorità competenti.

TITOLO VII – INADEMPIENZE E SCIoglimento DEL CONTRATTO

ART. 15 (PENALI)

1. La violazione, la disapplicazione, o il ritardato adempimento delle prescrizioni del presente Disciplinare da parte del concessionario, determineranno l'applicazione delle seguenti penali, salva la risarcibilità dell'eventuale danno ulteriore:

Mancanza	Penale
Mancato o ritardato pagamento del canone di concessione rispetto a quanto prescritto dall'art. 3	€ 100,00 (per ogni giorno di ritardo)
Mancato o ritardato rilascio dei locali al termine di naturale scadenza della concessione o a seguito di risoluzione o recesso dal contratto, rispetto a quanto prescritto dall'art. 2	€ 250,00 (per ogni giorno di abusiva occupazione)
Insoddisfacente fornitura di generi di consumo, rispetto a quanto stabilito dall'art. 9	€ 100,00 (per ogni contestazione)
Pulizia insoddisfacente dei locali e delle aree esterne o delle attrezzature, o mancato adempimento degli obblighi prescritti dall'articolo 9	€ 250,00 (per ogni contestazione)
Applicazione di prezzi maggiorati rispetto a quanto prescritto dall'art. 7 e dal listino dei prezzi a questo allegato	€ 250,00 (per ogni violazione accertata)
Omessa segnalazione, nei casi e termini previsti dall'articolo 9 dei nominativi e qualifica del personale impiegato nel servizio	€ 250,00 (per ogni giorno di ritardo)
Disservizi dovuti a carenza di personale	€ 250,00 (per ogni giorno di durata del disservizio)
Interruzione o abbandono del servizio non dovuti a cause di forza maggiore o non imputabili al concessionario	€ 300,00 (per ogni giorno di durata dell'inadempimento)
Inosservanza degli orari di apertura dei locali previsti dall'art. 5	€ 300,00 (per ogni giorno di durata dell'inadempimento)
Detenzione o somministrazione di sostanze alimentari in confezioni sprovviste delle indicazioni previste dalla legge o scadute, salvo quanto previsto all'art. 9	€ 500,00 (per ogni violazione accertata)
Mancato puntuale adempimento della manutenzione di propria spettanza	€ 500,00 (per ogni violazione accertata)

2. Per tutte le mancanze sopra indicate e per ogni altra eventuale violazione di oneri derivanti dal presente Disciplinare a queste assimilabili, l'Ateneo notificherà per iscritto – anche a mezzo di fax - le relative contestazioni al concessionario, che dovrà immediatamente, e in ogni caso, entro i termini a tal fine stabiliti dall'Ateneo, trasmettere per iscritto le proprie giustificazioni in merito. Nel caso in cui le giustificazioni non pervengano nei termini stabiliti o non siano considerate adeguate dall'Ateneo, lo stesso procederà ad imporre la penale ed a quantificarne l'importo al concessionario. Nel caso in cui la penale debba essere conteggiata giornalmente, i relativi importi saranno computati a decorrere dalla data in cui ha avuto inizio l'inadempimento e fino a quando questo non venga meno.

3. Il concessionario avrà l'obbligo di pagare le penali, di volta in volta, contestualmente al primo rateo di canone in scadenza dovuto.

4. L'applicazione della penale pecuniaria non esonera il concessionario dal dover rimborsare le spese che l'Ateneo dovesse accollarsi per sopperire, anche ricorrendo alle prestazioni di terzi, alle contestate inadempienze e dal dover risarcire gli eventuali danni subiti a causa di queste.

5. Al fine di recuperare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali, e dagli obblighi di rimborso e di risarcimento di cui al precedente capoverso, l'Ateneo ha facoltà di rivalersi, a propria insindacabile scelta, sulla cauzione di cui al precedente art. 12.

7. Rimane, in ogni caso, salvo ed impregiudicato il diritto dell'Ateneo a richiedere il risarcimento per eventuali spese e danni il cui importo ecceda quello della penale.

ART. 16 (FACOLTÀ DI RECESSO DELL'ATENE0)

1. Sarà facoltà dell'Ateneo recedere, in tutto o in parte, dal contratto nei casi di trasferimento della sede ove insistono i locali destinati all'esecuzione dell'attività o di variazioni nella destinazione d'uso della sede stessa, o qualora occorra disporre altrimenti - per attività o finalità istituzionali dell'Ateneo - dell'area destinata all'esercizio del bar.

2. Nei casi sopra previsti, la facoltà di recesso sarà esercitabile dall'Ateneo in qualunque momento, previo preavviso di almeno tre mesi da comunicare al concessionario mediante lettera raccomandata A/R. In tal caso il concessionario non potrà pretendere rimborsi di alcun genere né avere diritto a compensi o indennità di qualsiasi natura e sarà, in ogni caso, tenuto a corrispondere il canone di concessione relativo al periodo nel quale il servizio è stato effettivamente prestato, fino al giorno di cessazione degli effetti del contratto.

3. Resta esclusa la facoltà del concessionario di recedere dal contratto prima della scadenza dello stesso.

ART. 17 (RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE)

1. Fermo restando quanto previsto dall'art. 1453 del Codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, l'Ateneo potrà procedere in pieno diritto alla risoluzione immediata del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile, nei seguenti casi:

a) Ritardo nel pagamento del canone che si protragga per più di trenta giorni naturali e consecutivi, come previsto dal precedente art. 3;

b) Detenzione, all'interno del bar o nei magazzini a questi pertinenti, ovvero somministrazione di sostanze alimentari in confezioni sprovviste delle indicazioni previste dalla legge o scadute, accertata per più di tre volte nell'intero periodo di durata della concessione;

c) Detenzione, all'interno del bar o nei magazzini a questo pertinenti, ovvero somministrazione di alimenti avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive per la salute o che violino gravemente le prescrizioni legislative vigenti in materia d'igiene e sanità. La gravità della violazione di legge sarà valutata, per ogni singola fattispecie, a discrezione dell'Ateneo sulla base delle risultanze oggettive dei controlli;

d) Mancato rilascio o, ove necessario, rinnovo di una o più autorizzazioni amministrative necessarie all'esecuzione del servizio;

e) Documentata interruzione del servizio, non dovuta a cause di forza maggiore o non imputabili al concessionario, che si protragga per più di cinque giornate lavorative;

f) Accertata violazione delle prescrizioni del precedente art. 10, in materia di cessione del contratto;

g) Accertata violazione delle prescrizioni del precedente art. 9, in materia di personale addetto al servizio;

- h) Accertata violazione delle prescrizioni del precedente art. 9, in materia di norme tecniche, antinfortunistiche, previdenziali e di sicurezza;
- i) Cessione della società, cessazione di attività, concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del concessionario;
- j) Accertata violazione delle vigenti norme in materia fiscale e contributiva;
- k) Superamento del limite massimo di euro 2.000,00 di importo delle penali di cui al precedente art. 15, complessivamente comminate durante l'intera durata del contratto;
- l) Ripetuta ed ingiustificata inosservanza degli ordini di servizio formalmente impartiti dall'Ateneo;
- m) In tutti gli altri casi espressamente e specificatamente previsti dal presente Disciplinare.

8. In tutti i casi di risoluzione del contratto, il concessionario è tenuto alla corresponsione del canone di concessione relativo al periodo nel quale il servizio è stato effettivamente prestato e fino al giorno della risoluzione, maggiorato dell'importo delle eventuali penali applicate e delle necessarie maggiori spese che l'Ateneo sarà costretto a sostenere a causa dell'anticipata risoluzione per fatto o colpa del concessionario inadempiente. Nel caso di minore spesa nulla compete al concessionario inadempiente.

9. L'Ateneo, inoltre, potrà far eseguire il contratto, totalmente o parzialmente, in danno al concessionario inadempiente, da altra società di propria fiducia, scelta con procedura d'urgenza ed alle condizioni che risulteranno più convenienti. L'affidamento a terzi verrà notificato al concessionario inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione del servizio affidato e degli importi relativi. L'esecuzione in danno non esime il concessionario dalle responsabilità civili e penali nelle quali lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

www.AlboPretori.it

LISTINO PREZZI

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€	0,50
Caffè decaffeinato	€	0,70
Caffè d'orzo	€	0,70
Caffè latte	€	0,90
Caffè freddo	€	0,80
Cappuccino	€	0,80
Latte in bicchiere	€	0,60
The freddo	€	0,80
The ed infusi caldi	€	0,80
Cioccolato in tazza	€	1,30

BIBITE

Sciroppi vari	€	1,10
Bibita e succhi di frutta in barattolo (1/3 litro)	€	1,40
Bibite e Succhi di frutta in bottiglia (1/5 litro)	€	1,20
Acqua minerale in bottiglia (½ litro)	€	0,50
Acqua minerale in bottiglia (1 litro e ½)	€	1,00
Birra nazionale (1/5 litro)	€	1,10
Birra nazionale (1/3 litro)	€	1,40
Birra estera (1/3 litro)	€	1,80

APERITIVI (in bicchiere)

Aperitivi nazionali e vermouth	€	1,30
Aperitivi esteri e Porto	€	1,80
Prosecco spumante	€	1,70

FRULLATI

Frappè assortiti	€	1,60
Frullati di frutta	€	1,60

PASTICCERIA

Brioche e lieviti	€	0,60
Paste assortite	€	0,60

BUFFET FREDDO E GASTRONOMIA

su
m. de

Toast		€	1,20
Tramezzini assortiti	15 gr affettato + 20 gr formaggio	€	1,00
	20 gr mozzarella + 20 gr verdure	€	1,00
	20 gr tonno + 20 gr verdure	€	1,00
Medaglioni		€	1,50
Club sandwich (1/2)		€	1,50
Rosetta gr. 60	con gr. 40 di prosciutto crudo	€	1,40
	con gr. 40 di mortadella	€	1,40
	con gr. 40 di formaggio fuso	€	1,40
	con gr. 40 di salame	€	1,40
	con frittata	€	1,40
	con due prodotti 25 gr. ciascuno	€	1,40
Pizza bianca gr. 80	con gr. 40 di prosciutto crudo	€	1,40
	con gr. 40 di mortadella	€	1,40
	con gr. 40 di formaggio fuso	€	1,40
	con gr. 40 di salame	€	1,40
	con due prodotti 25 gr. ciascuno	€	1,40
Primi piatti		€	2,60
Secondi piatti		€	3,00
Contorni	Insalata verde 200 gr.	€	1,50
	Verdure grigliate 250 gr	€	1,50
Dessert/Frutta		€	1,50
Pane/Cracker/Grissini		€	0,40

MENÙ COMBINATI

Primo piatto a scelta, contorno a scelta, frutta o dessert, pane/cracker/grissini e acqua minerale in bottiglia (½ litro)	€	4,50
Secondo piatto a scelta, contorno a scelta, frutta o dessert, pane/cracker/grissini e acqua minerale in bottiglia (½ litro)	€	5,50
Primo piatto a scelta, secondo piatto a scelta, contorno a scelta, pane/cracker/grissini e acqua minerale in bottiglia (½ litro)	€	6,00

GELATI CONFEZIONATI

(Applicazione del prezzo minimo consigliato dal produttore)

ser fe