

UNIVERSITA' DI PISA
Direzione Economato, Patrimonio e Servizi Generali

**CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL
SERVIZIO DI BAR RISTORO DEL NUOVO POLO DI CHIMICA**

INDICE

- Art. 1 - Oggetto del contratto
- Art. 2 – Durata del contratto
- Art. 3 - Rapporto di gestione
- Art. 4 - Responsabile del contratto
- Art. 5 - Comitato di Vigilanza
- Art.6 - Locali e impianti: manutenzioni e eventuali modifiche-
- Art. 7 - Beni mobili, attrezzature e arredi
- Art. 8 - Miglioramento locali/aumento dotazioni
- Art. 9 -Mantenimento locali
- Art. 10 –Scadenza del contratto
- Art. 11 -Licenze e coperture assicurative
- Art. 12-Personale
- Art. 13- Norme di sicurezza, igiene del lavoro e igiene degli alimenti
- Art. 14 - Orario apertura
- Art. 15 -Generi di consumo / controlli
- Art. 16 - Prezzi consumazioni / controlli
- Art. 17 -Listino prezzi
- Art. 18 - Corrispettivo della gestione
- Art. 19 -Cauzione definitiva
- Art. 20 -Spese a carico del gestore
- Art. 21 -Inadempienze del gestore-penali
- Art. 22 - Università non depositaria dei beni
- Art. 23 -Modalità di aggiudicazione del servizio
- Art. 24- Spese di bollo e registro e comunicazione dati
- Art. 25 -Obblighi di tracciabilità
- Art. 26 –Foro competente
- Art. 27 -Fallimento del concessionario e risoluzione del contratto

Allegato A

ELENCO MOBILI, ATTREZZATURE, ARREDI (art.7)

Allegato B – articoli confezionati (art. 16 D)

Art. 1 - Oggetto del contratto

1. L'Università di Pisa intende affidare la gestione del bar sito in Pisa presso il nuovo Polo di Chimica, in via G. Moruzzi n. 3, Località San Cataldo.
2. Del bar saranno utenti esclusivamente gli studenti, i professori, i ricercatori, il personale tecnico-amministrativo, i borsisti, gli assegnisti, i titolari di contratti di prestazioni d'opera, e tutte quelle figure facenti riferimento all'attività istituzionale ed i visitatori dell'Università.
3. L'utilizzo del servizio di bar da parte dell'utenza è comunque facoltativo e, pertanto, il gestore non potrà avanzare richieste, né pretesa alcuna, né richiedere modifiche del capitolato, relativamente all'affluenza degli utenti.
4. Nell'edificio potranno essere presenti distributori di generi di conforto (distributori di bibite calde e fredde, distributori di cibi), in un numero massimo di 8, che coesisteranno con il servizio di bar richiesto; l'installazione e la gestione di tali distributori non sono oggetto del presente affidamento. L'Università si riserva di affidare tale servizio con le modalità che riterrà opportune senza che il gestore del bar possa avanzare alcuna pretesa.
5. In zona limitrofa al Polo di Chimica è presente la mensa "Campus Praticelli", ubicata in via Berchet n. 40, zona CNR, San Giuliano Terme (PI), gestita dal Diritto allo Studio Universitario-Toscana.
6. A titolo meramente indicativo si evidenzia che il Polo di Chimica è dotato di:
 - aule con 450 posti banco in totale;
 - laboratorio informatico con 25 posti banco;
 - sala seminari con 36 posti.

Art. 2 – Durata del contratto

1. Il contratto avrà la durata di tre anni, a partire dal settembre 2014 o dalla data di avvio del servizio indicata nella lettera di affidamento.
2. L'Università si riserva la facoltà di cui all'articolo 57 comma 5 lettera b) del D.lgs. 163/2006 fino ad un massimo di ulteriori 3 anni.
3. L'affidamento potrà essere prorogato, per un periodo massimo di un anno alle medesime condizioni contrattuali, nelle more dell'espletamento di una nuova procedura di gara, previa comunicazione che dovrà essere inviata all'impresa non oltre trenta giorni prima della scadenza del contratto mediante lettera raccomandata A.R. In tal caso il gestore è obbligato a garantire le prestazioni di cui al presente capitolato, alle medesime condizioni, fino all'individuazione del nuovo contraente.
4. Le ditte partecipanti dovranno avere esatta contezza della situazione di fatto, presupposto della formulazione dell'offerta: a tal fine l'Università mette a disposizione la possibilità di effettuare un sopralluogo presso la sede del bar al fine di prendere visione dei locali dove si effettuerà il servizio.
5. Le modalità di esecuzione del sopralluogo sono specificate nel disciplinare di gara.

Art. 3 – Rapporto di gestione

1. Il rapporto di gestione del bar verrà disciplinato dalle disposizioni contenute nel presente capitolato speciale d'oneri, nel contratto che sarà stipulato, nell'offerta tecnica e nell'offerta economica formulate in sede di gara.
2. Le modalità operative di esecuzione del servizio, compresa la gestione dei locali, dovranno essere conformi alle vigenti norme di sicurezza.
3. Per quanto non previsto dal presente capitolato e dagli atti di gara, valgono le norme indicate dall'art. 1, comma 2, del disciplinare di gara.

4. Le parti si danno reciprocamente atto che il presente capitolato speciale d'oneri ha per oggetto una concessione di servizi cui è annessa la concessione dei beni necessari allo svolgimento del servizio da parte del concessionario.

Art. 4 – Responsabile del contratto

1. L'affidatario del contratto dovrà comunicare all'Università, prima dell'inizio del servizio, il nominativo del Responsabile del contratto, con recapito di telefonia mobile e dovrà comunicare per scritto eventuali variazioni del Responsabile stesso.

2. Il Responsabile del contratto cura la realizzazione ed il buon andamento del servizio stesso, coordina l'attività degli operatori, cura le relazioni con i referenti istituzionali.

3. In particolare il Responsabile del contratto dovrà:

- comunicare tempestivamente i nominativi delle persone addette al servizio;
- coordinare lo svolgimento delle attività;
- accertare che il personale sia idoneo a svolgere le funzioni relative ai servizi oggetto del presente capitolato;
- garantire il rispetto da parte del personale di norme di comportamento previste dal capitolato e delle norme vigenti in materia (es. igienico-sanitarie etc.);
- garantire, in tempo utile ad evitare qualsiasi interruzione del servizio, la pronta sostituzione del proprio personale assente per qualunque ragione;
- segnalare tempestivamente al Comitato di Vigilanza eventuali cause di forza maggiore che impediscono il regolare svolgimento del servizio.

4. Il Responsabile del contratto è tenuto ad essere reperibile durante l'orario giornaliero di espletamento delle prestazioni al fine di presidiare le attività e risolvere tempestivamente gli eventuali problemi che insorgessero. In caso di assenza del Responsabile del contratto dovuta a qualunque causa deve esserne garantita l'immediata sostituzione.

5. Il Responsabile del contratto risponde della completa realizzazione del servizio affidato nonché dell'organizzazione del personale ed avrà il compito di tenere i collegamenti con l'Amministrazione e con il Comitato di Vigilanza.

6. Tutte le contestazioni di inadempienze fatte in contraddittorio con detto incaricato si intendono fatte direttamente all'aggiudicatario.

7. I costi relativi all'attività svolta dal Responsabile del contratto sono compresi nei costi di gestione dell'affidamento.

Art. 5 – Comitato di Vigilanza-

1. Un Comitato di Vigilanza, nominato dal Rettore, avrà il compito di:

- assicurare la regolare esecuzione del contratto, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali;
- sovrintendere, per mezzo di ispezioni e controlli, al buon uso e alla conservazione dei locali e dei beni affidati al gestore;
- controllare la qualità e i prezzi dei prodotti venduti, la pulizia, e il funzionamento del bar in genere;
- effettuare ispezioni presso i locali del bar anche per poter verificare le procedure di autocontrollo messe in atto in materia di HCCP e sul mantenimento degli standard qualitativi dichiarati in sede di offerta;
- verificare il rispetto delle modalità di pagamento dei canoni dovuti;
- monitorare tutti gli aspetti della gestione, che possano condurre all'irrogazione di penali.

2. Il Comitato di Vigilanza potrà effettuare, a suo insindacabile giudizio, dei sopralluoghi nei locali oggetto del presente capitolato senza alcun preavviso verso il gestore, che non potrà opporsi al loro svolgimento.

3. Il Comitato di Vigilanza potrà anche richiedere per iscritto al gestore ogni informazione che ritenga opportuna ai fini dell'esercizio delle proprie funzioni ed il gestore dovrà tempestivamente dare una adeguata risposta per iscritto, nei termini indicati dal Comitato di vigilanza stesso.

4. Il Comitato di Vigilanza potrà inoltrare periodicamente questionari all'utenza per misurare il "gradimento del servizio", relativamente alla qualità degli alimenti distribuiti, alla qualità delle preparazioni, alla qualità del confezionamento dei cibi, alla presenza dei prodotti richiesti dal capitolato sul bancone, al rispetto dei prezzi esposti al pubblico, alla qualità e stato di conservazione delle merci immagazzinate, all'igiene del personale, dei locali e delle attrezzature, al rispetto degli orari di apertura e chiusura, alla qualità del servizio svolto dal personale e quant'altro ritenga utile per misurare la suddetta soddisfazione dell'utenza in merito al servizio in parola.

5. Entro l'inizio dell'anno accademico il gestore inoltrerà al Comitato di Vigilanza una propria relazione circa l'andamento del servizio svolto durante l'anno trascorso.

Art. 6 – Locali e impianti: manutenzioni e eventuali modifiche-

1. Per tutta la durata del contratto l'Università mette a disposizione del gestore, nello stato in cui si trovano al momento della consegna, i locali e gli impianti del bar sopra citato, che il gestore stesso dovrà usare con la massima diligenza.

2. Saranno a carico della ditta aggiudicataria, la custodia e la manutenzione ordinaria dei locali messi a disposizione dall'Università e l'onere delle eventuali manutenzioni straordinarie rese necessarie da inadempimenti degli obblighi di manutenzione ordinaria.

3. In particolare, costituisce inadempimento agli obblighi di manutenzione ordinaria la mancata segnalazione da parte del gestore degli interventi di manutenzione straordinaria necessari per la conservazione dei beni ogniqualvolta la tempestiva segnalazione di tali interventi avrebbe reso possibile all'Università un risparmio rispetto all'intervento successivamente posto in opera.

4. Qualora la ditta aggiudicataria non provveda puntualmente alle manutenzioni di propria competenza, l'Amministrazione si riserva la facoltà di provvedere autonomamente agli interventi necessari; le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate alla ditta aggiudicataria a valere sulla cauzione definitiva.

5. La manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti è a carico dell'Università. L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio dei locali e degli impianti.

6. Il gestore accetta fino da ora le modifiche ai locali (e lo stesso dicasi per la sostituzione parziale o totale dei locali attuali con nuovi locali) che l'Università ritenesse opportune, fermo restando che qualora ciò comportasse una sensibile diminuzione di superficie dei locali stessi si procederà ad un adeguamento dei corrispettivi.

7. E' a carico del gestore l'individuazione e la segnalazione obbligatoria all'Università delle eventuali modifiche di adeguamento tecnico – normativo che si rendessero necessarie per la tipologia di attività espletate (bar), mentre i relativi lavori saranno eseguiti e finanziati dall'Università.

8. La segnalazione di cui sopra deve essere effettuata all'Università entro tre giorni dal ricevimento dell'eventuale verbale delle autorità competenti.

Art. 7-Beni mobili, attrezzature e arredi

1. Per lo scopo e per la durata del contratto, l'Università consegnerà al gestore, nello stato in cui si trovano, i mobili, le attrezzature e gli arredi meglio descritti nell'inventario (Allegato A).

2. I beni di cui all'inventario di cui sopra non potranno essere allontanati dai locali del bar e dovranno essere tenuti dal gestore con la massima cura in modo da garantirne il miglior stato di conservazione e di manutenzione; la loro manutenzione ordinaria e straordinaria, come pure i danni ad essi arrecati e non dovuti a causa di forza maggiore, saranno a totale carico del gestore.

3. In ogni caso è responsabilità del gestore individuare e poi segnalare obbligatoriamente all'Università tutte le misure che devono essere adottate per garantire la conformità dei vari beni di cui sopra alla normativa vigente applicabile alle attività oggetto dell'affidamento.

4. La segnalazione di cui sopra deve essere effettuata all'Università entro tre giorni dal ricevimento dell'eventuale verbale delle autorità competenti.

5. Il gestore sarà invece tenuto a provvedere direttamente ai rimanenti beni (come registratore di cassa, vasellame e posateria, utensileria, macchina da caffè, eventuale ulteriore arredamento dei locali adibiti a spogliatoio del personale, arredamento dei magazzini ed eventuale ulteriore arredamento del locale bar, ecc..) occorrenti per il corretto svolgimento del servizio e alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria.

6. Le variazioni dei beni inventariati (di cui all'allegato A) che si rendessero necessarie in seguito saranno oggetto di apposite trattative che le parti si impegnano a condurre secondo buona fede.

Art. 8- Miglioramento locali/aumento dotazioni

1. Qualora il gestore esegua, previa autorizzazione dell'Università, lavori di adattamento o di abbellimento dei locali del bar, le opere eseguite saranno acquisite al patrimonio dell'Università, senza che il gestore stesso abbia diritto ad alcuna indennità.

2. Il gestore potrà aumentare a sue spese, sempre previa autorizzazione dell'Università, la dotazione di beni mobili, arredi e attrezzature, che dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia (es. antincendio, tutela della sicurezza etc.); viene peraltro vietata fino da ora l'installazione di distributori automatici all'interno del bar, flippers, videogiochi e simili e di quant'altro non sia strettamente connesso con la funzione di ristoro.

3. E' autorizzata la vendita di carte pre-pagate tipo carte telefoniche, biglietti di parcheggio, biglietti autobus, ricariche telefoniche.

4. E' autorizzata l'installazione di radio e/o TV e tutte le spese che ne deriveranno saranno interamente a carico del gestore, così come gli oneri per ottenere le autorizzazioni (es. SIAE etc. che dovranno essere a nome del gestore), e quant'altro prescritto dalla normativa vigente.

Art. 9 -Mantenimento locali

1. Il gestore è tenuto a operare in ambienti che rispettino la vigente normativa in materia di igiene degli alimenti, nonché di igiene e sicurezza del lavoro.

2. Il gestore dovrà mantenere i locali (ivi comprese le vetrate interne ed esterne), il mobilio e tutto il materiale del bar in uno stato di decoro e di perfetta pulizia, attenendosi scrupolosamente alle norme attualmente in vigore ed a quelle che potranno essere emanate in seguito dalle autorità competenti in materia di igiene e sanità.

3. In caso di sopravvenuta vetustà o obsolescenza dei beni mobili, delle attrezzature e degli arredi forniti dall'Università, il gestore provvederà, a suo totale carico, al rinnovo del suddetto mobilio e del suddetto materiale, previa comunicazione dell'operazione all'Università affinché quest'ultima possa verificarne l'effettiva vetustà e provvedere allo scarico inventariale dei predetti beni o dotazioni. In tal caso, il nuovo mobilio e il nuovo materiale resteranno di proprietà del gestore.

Art. 10 –Scadenza del contratto

1. Alla scadenza del contratto il gestore dovrà riconsegnare i locali e i beni affidatigli nello stato e nelle quantità risultanti dagli inventari e dal verbale di consegna, fatto salvo il rinnovo del mobilio e delle dotazioni che resteranno ai sensi di questo capitolato di proprietà del gestore, e fatta salva l'usura derivante dall'utilizzo normale e responsabile, indennizzando l'Università per gli eventuali deterioramenti e perdite imputabili a lui o ai suoi dipendenti o a terzi. Della riconsegna sarà sottoscritto apposito verbale in contraddittorio tra il gestore e l'Università.

2. Qualora l'Università rilevasse danni a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati al gestore.

Art. 11 -Licenze e coperture assicurative

1. Il gestore dovrà essere in possesso delle necessarie licenze e autorizzazioni per lo svolgimento dell'attività oggetto del servizio e per la vendita dei prodotti e dovrà in ogni caso presentare le denunce o segnalazioni ai competenti uffici previste dalla vigente normativa.

2. L'affidatario dovrà attenersi alle seguenti indicazioni che dovranno essere inserite nella presentazione della SCIA, che dovrà essere presentata a cura e nome dell'affidatario stesso:

- il gestore dovrà essere in grado di fornire un servizio di ristoro con panini caldi e freddi;
- l'impresa che svolgerà l'attività di gestione del bar dovrà fornire il proprio M.A.A. (Manuale di Autocontrollo alimentare);
- il personale impiegato nelle attività legate alla gestione del bar dovrà essere provvisto di idonea formazione professionale;
- nella modulistica SCIA sarà inserita la descrizione delle caratteristiche e delle funzioni del servizio di bar (confezionamento, riscaldamento, con esclusione della cottura, approvvigionamento esterno), unitamente alle sopra menzionate indicazioni operative.

3. Il gestore sarà direttamente responsabile, assumendosene ogni onere, delle eventuali contravvenzioni ai regolamenti di polizia, di igiene, fiscali, ecc., nonché di qualunque danno che potrà essere arrecato a persone o cose in dipendenza della gestione.

4. Il gestore si assume ogni responsabilità per casi di infortuni, nonché di danni arrecati all'Amministrazione e a terzi in dipendenza dell'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato. A tal fine dovrà possedere una polizza assicurativa di R. C. T./O minimo per i seguenti massimali:

- € 5.000.000,00 per ogni sinistro;
- € 2.000.000,00 per ogni persona;
- € 500.000,00 per danni a cose.

Copia della polizza assicurativa dovrà essere presentata all'Amministrazione prima dell'inizio della gestione.

Art. 12-Personale

1. Il gestore sarà direttamente responsabile della scelta e dell'impiego del personale, e saranno a suo carico tutti gli oneri ed obblighi relativi al rapporto di lavoro, secondo la normativa vigente.

2. L'impresa si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa, nei confronti dei soci lavoratori impegnati nell'esecuzione del servizio, le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e ad assumere a proprio carico tutti gli oneri relativi.

3. L'impresa si obbliga ad attuare condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo di lavoro di volta in volta vigenti relativo alle figure professionali impiegate, applicabili nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché quelle risultanti da successive modifiche ed integrazioni. L'obbligo permane anche successivamente alla scadenza del contratto collettivo e fino alla sua sostituzione. Tali obblighi vincolano l'impresa anche nel caso in cui non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da queste ed indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla struttura o dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.

4. L'impresa è tenuta inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie, nonché di quelle antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente nonché dei soci lavoratori nell'ipotesi di cooperative.

5.L'Amministrazione potrà richiedere in qualsiasi momento, copia delle attestazioni dell'avvenuto pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali nonché di documentare l'applicazione del trattamento retributivo previsto dal CCNL.

6.Il personale dovrà in ogni caso essere in quantità sufficiente per un regolare funzionamento del bar e in particolare per tenere il locale sempre in ordine e per assicurare all'utenza una rapidità di servizio tale da non originare code incompatibili con gli spazi del locale. All'inizio di ogni anno di gestione, e tutte le volte che vi siano variazioni di organico, il gestore dovrà trasmettere al Comitato di Vigilanza un elenco dei nominativi e delle qualifiche del personale di servizio utilizzato.

7.Le persone in servizio dovranno tenere un comportamento adeguato alla professionalità del settore alberghiero e indossare, oltre a quanto previsto dalle norme di igiene, divise di foggia e colore approvati dal Comitato di Vigilanza, tenute in perfetto ordine. Le persone in servizio devono esporre apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Art. 13 - Norme di sicurezza, igiene del lavoro e igiene degli alimenti

1.Il gestore è tenuto ad adempiere agli obblighi derivanti dalla normativa in materia di igiene e sicurezza del lavoro vigente nei confronti del proprio personale, in quanto si configura come datore di lavoro dello stesso. In particolare gli obblighi organizzativi – gestionali previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 (art.18, comma 1 lettere a), b) ed l), art.28, comma 2, articoli 31, 36, e articolo 37 devono essere posti in essere prima dell' inizio del servizio o comunque nei tempi previsti dalla normativa e la documentazione attestante tali adempimenti deve essere inviata alla Direzione Economato, Patrimonio e Servizi Generali dell' Università.

2.La tipologia di attività prevista e le modalità di svolgimento del contratto escludono l'ipotesi di rischi interferenziali per i lavoratori di entrambi i contraenti. Il personale della Ditta concessionaria in tali ambienti, prende in consegna spazi ed attrezzature individuate nella planimetria agli atti dell'Università e messa a disposizione tra gli atti di gara secondo le modalità previste nel disciplinare di gara, ed effettua in quegli spazi la propria attività in autonomia senza interferenze con personale universitario.

Qualora, nel corso dell' esecuzione del contratto, emergesse la necessità che il gestore utilizzi o acceda ad ulteriori spazi, per i quali non può essere esclusa la presenza di personale universitario (inteso come personale dipendente e utenza) dovrà essere redatto un verbale di coordinamento, a cura dei SPP dei due contraenti al fine di individuare idonee misure di sicurezza.

3.I datori di lavoro di entrambe le parti si coordineranno e coopereranno informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare eventuali rischi interferenziali, ad oggi non prevedibili, che dovessero scaturire durante l'esecuzione del contratto.

4. Il gestore dovrà attenersi a quanto verrà concordato, alla presenza del proprio RSPP e del RSPP dell'Università di Pisa, nell'ambito della cooperazione e del coordinamento fra aziende, con riferimento a quanto attiene alle misure per la corretta gestione dell'emergenza. Al riguardo, l'Università di Pisa si farà carico di fornire al gestore il Piano di Emergenza ed Evacuazione dell'edificio: l'impresa è tenuta ad applicare quanto previsto nel suddetto Piano ed a comunicare all'Amministrazione eventuali motivi che non lo rendessero applicabile e, se si rendesse necessario, a mettere a disposizione proprio personale formato, di cui agli artt. 18 comma 1 lett. b) e 37 comma 9, per la gestione dell'emergenza negli eventuali spazi comuni. La gestione dell'emergenza negli spazi consegnati è invece a completo carico del gestore.

5. Il gestore deve inoltre ottemperare agli obblighi previsti dal D.lgs. n. 193/2007 "pacchetto igiene" inerente i regolamenti CE 852/04, 853/04, 854/04 riguardante l'igiene dei prodotti alimentari trattati nell'attività di cui sopra ed in particolare:

- valutare i rischi per gli alimenti e redigere il relativo Piano di autocontrollo;

- applicare tutte le misure di igiene e sicurezza previste in tale piano.

Art. 14 - Orario apertura

1. Il bar dovrà essere aperto e in grado di funzionare dal lunedì al venerdì con orario continuato dalle ore 7.30 alle 19.
2. Il gestore dovrà sospendere il servizio dal primo lunedì all'ultimo sabato di agosto, dal 22 dicembre al 2 gennaio, dal giovedì Santo al lunedì di Pasqua, nonché tutte le domeniche e le altre feste riconosciute. Eventuali altri giorni o periodi di chiusura o apertura o variazioni temporanee dell'orario di servizio saranno comunicate dal Comitato di Vigilanza con congruo preavviso.
3. Variazioni dell'orario di servizio o ulteriori giorni di chiusura proposti dal gestore dovranno essere comunicati, per l'autorizzazione, anche via fax, con un anticipo di almeno 3 giorni lavorativi, al Comitato di Vigilanza. In caso di mancata risposta del Comitato di Vigilanza, il silenzio equivale ad autorizzazione.

Art. 15 -Generi di consumo / controlli

1. Il bar dovrà essere sempre fornito di quanto è necessario per un regolare e buon servizio; i generi di consumo dovranno essere di ottima qualità, comprendere le marche più note e rispondere alla normativa vigente.
2. Il gestore potrà preparare nei locali del bar cibi freddi (panini farciti, insalate).
3. Il pane (escluso quello da toast e le piadine), i panini e le focacce, di qualsiasi tipo e forma, dovranno essere freschi di giornata; lo stesso dicasi per *brioche* e paste di pasticceria.
4. E' assolutamente esclusa dal servizio la vendita di superalcolici.
5. Dovrà essere assicurata una linea di prodotti per gli utenti affetti da morbo celiaco; l'elenco dei prodotti ed i relativi prezzi dovranno essere approvati dal Comitato di Vigilanza. La messa a disposizione di prodotti per celiaci dovrà seguire le prescrizioni previste dalla normativa vigente nella specifica materia. Tali prescrizioni normative in materia di celiachia dovranno essere rispettate e specificamente adattate dal gestore alle modalità di preparazione e somministrazione previste in generale per tutti i cibi all'interno del bar.
6. Dovranno essere sempre disponibili gli articoli di cui all'allegato B. All'inizio di ogni anno accademico gli articoli previsti dall'allegato B potranno essere variati a giudizio del Comitato sia come numero che come composizione.
7. Ogni genere di consumo, confezionato o meno dal gestore, dovrà essere sottoposto ai giudizi di qualità organolettica e igienica richiesti dal Comitato di Vigilanza. Il Comitato di Vigilanza potrà effettuare detti controlli di qualità in qualsiasi momento e senza alcun preavviso, sia direttamente sia avvalendosi di propri fiduciari; il gestore sarà tenuto a rimuovere immediatamente dai locali del bar i generi che in seguito ai controlli siano stati ritenuti non idonei.
8. La vendita di generi avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme di igiene e sanità darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, fatte salve le eventuali sanzioni di legge a carico del gestore.
9. Per gli articoli confezionati direttamente dal gestore o da fornitori esterni di natura non industriale per conto del gestore stesso il controllo di qualità potrà essere associato con la verifica delle quantità degli ingredienti.

Art. 16 -Prezzi consumazioni/controlli

1. Gli articoli da porre in vendita e i prezzi relativi verranno stabiliti prima dell'inizio del servizio e, per gli anni successivi al primo anno di affidamento, prima dell'inizio di ogni anno accademico (il riferimento è al primo novembre di ogni anno), secondo le modalità di seguito riportate e rimarranno invariati per l'intero anno.

A) - Caffè, bevande sfuse, paste e brioches.

2. Fatta salva l'esclusione dei superalcolici (art. 15) ed esclusi altresì i gelati e le bevande in bottiglietta, PET o in lattina, per tutti gli altri prodotti (caffè, caffè decaffeinato, cappuccino, latte, latte macchiato, the, camomilla, cioccolato, paste e brioches etc.) inseriti nel listino della *Federazione Italiana Pubblici Esercizi "Confcommercio", Pisa*, in vigore al momento (cioè prima dell'inizio di ogni anno accademico e all'inizio del servizio, nel mese precedente l'inizio del servizio), i prezzi massimi verranno determinati applicando una riduzione del 30% ai prezzi massimi ivi riportati e arrotondando i valori così calcolati ai 5 centesimi, secondo le seguenti modalità: la seconda cifra decimale sarà arrotondata a zero se compresa tra uno e quattro (compresi), resterà uguale a cinque se uguale a cinque, sarà arrotondata a dieci se compresa tra sei e nove (ad es. 2,34 diventa 2,30; 2,35 resta 2,35; 2,36 diventa 2,40).

B – Bevande in bottiglietta o in lattina.

3. Per l'acqua minerale in confezione da 0,5 litri, il prezzo massimo è di euro 0,60.

Il prezzo di vendita dell'acqua minerale da 0,5 litri sarà aggiornato per gli anni successivi a quello di avvenuta aggiudicazione, esclusivamente all'inizio di ogni anno accademico, secondo le variazioni dell'indice ISTAT agosto/agosto dei prezzi al consumo per l'intera collettività (indice NIC).

4. Per ogni altra bevanda in bottiglietta, PET o in lattina o brik il prezzo verrà determinato sulla base della tipologia di bevanda riconducibile al listino della *Federazione Italiana Pubblici Esercizi "Confcommercio", Pisa*, in vigore al momento (cioè prima dell'inizio di ogni anno accademico e all'inizio del servizio, nel mese precedente l'inizio del servizio), i prezzi massimi verranno determinati applicando una riduzione del 30% ai prezzi massimi ivi riportati ivi intendendosi compreso ogni e qualsiasi costo di gestione e arrotondando i valori così calcolati ai 5 centesimi, secondo le seguenti modalità: la seconda cifra decimale sarà arrotondata a zero se compresa tra uno e quattro (compresi), resterà uguale a cinque se uguale a cinque, sarà arrotondata a dieci se compresa tra sei e nove (ad es. 2,34 diventa 2,30; 2,35 resta 2,35; 2,36 diventa 2,40).

C –Gelati, snack e articoli simili (caramelle, cioccolate, merendine, patatine, wafers, ecc); primi piatti precotti e altri cibi precotti

5. Il gestore dovrà presentare all'inizio del servizio e, dopo il primo anno, all'inizio di ogni anno accademico l'elenco dei prodotti che intende porre in vendita con indicazione della marca e del prezzo al pubblico che intenderà praticare.

6. In caso di mancata presentazione i relativi prodotti non potranno essere posti in vendita.

7. Il listino prezzi presentato dal gestore dovrà essere approvato dal Comitato di Vigilanza sulla base di una istruttoria condotta prendendo a riferimento i prezzi praticati nei principali bar di Pisa.

D - Articoli confezionati

8. Per gli articoli confezionati direttamente dal gestore o da fornitori esterni per conto del gestore, il prezzo verrà approvato dal Comitato di Vigilanza sulla base di un'analisi delle quantità degli ingredienti e dei loro costi, ivi intendendosi compreso ogni utile e qualsiasi costo di gestione.

9. I prezzi massimi, al netto dell'IVA, degli articoli confezionati riportati nell'allegato B saranno quelli risultanti dal ribasso percentuale offerto in sede di gara. A tali prezzi massimi, così risultanti, al netto dell'IVA, sarà aggiunta l'IVA per determinare i prezzi massimi al consumo; i valori così calcolati verranno arrotondati con la modalità indicata al precedente punto A) del presente articolo (arrotondando i valori così calcolati ai 5 centesimi, secondo le seguenti modalità: la seconda cifra decimale sarà arrotondata a zero se compresa tra uno e quattro (compresi), resterà uguale a cinque

se uguale a cinque, sarà arrotondata a dieci se compresa tra sei e nove (ad es. 2,34 diventa 2,30; 2,35 resta 2,35; 2,36 diventa 2,40).

10. Detti prezzi massimi, di cui al precedente comma 9, potranno essere aggiornati per gli anni successivi a quello di avvenuta aggiudicazione, esclusivamente all'inizio di ogni anno accademico, secondo le variazioni dell'indice ISTAT agosto/agosto dei prezzi al consumo per l'intera collettività (indice NIC).

11. Non potranno essere venduti articoli confezionati, direttamente dal gestore o da fornitori esterni per conto del gestore, con ingredienti diversi da quelli di cui all'allegato B, se non previa autorizzazione del Comitato di Vigilanza. Nel caso di autorizzazione si assumeranno come costi degli articoli i prezzi di vendita minimi praticati al momento (cioè prima dell'inizio dell'anno accademico) nei principali bar di Pisa.

Art. 17 -Listino prezzi

1. Il gestore dovrà predisporre un listino prezzi di tutti i prodotti in vendita; per i prodotti confezionati dal gestore in locali diversi da quelli del bar detto listino dovrà riportare pure qualità e quantità dei principali ingredienti. Tali listini, scritti in caratteri ben leggibili, dovranno essere approvati dal Comitato di Vigilanza e affissi in punti ben visibili per gli utenti.

2. Il gestore sottoporrà le analisi dei costi e dei prezzi al Comitato di Vigilanza, per l'approvazione dei prezzi, 20 giorni prima dell'inizio del servizio e per gli anni successivi al primo entro 20 giorni prima dell'inizio dell'anno accademico.

3. Non potranno essere messi in vendita prodotti ad un prezzo maggiore rispetto a quello indicato nei listini ed approvato dal Comitato di Vigilanza.

Art. 18 - Corrispettivo della gestione

1. Il corrispettivo annuo della gestione, da intendersi, comprensivo anche delle spese per il riscaldamento, per l'energia elettrica e per l'acqua, sarà quello risultante dall'offerta (art.23).

2. Per gli anni successivi al primo il corrispettivo annuo di gestione (CAG) verrà aggiornato secondo l'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai ed impiegati (indice FOI).

3. Il corrispettivo annuo di gestione (CAG) verrà versato dal gestore **in rate mensili posticipate, entro i 10 giorni del mese successivo alla scadenza**, presso l'Istituto di credito cassiere dell'Università; l'Università emetterà la fattura a seguito dell'emissione, da parte dell'Istituto cassiere dell'Università, della bolletta di incasso.

4. Nell'eventualità che il bar debba restare chiuso (fatto salvo quanto disposto all'Art. 14) per circostanze imprevedibili e indipendenti dalla volontà del gestore, o per cause di forza maggiore, il corrispettivo mensile verrà ridotto in proporzione di un numero pari a quello dei giorni di effettiva chiusura.

Art. 19 -Cauzione definitiva

1. A garanzia dell'esecuzione del contratto il gestore dovrà depositare, prima della stipula del contratto una cauzione definitiva pari al 10 % del corrispettivo triennale di gestione risultante dall'offerta in sede di gara.

2. La cauzione definitiva dovrà essere costituita con una delle seguenti modalità, a scelta dell'aggiudicatario:

- in contanti mediante versamento presso l' Istituto di credito Cassiere dell' Ateneo;
- mediante fideiussione che, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo

previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; tali documentazioni devono contenere espressamente 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 loro operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Università.

3. In caso di partecipazione in Raggruppamento Temporaneo di imprese la fideiussione o polizza assicurativa deve riportare quale contraente il Raggruppamento stesso.

Art. 20 -Spese a carico del gestore

1. Sono a carico del gestore il servizio di pulizia, nonché le tasse e le imposte di qualsiasi natura conseguenti all'esercizio del bar.

Art. 21 -Inadempienze del gestore-penali

1. Nel caso in cui vengano riscontrate inadempienze da parte del gestore in relazione agli obblighi previsti dal presente capitolato, e in particolare rispetto alla qualità degli alimenti distribuiti, delle preparazioni, del confezionamento dei cibi, della presenza dei prodotti di cui all'allegato B) prescritti dal capitolato d'oneri, della presenza di una linea di prodotti per gli utenti affetti da morbo celiaco, alla qualità e stato di conservazione delle merci immagazzinate, all'igiene del personale, dei locali e delle attrezzature, al rispetto degli orari di apertura e chiusura e qualità del servizio svolto dal personale, agli inadempimenti relativi ai prezzi delle consumazioni, e/o al listino prezzi o al corrispettivo di gestione o per altre inosservanze agli obblighi contrattuali, le inadempienze saranno rilevate dal Comitato di Vigilanza in contraddittorio col gestore.

2. L'amministrazione applicherà una penale in misura variabile in relazione sia al numero di inadempienze riscontrate che alla gravità delle stesse (anche in termini di danno al decoro, prestigio ed immagine dell'Università di Pisa).

3. Il Comitato di Vigilanza avrà facoltà di applicare le seguenti penalità, previa valutazione insindacabile, laddove sia previsto un minimo e un massimo, della gravità dell'inadempienza e del danno al regolare svolgimento del servizio per quanto riguarda le seguenti inadempienze:

| Tipologia di inadempienza contrattuale | Giudizi di gravità ed eventuali importi della penale in euro |
|---|---|
| Qualità degli alimenti distribuiti non conformi agli obblighi contrattuali | bassa:200,00 media: 500,00 alta: 1.000,00 |
| Qualità delle preparazioni | bassa:200,00 media: 500,00 alta: 1.000,00 |
| Qualità del confezionamento dei cibi | bassa:200,00 media: 500,00 alta: 1.000,00 |
| Presenza dei prodotti di cui all'allegato B prescritti dal capitolato d'oneri | bassa:200,00 media: 500,00 alta: 1.000,00 |
| Presenza di una linea di prodotti per gli utenti affetti da morbo celiaco | bassa:200,00 media: 500,00 alta: 1.000,00 |
| Qualità e stato di conservazione delle merci immagazzinate | bassa:200,00 media: 500,00 alta: 1.000,00 |

| | |
|--|---|
| Igiene del personale, dei locali, delle attrezzature | bassa:200,00 media: 500,00 alta: 1.000,00 |
| Rispetto orari apertura e chiusura e qualità del servizio svolto dal personale | bassa:200,00 media: 500,00 alta: 1.000,00 |
| Pagamento oltre i termini stabiliti dal capitolato, per ogni mensilità del corrispettivo annuo di gestione | 30,00 per ogni giorno di ritardo. |
| Inadempimenti relativi ai prezzi delle consumazioni, e/o al listino prezzi o al corrispettivo di gestione (reiterato inadempimento nei pagamenti, in aggiunta alla penale prevista per ogni giorno di ritardo) | bassa: 100,00 media: 250,00 alta: 500,00 |

4. In relazione a ciascuna inadempienza, sono indici di graduazione delle penali i seguenti:

| Parametri di valutazione della inadempienza | Indici di graduazione |
|---|----------------------------------|
| n. 1 inadempienza | giudizio di gravità bassa |
| n. 3 inadempienze anche non omogenee (cioè ad obblighi contrattuali diversi) | giudizio di gravità media |
| Se le inadempienze sono state riscontrate a seguito di lamentele/segnalazioni da parte dell'utenza, rilevate anche attraverso i "sondaggi di gradimento" somministrati all'utenza | giudizio di gravità media |
| Reiterate lamentele da parte dell'utenza sulla medesima circostanza per la quale è già stata applicata una penale | Giudizio di gravità alta |
| Violazione di norme di legge sulla composizione e confezionamento dei prodotti e sullo stato di conservazione delle merci | Giudizio di gravità alta |

5.

| | |
|--|--|
| Altre inosservanze agli obblighi contrattuali (compresa la non conformità del servizio a quanto dichiarato nell'offerta tecnica) o in caso di inadempienze particolarmente gravi | Da un minimo di euro 500,00 a Un massimo di euro 5.000,00 |
|--|--|

6. La valutazione delle inadempienze e della loro gravità potrà essere effettuata dal Comitato di Vigilanza anche sulla base e a seguito di segnalazioni/lamentele da parte dell'utenza e/o da parte delle Autorità sanitarie e/o valutate a seguito dei risultati di sondaggi periodici somministrati all'utenza.

7. Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penalità previste nel presente capitolato saranno contestate al gestore entro cinque giorni dal momento in cui il Comitato di Vigilanza ne è venuto a conoscenza.

8. Il gestore dovrà comunicare le proprie deduzioni nel termine massimo dei cinque giorni naturali e consecutivi dalla data di ricezione della contestazione (che potrà essere inviata anche per fax o per e mail).

9. Qualora dette deduzioni non siano accolte, ad insindacabile giudizio del Comitato di Vigilanza, ovvero non vi sia stata risposta del gestore nei termini suddetti, potranno essere applicate al gestore le penali indicate.

10. Gli importi delle penali applicate andranno a sommarsi al corrispettivo che il gestore verserà relativamente al mese successivo a quello in cui si sono riscontrate le inadempienze.

11. L'Università provvederà ad incassare le penali a valere sulla cauzione, se le penali medesime non verranno pagate entro il termine indicato nel periodo precedente. In tal caso la cauzione dovrà essere reintegrata dal gestore con le medesime modalità indicate nel presente capitolato.

12. Nel caso di inadempienze particolarmente gravi o ripetute, l'amministrazione avrà facoltà, previa intimazione scritta all'impresa, di risolvere il rapporto contrattuale in atto, con semplice invio di lettera raccomandata, secondo quanto previsto dal codice civile, con tutte le conseguenze di Legge e di Capitolato che la risoluzione comporta. In tal caso l'Amministrazione avrà la facoltà di affidare la concessione a terzi in danno dell'impresa –anche sulla base della graduatoria della gara esperita-, fermo restando l'incameramento della cauzione.

Art. 22- Università non depositaria dei beni

1. L'Università non potrà essere considerata in alcun modo depositaria dell'arredamento, dei beni e delle provviste che il gestore vorrà tenere nei locali del bar, rimanendo la custodia e la conservazione di quanto sopra a totale carico e rischio del gestore stesso.

Art. 23-Modalità di aggiudicazione del servizio

1. L'amministrazione procede alla scelta dell'aggiudicatario avvalendosi della procedura aperta.

2. Il servizio sarà affidato al concorrente che conseguirà il punteggio più alto ottenuto dalla somma dei punteggi raggiunti nei seguenti due parametri dell'offerta:

1) qualità del servizio 60 punti

2) offerta economica 40 punti

3. Tali parametri verranno valutati come segue:

1) QUALITA' DEL SERVIZIO: i 60 punti saranno così ripartiti

I 60 punti disponibili verranno ripartiti tra i seguenti **elementi qualitativi (a), (b), (c), (d)** ciascuno suddiviso in **sub elementi**:

a) Organizzazione del servizio -max punti: 20;

Sarà valutata una organizzazione che, nel complesso, possa garantire l'efficienza e la qualità del servizio in relazione ai seguenti contenuti (**che potranno essere riportati in maniera schematica nella relazione**):

- le ore settimanali complessive di lavoro;
- il numero degli addetti, qualifiche;
- modalità di distribuzione del personale tra i vari servizi (cassa, preparazione, distribuzione, pulizie);
- orario della prestazione del servizio delle diverse unità;

- la presenza di un coordinatore del servizio;
- la presenza di un eventuale staff gestionale;
- modalità di gestione delle emergenze;
- modalità di sostituzione di ferie e malattie prolungate.

b) Aggiornamento professionale del personale: *max punti 10*;

Saranno valutate le modalità di espletamento dei corsi di aggiornamento professionale oltre a quelli obbligatori per legge che possano nel complesso garantire la congruità e pertinenza dei corsi e delle iniziative di formazione che l'offerente intende intraprendere in relazione ai seguenti contenuti **(che potranno essere riportati in maniera sintetica nella relazione)**:

- descrizione delle materie oggetto dei corsi;
- numero delle ore oggetto dei corsi;
- modalità di espletamento dei corsi.

c) Modalità e procedure che saranno utilizzate per garantire l'osservanza delle norme igienico-sanitarie nell'espletamento del servizio: *max punti 15*;

Saranno valutate soluzioni che possano nel complesso garantire l'efficacia e la qualità del servizio in relazione ai seguenti contenuti **(che potranno essere riportati in maniera schematica nella relazione)**:

- l'elenco dei prodotti utilizzati;
- l'elenco delle attrezzature utilizzate;
- interventi di pulizia da eseguire in base ai locali (area bar, servizi igienici, area preparazione);
- frequenza di intervento e modalità;
- controlli periodici delle operazioni di sanificazione.
- modalità di rispetto delle norme igieniche nella preparazione degli alimenti.

d) Procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione dei cibi: modalità di scelta e controllo della qualità delle derrate e dei prodotti "a monte", presso i fornitori delle stesse - *max punti 15*;

Saranno valutate soluzioni che possano nel complesso garantire l'efficacia e la qualità del servizio in relazione ai seguenti contenuti **(che potranno essere riportati in maniera schematica nella relazione)**:

- Parametri di scelta dei fornitori;
- Tempistica e procedure di approvvigionamento delle derrate;
- Tipologia di prodotti utilizzati (DOP, IGP, IGT, bio etc. con schede merceologiche);
- modalità conservazione e di preparazione dei cibi;
- controllo della qualità delle derrate.

4. Costituiranno oggetto di valutazione la rispondenza del progetto presentato alle esigenze funzionali del servizio nonché la sinteticità e la chiarezza dell'esposizione.

5. Il concorrente dovrà descrivere quanto indicato ai punti a) b), c) e d) di cui sopra in una relazione, preferibilmente schematica, contenuta in un numero massimo di **20 pagine** (facciate), in formato A4, carattere 12 con non più di 35 righe per pagina, con caratteri chiari e leggibili (le eventuali schede merceologiche dei prodotti non sono comprese nel computo del numero massimo di pagine). Ai fini della valutazione non verranno prese in considerazione né le pagine successive alla ventesima, né altro materiale.

6. L'attribuzione del punteggio agli elementi qualitativi avverrà secondo le regole di cui al presente articolo.

7. A ciascun elemento della qualità verrà attribuito da ciascun commissario un giudizio sintetico a cui corrisponde un coefficiente compreso fra zero e 1 come nella tabella sottostante.

| VALUTAZIONE | COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE |
|-----------------------|-----------------------------|
| NON VALUTABILE | 0,00 |
| PARZIALMENTE ADEGUATO | 0,30 |
| SUFFICIENTE | 0,60 |
| DISCRETO | 0,70 |
| BUONO | 0,80 |
| MOLTO BUONO | 0,90 |
| OTTIMO | 1,00 |

8. Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, per ciascun elemento della qualità verrà effettuata la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari; si procederà quindi a trasformare la media dei coefficienti attribuiti da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

9. Per ogni concorrente, si moltiplicheranno, poi, i coefficienti definitivi così attribuiti per ciascun elemento della qualità ottenendo i punteggi relativi a ciascun elemento della qualità.

10. Si procederà, quindi, a sommare per ogni concorrente il punteggio ottenuto per ciascun elemento della qualità del servizio, qualora nessun concorrente raggiunga il punteggio massimo per la qualità del servizio, si procederà ad una riparametrazione in maniera che al concorrente che ha conseguito il punteggio più elevato per la qualità del servizio verrà attribuito il punteggio massimo di 60 per la qualità del servizio. Agli altri concorrenti saranno attribuiti, per la qualità del servizio, punteggi proporzionali secondo la seguente formula:

$$Pc = (Pot/Potm) \times 60$$

Dove

Pc= punteggio assegnato all'offerta

Pot = punteggio conseguito dall'offerta in esame per la qualità del servizio

Potm= punteggio migliore per la qualità del servizio

2) OFFERTA ECONOMICA: i 40 punti saranno così ripartiti:

a) **CORRISPETTIVO ANNUO di gestione (CAG):** punteggio massimo conseguibile **15 punti**. Il concorrente dovrà offrire, **a pena di esclusione**, un CAG maggiore a **euro 8.500,00** al netto dell'Iva. Il CAG dovrà essere espresso in euro e verrà preso in considerazione fino alla seconda cifra decimale che verrà arrotondata all'unità superiore se la terza cifra decimale è compresa tra cinque e nove e rimarrà invariata se la terza cifra decimale è compresa tra zero e quattro.

Il punteggio verrà attribuito alle ditte sulla base della seguente formula:

$$P_c = (C_o / C_{max}) \times 15$$

Dove P_c = punteggio assegnato all'offerta

C_o = CAG offerto

C_{max} = CAG massimo offerto

Dalla formula pertanto consegue che il punteggio massimo pari a 15 viene ottenuto dal concorrente che offre il CAG maggiore e punteggi proporzionalmente inferiori vengono ottenuti dagli altri concorrenti. Il punteggio risultante dal calcolo verrà preso in considerazione fino alla seconda cifra decimale che verrà arrotondata all'unità superiore se la terza cifra decimale è compresa tra cinque e nove e rimarrà invariata se la terza cifra decimale è compresa tra zero e quattro.

b) PERCENTUALE DI SCONTO SUL PREZZO DEGLI ARTICOLI CONFEZIONATI Allegato B): punteggio massimo conseguibile **25 punti**. I concorrenti dovranno offrire la percentuale di sconto unica sui prezzi degli articoli riportati nell'allegato B (nessuno eccettuato, a pena di esclusione dalla gara).

All'offerta dell'operatore economico che avrà proposto la percentuale di sconto più elevata verrà attribuito il punteggio massimo previsto (25 punti); agli altri operatori economici verranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali, secondo la seguente formula:

$$p = PS : P_{Sm} \times 25$$

ove:

P = punteggio da attribuire all'offerta presa in considerazione

PS = percentuale di sconto dell'offerta presa in considerazione

P_{Sm} = percentuale di sconto più elevata

Il punteggio risultante dal calcolo verrà preso in considerazione fino alla seconda cifra decimale che verrà arrotondata all'unità superiore se la terza cifra decimale è compresa tra cinque e nove e rimarrà invariata se la terza cifra decimale è compresa tra zero e quattro.

La percentuale di sconto sarà applicata ai prezzi indicati nell'allegato B; al risultato dovrà essere aggiunta l'IVA per ottenere il prezzo di vendita; il prezzo ottenuto aggiungendo l'IVA verrà preso in considerazione fino alla seconda cifra decimale che verrà arrotondata all'unità superiore se la terza cifra decimale è compresa tra cinque e nove e rimarrà invariata se la terza cifra decimale è compresa tra zero e quattro.

11. Si procederà, quindi, a sommare per ogni concorrente il punteggio ottenuto per ciascun elemento a) e b) dell'offerta economica; qualora nessun concorrente raggiunga il punteggio massimo di 40 punti per l'offerta economica, si procederà ad una riparametrazione in maniera che al concorrente che ha conseguito il punteggio più elevato per l'offerta economica verrà attribuito il punteggio massimo di 40 per l'offerta economica. Agli altri concorrenti saranno attribuiti, per l'offerta economica, punteggi proporzionali secondo la seguente formula:

$$P = (P_{oe} / P_{oem}) \times 40$$

Dove

P = punteggio da attribuire all'offerta

P_{oe} = punteggio conseguito dall'offerta in esame per l'offerta economica.

P_{oem} = punteggio migliore per l'offerta economica.

12. Il servizio di gestione del bar sarà affidato al concorrente che consegnerà il punteggio più alto ottenuto dalla somma dei punteggi ottenuti per la qualità del servizio e per l'offerta economica, dopo la riparametrazione sopra indicata.

13. In caso di offerte che ottengano il medesimo punteggio complessivo, la Commissione di gara, al fine dell'aggiudicazione, procederà ad affidare il servizio al concorrente che abbia ottenuto il punteggio più alto per l'offerta tecnica; in caso di ulteriore parità, si procederà a sorteggio per l'affidamento del servizio.

14. Ulteriori disposizioni in materia di aggiudicazione sono contenute nel disciplinare di gara.

15. L'Università si riserva il diritto di procedere all'aggiudicazione anche se perviene una sola offerta valida, se ritenuta conveniente ed idonea.

16. Non si procederà alla verifica di anomalia delle offerte ai sensi dell'art. 86 d.lgs. 163/2006, trattandosi di una concessione di servizi. L'Università potrà procedere alla valutazione della congruità delle offerte ai sensi dell'art. 86 comma 3 del D.Lgs. 163/2006.

17. In ogni caso l'Università può decidere di non procedere ad aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, ai sensi dell'art. 81, comma 3 del D. Lgs. 163/2006.

Art. 24 Spese di bollo e registro e comunicazione dati

1. Le spese di bollo e di registrazione del verbale di gara e del contratto saranno a carico dell'aggiudicatario.

2. Prima della fine del servizio il gestore dovrà comunicare all'Amministrazione il numero di dipendenti che sono in servizio, la data di assunzione e la tipologia di contratto, il C.C.N.L. applicato, l'inquadramento professionale.

Art. 25–Obblighi di tracciabilità

1. L'affidatario si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto n. 136 "Piano straordinario contro le mafie, etc.", e successive modifiche.

2. In adempimento all'art. 3 della citata legge n. 136/2010, l'affidatario dovrà dare all'Università comunicazione degli estremi del conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva.

Art. 26 –Foro Competente

1. In caso di controversie in materia di esecuzione del contratto, la competenza esclusiva ed inderogabile sarà riconosciuta al Tribunale di Pisa.

Art. 27 -Fallimento del concessionario e risoluzione del contratto

1. In caso di fallimento, di liquidazione coatta amministrativa o di concordato preventivo dell'affidatario, fatto salvo quanto previsto dall'art. 33 del D.L. n. 83/2012 convertito in legge 7 agosto 2012 n. 134, o di risoluzione del contratto o di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 11, comma 3, del D.P.R. 3/6/1998 n. 252, l'Università potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla graduatoria, per stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio.

2. L'interpello avverrà a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, fino al quinto migliore offerente escluso l'originario aggiudicatario.

3. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

4. L'Università non potrà interpellare i concorrenti in utile graduatoria senza aver prima lasciato ad impresa in concordato preventivo con continuità aziendale la facoltà di proseguire nel rapporto contrattuale pur se alle condizioni poste dall'art. 186 bis comma 3 del R.D. 16/03/1942 n. 267.

ELENCO MOBILI, ATTREZZATURE, ARREDI (art.7)

Bar Ristoro Polo di Chimica – Via G. Moruzzi loc. S. Cataldo – Pisa

- n. 1 lavello con vano lavastoviglie a una vasca;
- n. 1 lavello con due vasche;
- n. 1 tavolo in acciaio inox con ripiano e alzatina;
- n. 1 tavolo armadio con scorrevoli;
- n. 1 Panini Grill;

- n. 1 tavolo refrigerato con struttura interna ed esterna, fondo, porte, parte frontale, base e piano di lavoro;

- n. 1 scaffale a quattro ripiani
- n. 1 frigorifero con doppia camera refrigerata – 670 l. ;

- n. 2 cappe aspiranti a parete;
- n. 1 lavabicchieri;
- n. 1 lavastoviglie sottotavolo;
- n. 1 congelatore a pozzetto 240 l. ;

- n. 1 forno microonde combinato grill;
- n. 1 forno convenzionale tre griglie;
- n. 1 banco bar comprensivo di pedana, piano e rivestimento;

- n.4 armadi spogliatoio con reparto sporco/pulito;
- n. 1 panca spogliatoio
- n. 14 tavolini bar per interni
- n. 56 sedie bar per interni

Allegato B)-articoli confezionati (art. 16 D)

| ARTICOLI | ingredienti | Prezzo (al netto dell’IVA) |
|--|--|---------------------------------------|
| Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con: | Prosciutto cotto grammi 40 | Euro 1,80 |
| Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con: | Prosciutto crudo parma grammi 30 | Euro 2,00 |
| Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con: | Prosciutto crudo toscano grammi 30 | Euro 1,90 |
| Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con: | Salame toscano puro suino grammi 30 | Euro 1,90 |
| Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con: | Pomodoro grammi 30 Mozzarella grammi 30 | Euro 2,10 |
| Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con: | Prosciutto cotto grammi 40 Edamer grammi 30 | Euro 2,20 |
| Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con: | Arista grammi 50 | Euro 2,10 |
| Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con: | Cotoletta pollo grammi 100 | Euro 2,20 |
| Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con: | Cotoletta manzo grammi 100 | Euro 2,30 |
| Panino o focaccia o piadina da 100 grammi con: | Wurstel grammi 50 | Euro 2,10 |
| Trancio di pizza margherita gr. 150 | | Euro 1,60 |
| Trancio di pizza farcita gr. 150 | | Euro 1,80 |