



**PROCEDURA NEGOZIATA SENZA PUBBLICAZIONE DI BANDO, AI SENSI DELL'ART. 187 DEL D.LGS. N. 36/2023, MEDIANTE RICHIESTA DI OFFERTA APERTA SUL MEPA, PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL'ART. 176 DEL D.LGS. 36/2023, DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI - POLO ECONOMICO-GIURIDICO**

**CAPITOLATO**



**Sommario**

INTRODUZIONE .....	3
Articolo 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE .....	4
Articolo 2 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO .....	6
Articolo 3 - BACINO DI UTENZA .....	7
Articolo 4 - DURATA DELLA CONCESSIONE E PROROGA .....	8
Articolo 5 - VALORE DELLA CONCESSIONE .....	8
Articolo 6 - CANONE DI GESTIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO .....	8
Articolo 7 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO .....	9
Articolo 8 - VERBALI DI CONSEGNA DEI LOCALI, AVVIO DELLE ATTIVITÀ E RICONSEGNA DEI LOCALI .....	9
<i>Consegna degli spazi e inizio attività</i> .....	9
<i>Riconsegna dei locali e/o spazi</i> .....	9
Articolo 9 - LOCALI, IMPIANTI, ARREDI E ATTREZZATURE .....	10
<i>Gestione e manutenzione dei locali e impianti</i> .....	10
<i>Accesso ai locali</i> .....	10
Articolo 10 - SPESE DI ESERCIZIO E UTENZE .....	10
Articolo 11 - PRESCRIZIONI PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ .....	10
<i>Giorni e orari di erogazione delle attività</i> .....	10
<i>Interruzioni/sospensioni delle attività</i> .....	11
Articolo 12 - SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ .....	11
<i>Bar, caffetteria e piccola ristorazione</i> .....	12
<i>Intolleranze e allergie</i> .....	12
<i>Gestione dei rifiuti prodotti durante l'erogazione del servizio</i> .....	12
<i>Buoni pasto</i> .....	12
Articolo 13 - LISTINO PREZZI .....	12
Articolo 14 - QUALITÀ DEL SERVIZIO .....	14
14.1 <i>Controlli di qualità</i> .....	15
14.2 <i>Soddisfazione dell'utenza</i> .....	16



<i>14.3 Reportistica</i> .....	16
Articolo 15 - PERSONALE ADDETTO ALLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.....	16
Articolo 16 - ULTERIORI OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO .....	17
Articolo 17 - GESTIONE DELLA SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO .....	18
Articolo 18 - SUBAPPALTO.....	19
Articolo 19 - RESPONSABILITÀ E COPERTURA ASSICURATIVA.....	19
Articolo 20 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI .....	19
Articolo 21 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO .....	20
Articolo 22 - RECESSO.....	20
Articolo 23 - PENALI .....	20
Articolo 24 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO.....	21
Articolo 25 - GARANZIA DEFINITIVA .....	22
Articolo 26 - FORO COMPETENTE .....	22



## INTRODUZIONE

L'Università degli Studi di Cagliari (di seguito anche "Amministrazione" o "Università" o "Stazione Appaltante") con sede a Cagliari in Via Università n. 40, intende indire una procedura negoziata senza pubblicazione di un bando di gara, ai sensi dell'art. 187 D. Lgs. 36/2023 (Codice dei Contratti Pubblici, di seguito Codice), mediante richiesta di offerta (R.D.O.) sul Mercato Elettronico per la Pubblica Amministrazione, per l'affidamento in concessione del servizio di gestione di bar, caffetteria e piccola ristorazione presso la terrazza del polo Economico Giuridico dell'Ateneo in Cagliari, con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo.

Le disposizioni di cui al presente Capitolato, integrate con quanto offerto dall'aggiudicatario, disciplinano la fase di esecuzione della Concessione avente ad oggetto il suddetto servizio di gestione bar, caffetteria e piccola ristorazione (di seguito anche "Concessione"), che dovrà altresì svolgersi nel rispetto della norma tecnica di settore.

Alla Concessione in oggetto si applica il "Piano d'Azione per la Sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore delle Pubbliche Amministrazioni" ovvero il "Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)", al fine di contribuire al conseguimento dei relativi obiettivi ambientali coerenti con le scelte europee.

Ai sensi dell'art. 57 (Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi e criteri di sostenibilità energetica e ambientale) del Codice, la concessione tiene conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei seguenti criteri ambientali minimi:

- coerentemente con l'oggetto della Concessione, dovranno essere applicati i CAM relativi a:
  - "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", Lettera D) *Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università e caserme*, di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020;
  - "Servizi di ristoro e distribuzione di acqua di rete a fini potabili", paragrafi 3 e 4 (adottati DM 6 novembre 2023, in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023). Decreto Correttivo 17 maggio 2024 del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica "Modifiche al decreto 6 novembre 2023, recante «criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili», pubblicato in GU Serie Generale n.131 del 06 giugno 2024;
- relativamente agli aspetti complementari sono stati in parte anche applicati i CAM relativi a:
  - Affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti (approvato con DM 51 del 29 gennaio 2021, in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021), Decreto Correttivo n. 24 settembre 2021 del Ministero della Transizione ecologica, recante Modifica del decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 29 gennaio 2021, recante



Direzione Comunicazione, Servizi agli studenti e servizi Generali  
Dirigente: Dott. Roberto Alba

«Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti». Pubblicato in G.U.R.I. n. n. 236 del 2 ottobre 2021;

- Forniture e noleggio di prodotti tessili e per il servizio di restyling e finissaggio di prodotti tessili (adottato con [DM 7 febbraio 2023](#), pubblicato nella G.U. n. 70 del 23 marzo 2023).

Come specificatamente previsto all'art. 130 del Codice, i criteri ambientali minimi definiti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 e dal D.M. del 06 novembre 2023 sono rilevanti anche ai fini della valutazione dell'offerta tecnica.

### Articolo 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La procedura ha per oggetto l'affidamento in concessione ad un unico operatore economico, ai sensi dell'art.176 e ss. del D. Lgs. 36/2023, dello spazio individuato nella terrazza del Polo Economico e Giuridico dell'Ateneo all'interno della Città di Cagliari, per la gestione del servizio bar, caffetteria e piccola ristorazione come di seguito specificato.

L'area consente di ospitare la seguente struttura:

- a) **Struttura A** – Bar, caffetteria e piccola ristorazione – presso gli spazi messi a disposizione nel Polo Economico e Giuridico, sito in Viale Sant'Ignazio, 78, Cagliari;

I servizi di somministrazione presso la Struttura A, aperti prevalentemente per tutto il corso dell'anno devono garantire oltre al servizio bar e caffetteria anche la piccola ristorazione, ovvero cibi caldi e/o freddi, prevedendo anche l'asporto.



Figura 1 – Indicazione spazi - Struttura A presso il Polo Economico e Giuridico (fonte immagine: Google Earth)

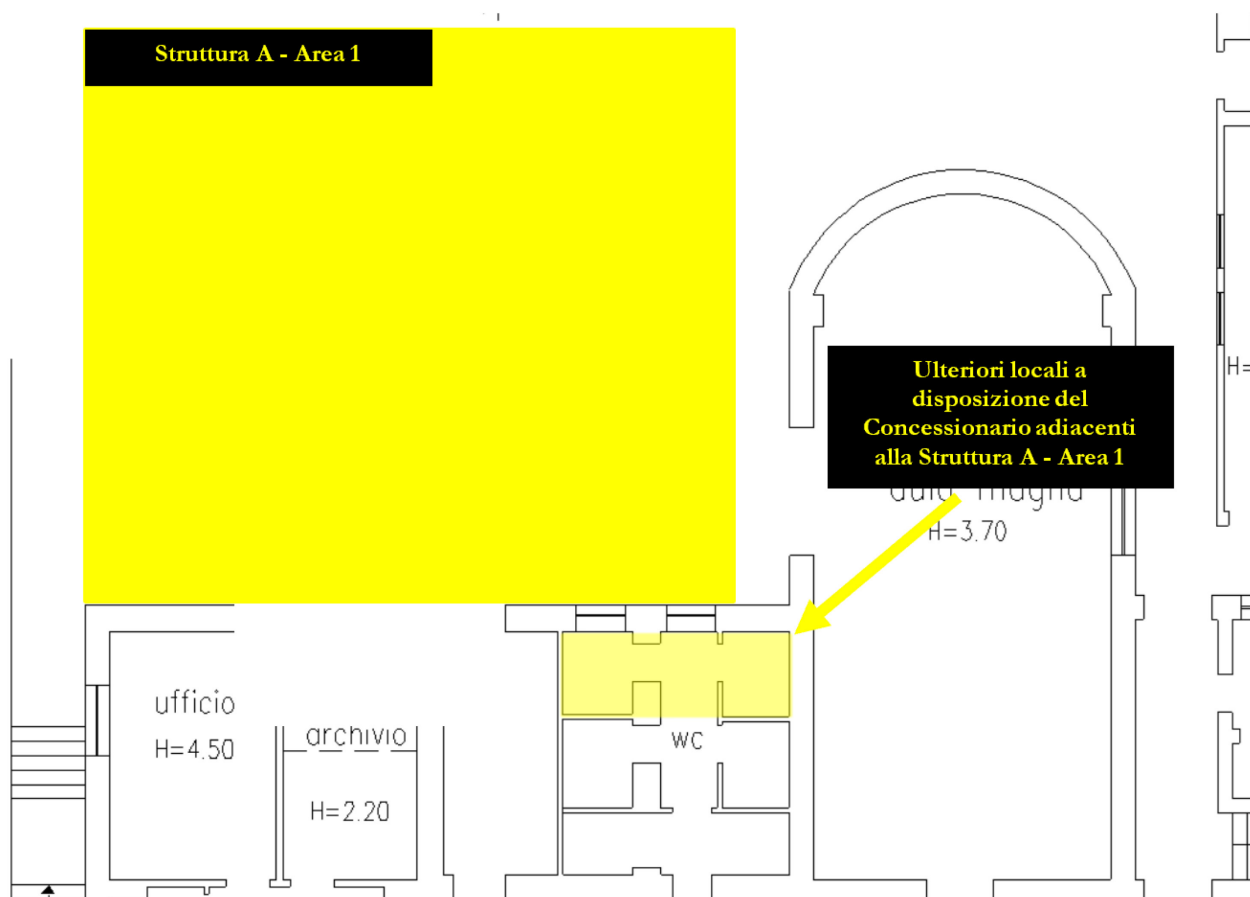


Figura 2 – Indicazione spazi, Struttura A, presso il Polo Economico e Giuridico (fonte immagine: planimetrie catastali)

La Concessione prevede le seguenti attività a totale carico del Concessionario e relativamente alle quali questi nulla potrà pretendere dalla Stazione Appaltante:

- i. Inseadimento presso la struttura amovibile sita presso la terrazza del Polo Economico Giuridico in Viale Sant'Ignazio 78. Si precisa che al momento è presente la struttura del precedente operatore economico aggiudicatario e che rientra nella libertà d'impresa dell'operatore economico partecipante l'utilizzo della struttura presente, previo accordo con l'operatore uscente, o la collocazione di altra struttura con caratteristiche analoghe a quella già presente;
- ii. allestimento degli spazi a disposizione con arredi, macchinari e attrezzature, necessari per l'espletamento dei servizi rientranti nella concessione;



- iii. allaccio agli impianti elettrici ed idrici già realizzati presso la struttura A (si sottolinea che la struttura dedicata al servizio bar, caffetteria e piccola ristorazione dovrà obbligatoriamente essere totalmente autonoma dal punto di vista impiantistico rispetto alle strutture dell'Ateneo. Il Concessionario, pertanto, dovrà provvedere a proprio carico anche all'attivazione/voltura delle utenze di sua pertinenza, distinte rispetto a quelle dell'Ateneo. Laddove questo non fosse possibile il concessionario potrà, previo nulla osta da parte della stazione appaltante, collegarsi alla rete dell'Ateneo installando a proprio carico eventuali contascatti. Si specifica che eventuali problemi tecnici potranno essere risolti con l'ausilio della Direzione Investimenti Manutenzioni e Sostenibilità);
- iv. manutenzione degli spazi e degli impianti nonché di arredi, macchinari e di ogni altra attrezzatura funzionale alla conduzione e gestione delle attività;
- v. gestione del servizio integrato di bar, caffetteria e piccola ristorazione;
- vi. pulizia dei locali e degli spazi adibiti alla preparazione, distribuzione e al consumo dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature, delle stoviglie e degli utensili utilizzati e di altro necessario alla corretta gestione del servizio bar, caffetteria e piccola ristorazione;
- vii. raccolta e smaltimento dei rifiuti, compresi quelli solidi urbani, prodotti durante l'esecuzione del contratto, in autonomia e nel rispetto della normativa vigente (è a carico del Concessionario anche il pagamento dei relativi contributi);
- viii. eventuale nolo o acquisto di un Food Truck o altra struttura analoga a quella già presente e sua manutenzione e gestione;
- ix. approvvigionamento, conduzione e gestione di ogni altra attività o di quanto necessario funzionale al corretto espletamento del servizio oggetto del contratto di concessione (nulla sarà dovuto da parte della Stazione Appaltante per l'esecuzione del contratto in oggetto).

Il Concessionario non potrà chiedere all'Università di accollarsi alcun tipo di spesa connessa alla gestione del servizio in concessione.

Il Concessionario dovrà garantire l'apertura obbligatoria della struttura tutto l'anno ad esclusione dei periodi di festività e chiusura degli immobili per pausa estiva (mese di agosto) e festività comandate salvo ulteriori chiusure concordate con il DEC.

## **Articolo 2 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

Le prestazioni dovranno essere rese da parte del Concessionario con la precisa osservanza:

- 1. delle norme in materia di concessione di servizi, in particolare dalle specifiche norme contenute nel D.Lgs. 36/2023 e ss.mm. e ii.;
- 2. i Criteri Ambientali Minimi ai sensi dell'art. 57 del Codice relativamente a:
  - I. RISTORAZIONE COLLETTIVA –
    - Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020);



- Servizi di ristoro e distribuzione di acqua di rete a fini potabili”, paragrafi 3 e 4 (adottati DM 6 novembre 2023, in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023). Decreto Correttivo 17 maggio 2024 del Ministero dell’ambiente e della sicurezza energetica “Modifiche al decreto 6 novembre 2023, recante «criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili”, pubblicato in GU Serie Generale n.131 del 06 giugno 2024.

e per tutte le prestazioni accessorie previste in questo capitolato in riferimento a:

- II. SANIFICAZIONE - Affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti (approvato con DM 51 del 29 gennaio 2021, in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021), Decreto Correttivo n. 24 settembre 2021 del Ministero della Transizione ecologica, recante Modifica del decreto del Ministro dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare del 29 gennaio 2021, recante «Criteri ambientali minimi per l’affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti». Pubblicato in G.U.R.I. n. n. 236 del 2 ottobre 2021;
  - III. TESSILI - Forniture e noleggio di prodotti tessili e per il servizio di restyling e finissaggio di prodotti tessili (adottato con DM 7 febbraio 2023, pubblicato nella G.U. n. 70 del 23 marzo 2023).
  - IV. ARREDI - Fornitura e posa in opera di arredi per gli esterni (Adottato con [DM 7 febbraio 2023](#), pubblicato nella G.U. n. 69 del 22 marzo 2023;
3. del D. Lgs. 9 Aprile 2008 n. 81 “Testo unico in materia di sicurezza e tutela della salute dei lavoratori” e ss.mm.ii.;
  4. del D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159;
  5. dei Regolamenti di Ateneo pubblicati sul sito [www.unica.it](http://www.unica.it);
  6. di eventuali normative di settore in quanto applicabili;
  7. delle condizioni generali e particolari della concessione del servizio riportate in questo capitolato, nella restante documentazione di gara e nelle prescrizioni delle leggi e dei regolamenti generali in materia, attualmente in vigore o che verranno emanati durante l’esecuzione del servizio, anche per quanto riguarda eventuali aspetti non trattati nel presente documento;
  8. delle norme del codice civile e alle norme comunitarie, nazionali e regionali vigenti in materia per quanto non espressamente disciplinato dalle fonti suindicate.

### Articolo 3 - BACINO DI UTENZA

I servizi oggetto della concessione si rivolgono agli studenti e al personale afferente (docenti, ricercatori, personale tecnico-amministrativo, etc.), nonché agli ospiti dell’Università e a quanti sono interessati dalle attività svolte presso le strutture ivi ubicate. L’utenza è pertanto composta prevalentemente da studenti, docenti e ricercatori, personale tecnico-amministrativo dell’Ateneo e da eventuali altri utenti, anche esterni, che avranno accesso alle varie sedi.

Il potenziale bacino di utenza a titolo meramente esemplificativo può essere così quantificato:

#### Struttura A:

- circa 3.000 studenti;
- circa 200 docenti/ricercatori e personale tecnico-amministrativo.

I dati sono da ritenersi puramente indicativi e non vincolanti e l’Amministrazione non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero degli studenti, dei docenti e ricercatori, né del personale tecnico-amministrativo. Pertanto, **il Concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo**



**né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza salvo le ipotesi previste dalla normativa vigente in termini di ripristino dell'equilibrio contrattuale.**

All'interno delle strutture universitarie, anche di quelle ospitanti le attività oggetto della concessione, sono **presenti distributori automatici di alimenti, bevande calde e fredde e pasti sostitutivi**, in concessione ad altro concessionario, il Concessionario del contratto di cui al presente capitolato non potrà avanzare richieste, né pretesa alcuna, né richiedere modifiche del capitolato. A tal proposito la Stazione Appaltante si riserva di affidare in futuro tale servizio con le modalità che essa riterrà opportune, senza che per questo il Concessionario abbia a pretendere diritti e/o prerogative.

#### **Articolo 4 - DURATA DELLA CONCESSIONE E PROROGA**

La durata della concessione è fissata in 1 anno decorrente dalla data di consegna dei locali, con facoltà per l'Università di disporre una proroga per un massimo di ulteriori 6 mesi.

La richiesta di proroga sarà eventualmente comunicata dall'Amministrazione a mezzo PEC entro la scadenza del contratto.

In caso di mancata proroga il contratto cesserà di avere efficacia tra le parti, decorsi i relativi termini, senza necessità di disdetta.

#### **Articolo 5 - VALORE DELLA CONCESSIONE**

Il valore presunto della concessione è pari a complessivi **€ 155.000 oltre IVA per la durata di 1 anno, € 232.500 oltre IVA per una durata complessiva pari a 1 anno e 6 mesi** (compresa l'eventuale opzione di proroga).

Le stime sono puramente indicative per la gestione dei servizi che verranno aggiudicati, non impegnano in alcun modo la Stazione Appaltante e non costituiscono alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assumerà interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente alla gestione dei servizi.

Alcun onere sarà dovuto da parte della Stazione Appaltante.

#### **Articolo 6 - CANONE DI GESTIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO**

Il canone annuale a base di gara è pari a **3.000,00 €/anno oltre IVA**, per una durata complessiva pari a 1 anno esclusa l'eventuale opzione di proroga.

Il Concessionario dovrà corrispondere all'Università il canone annuale offerto in sede di gara, in **rate semestrali anticipate**. Il canone annuale relativo al primo anno inizierà a decorrere dalla data del **verbale di avvio delle attività**.

Il canone di gestione (comprensivo della percentuale di rialzo offerto in sede di gara) e il rimborso di eventuali altre spese (ad esempio, quelle relative eventualmente ai consumi elettrici ed idrici nel caso in cui il Concessionario debba collegarsi alla rete di Ateneo) dovrà essere corrisposto **in rate semestrali anticipate previa emissione di fattura da parte dell'Università degli Studi di Cagliari, contenete il relativo avviso di pagamento PAGOPA**, entro e non oltre il termine di **trenta giorni** dall'emissione della stessa.

Con la stipula del contratto verranno fornite eventuali specifiche aggiuntive alla fatturazione elettronica. I pagamenti saranno effettuati con modalità tracciabili ai sensi dell'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e ss.mm.ii.



Sono a carico del concessionario tutti i costi afferenti alla gestione del servizio compresi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, quelli relativi al proprio personale, eventuali spese telefoniche e servizi internet, allacci alla rete idrica ed elettrica, consumi idrici ed elettrici, per lo smaltimento dei rifiuti, per la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli impianti e delle strutture di propria competenza, per l'acquisto ed il rinnovo delle attrezzature e dei mezzi, per l'acquisto dei materiali di consumo oggetto delle attività, per le polizze assicurative, per il carburante dell'eventuale food truck, approvvigionamento, conduzione e gestione di ogni altra attività o di quanto necessario funzionale al corretto espletamento del servizio oggetto del contratto di concessione.

#### **Articolo 7 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

Il concessionario dovrà comunicare **prima della stipula del contratto**, il nominativo ed i recapiti telefonici e indirizzo e-mail del Responsabile del servizio.

Il responsabile del servizio, per tutta la durata della concessione, dovrà farsi carico di accogliere le richieste e le segnalazioni da parte dell'Amministrazione e di porre in essere tutte le misure atte alla rapida ed efficace soluzione.

Il Responsabile del servizio, dotato di idonee competenze professionali dovrà assicurare per eventuali urgenze/emergenze una pronta reperibilità. Sarà il referente unico per conto del Concessionario per tutti gli adempimenti contrattuali, comunicazioni, contestazioni, con il ruolo di supervisione e coordinamento.

#### **Articolo 8 - VERBALI DI CONSEGNA DEI LOCALI, AVVIO DELLE ATTIVITÀ E RICONSEGNA DEI LOCALI**

##### ***Consegna degli spazi e inizio attività***

La consegna degli spazi e dei relativi impianti dati in uso e custodia al concessionario avverrà con apposito **Verbale di consegna degli spazi** siglato in contraddittorio tra il Concessionario e il DEC entro e non oltre il termine del **10 ottobre 2024**.

Considerata l'urgenza di garantire il servizio di ristorazione agli studenti e al personale docente/tecnico amministrativo dell'Ateneo il Concessionario si impegna a insediarsi entro e non oltre il termine sopra indicato.

Entro il termine di **cinque giorni naturali e consecutivi** dall'insediamento di cui al comma precedente il Concessionario dovrà assicurare l'avvio delle attività.

Resta fermo che **entro e non oltre il termine di cinque giorni naturali e consecutivi** dalla firma del Verbale di Consegna, il Concessionario dovrà garantire il servizio minimo di bar e caffetteria presso il Polo Economico e Giuridico.

Il DEC in contraddittorio con il Concessionario procederà alla redazione del **Verbale di avvio delle attività**.

##### ***Riconsegna dei locali e/o spazi***

Alla scadenza del contratto il Concessionario dovrà riconsegnare alla Stazione Appaltante, previa stesura di apposito Verbale di riconsegna degli spazi e degli impianti in contraddittorio con il DEC, gli spazi con impianti, previo accertamento dello stato di consistenza. Resta fermo che in caso di mancata ottemperanza **entro quindici giorni naturali e consecutivi dalla scadenza contrattuale** (naturale o prorogata), l'Università provvederà direttamente allo slogging con addebito delle relative spese di deposito dei beni ivi presenti a carico del Concessionario.



Lo svincolo della garanzia fideiussoria sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare l'assenza di eventuali danni alla struttura e agli impianti di proprietà dell'Ateneo.

## Articolo 9 - LOCALI, IMPIANTI, ARREDI E ATTREZZATURE

### ***Gestione e manutenzione dei locali e impianti***

Gli spazi concessi possono essere adibiti ai soli servizi di bar, caffetteria e piccola ristorazione. Nel caso in cui occorranza interventi ulteriori sui siti oggetto di concessione, questi dovranno essere rispondenti alle normative vigenti al momento di esecuzione/certificazione/collauda e autorizzati dall'Università. Il Concessionario dovrà provvedere a far pervenire all'Università copia di tutta la documentazione prevista dalle norme per lo specifico intervento (autorizzazioni, nulla osta, certificati, etc.), nonché copia dei relativi manuali di uso e manutenzione degli impianti e delle attrezzature installate. La proprietà degli eventuali impianti, aggiunti o modificati dal Concessionario è automaticamente trasferita senza oneri all'Università al termine del contratto di concessione.

Il Concessionario è obbligato a provvedere, a propria cura ed onere e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti per garantire, in ossequio alle disposizioni vigenti, la salute e sicurezza durante l'esecuzione del servizio e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura a persone e cose, esonerando l'Università da qualsiasi responsabilità.

### ***Accesso ai locali***

L'accesso ai locali è consentito al Concessionario esclusivamente per l'espletamento del servizio e per lo svolgimento di attività accessorie (ad es. pulizia, preparazione sala, interventi, etc.), da effettuare secondo le modalità che verranno successivamente concordate con il DEC.

## Articolo 10 - SPESE DI ESERCIZIO E UTENZE

Sono a carico esclusivo del Concessionario le tasse e le imposte dirette e indirette di esercizio, nonché tutte le spese inerenti all'esercizio delle attività.

Il Concessionario dovrà provvedere autonomamente e a proprio carico all'attivazione delle utenze (stipulando i relativi contratti di fornitura o provvedendo alle volture) idriche ed elettriche.

Solo ed esclusivamente nei casi in cui non fosse possibile attivare delle utenze idriche o elettriche autonome, il Concessionario, previo nulla osta da parte del DEC, potrà allacciarsi alla rete di Ateneo con l'obbligo preventivamente di installare a suo carico appositi contascatti di facile fruizione e lettura da parte del DEC, al fine di consentire all'Università la rilevazione dei consumi ed il successivo addebito degli stessi al concessionario tramite lettura semestrale o annuale.

## Articolo 11 - PRESCRIZIONI PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ

### ***Giorni e orari di erogazione delle attività***

Le attività oggetto della presente concessione dovranno essere erogate secondo quanto di seguito specificato.

Il Concessionario dovrà garantire l'apertura obbligatoria della struttura **tutto l'anno escluso il mese di agosto**, ad esclusione dei periodi di festività e chiusura degli immobili per festività comandate, secondo i seguenti orari:



- a) **Struttura A:** Bar, caffetteria e piccola ristorante – presso lo spazio individuato nel Polo Economico e Giuridico
- dal lunedì al venerdì **dalle ore 7:30 alle ore 18:00;**
  - il sabato **dalle 8:00 alle 12:00** (*l'apertura del sabato potrà essere rivalutata a seconda delle effettive esigenze*).

Al concessionario è lasciata piena e libera iniziativa nella diversificazione dell'offerta, fermo restando che dovrà garantire almeno il servizio minimo bar, caffetteria e piccola ristorazione come previsto in questo capitolato.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di modificare, per ragioni organizzative e/o specifiche esigenze, in accordo con il Concessionario, gli orari indicati.

Eventuali chiusure o limitazioni di orario, ad esempio nei periodi di scarsa attività didattica, sono rimandate ad accordi specifici fra le parti.

### **Interruzioni/sospensioni delle attività**

Il Concessionario dovrà garantire la continuità del servizio. Saranno consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione del servizio per particolari ragioni previo accordo con il DEC.

Salvo quanto previsto in questo articolo, l'interruzione o sospensione del servizio per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che prevede l'applicazione delle penali previste ed eventualmente la risoluzione del contratto. In tal caso la Stazione Appaltante procederà all'incameramento della cauzione, fatta salva comunque la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario al risarcimento dei danni subiti.

### **Articolo 12 - SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ**

Il Concessionario è direttamente e personalmente responsabile del rispetto della normativa vigente per lo svolgimento del servizio.

Il concessionario deve:

- essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie, amministrative, commerciali previste dalla normativa nazionale e regionale;
- rispettare tutte le norme vigenti in materia igienico-sanitaria nella preparazione, confezionamento e conservazione dei generi alimentari e in particolare applicando il sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari basato sui principi HACCP, di cui al D. Lgs. 193/2007 e ss.mm.ii.;
- prestare massima attenzione alla pulizia e alla costante e corretta manutenzione dei locali, degli arredi e delle attrezzature;
- garantire la gestione di tutti i rifiuti secondo il D. Lgs. 152/2006 "Norme in materia ambientale" e ss.mm.ii.;
- provvedere alla differenziazione di tutti i rifiuti e al conferimento secondo le disposizioni stabilite dal Comune di Cagliari e dall'Università;
- rispettare tutte le norme previste per i servizi di ristorazione collettiva;
- rendere i menù e i prezzi degli alimenti e bevande facilmente consultabili, garantendo la predisposizione ed affissione del listino prezzi dei prodotti offerti e del menù giornaliero.



Tutte le autorizzazioni e licenze di cui sopra dovranno essere intestate al Concessionario e mantenute per tutta la durata del contratto.

Il Concessionario dovrà comunicare su richiesta del DEC il menù proposto che dovrà essere conforme a quello proposto in sede di offerta.

Il Concessionario dovrà affiggere all'ingresso dei locali, in luogo ben visibile agli utenti il menù del giorno.

### ***Bar, caffetteria e piccola ristorazione***

Il Concessionario dovrà garantire la somministrazione di prodotti e alimenti comunemente in distribuzione negli esercizi bar e caffetteria aperti al pubblico.

Il Concessionario dovrà garantire la somministrazione, durante la fascia oraria del pranzo, di alimenti di piccola ristorazione e prodotti di gastronomia.

La somministrazione dei suddetti alimenti potrà essere effettuata anche con un servizio da asporto, che preveda un apposito contenitore funzionale, igienico, pratico ed ecologico.

### ***Intolleranze e allergie***

Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori intolleranti o allergici; a tal fine, affinché il consumatore riceva informazioni essenziali, leggibili e comprensibili, il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza.

### ***Gestione dei rifiuti prodotti durante l'erogazione del servizio***

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dal Comune di Cagliari e dall'Università.

È a carico del Concessionario il posizionamento dei contenitori all'esterno per il ritiro secondo le specifiche adottate dal Comune di Cagliari.

È a carico del Concessionario anche la pulizia costante di detti contenitori al fine di garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie e di decoro.

È assolutamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto nei contenitori dell'Università e negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.).

### ***Buoni pasto***

Il Concessionario si impegna a convenzionarsi con la società che fornisce buoni pasto ai dipendenti dell'Università. Il concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese ad adeguare il proprio sistema POS anche nel caso di modifica della società che eroga i buoni pasto.

## **Articolo 13 - LISTINO PREZZI**

Il Concessionario si impegna a praticare, per i generi ricompresi nel Listino prezzi di seguito riportato, i prezzi, che si intendono comprensivi di IVA, derivanti dall'applicazione della percentuale unica di ribasso proposta in sede di gara e contenuta nell'offerta economica.



La somministrazione di altri prodotti non inseriti nel listino ed il loro prezzo, dovrà essere preventivamente concordata con il DEC.

Il listino prezzi deve essere chiaro, sempre esposto e ben visibile.

Bar/caffetteria	Importo a base di gara (IVA inclusa)
<b>Caffetteria</b>	
Caffè espresso	€ 1,30
Caffè brasiliano o marocchino	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 1,50
Ginseng	€ 1,80
Cappuccino	€ 1,50
Cappuccino decaffeinato	€ 1,70
Cappuccino di soia/AD	€1,80
Cioccolata calda	€ 2,50
Thea caldo e infusi caldi	€ 2,50
<b>Bibite fredde</b>	
Acqua minerale (bicchiere min. 20 cl)	€ 0,35
Bibite (in bicchiere min. 20 cl)	€ 2,00
Bibite in lattina	€ 2,20
Succhi di frutta (min. 20 cl)	€ 2,00
Spremute/Centrifughe (min. 20 cl)	€ 4,50
Estratti (min.20 cl)	€ 5,50
<b>Pasticceria</b>	
Paste assortite (croissant, brioches, etc.)	€ 1,80
Paste assortite vegane	€ 2,20
Pizzette sfoglia	€ 1,90
<b>Piccola ristorazione</b>	
Tramezzini	€ 2,50
Toast	€ 2,50
Panini (pane min 100 gr. e ingredienti per farcitura min. 50 gr.)	€ 4,00
Piadina	€ 4,00
Insalata	€ 6,00
Primo piatto	€ 8,00
Secondo piatto	€ 10,00



Contorno	€ 3,00
Pane (min 100 gr)	€ 3,00
Yogurt (min 125 gr)	€ 1,80

Relativamente ai panini non rientrano nel peso degli ingredienti per farcitura le salse (tipo maionese o altro) che saranno in aggiunta alla farcitura di cui sopra.

Su richiesta dovrà essere garantito almeno una tipologia di panino con contenuto vegano, con contenuto gluten free e con contenuto nichel free.

Il Concessionario dovrà prevedere l'erogazione anche dei seguenti menù disponibili per il **servizio di piccola ristorazione** e relativamente ai quali dovrà riportare in sede di offerta la composizione che sarà oggetto di valutazione:

- 1) **Menù pranzo 1** (avente importo cadauno pari a **€ 10,00 IVA inclusa**), costituito da primo e contorno + bibita o un secondo e contorno + bibita;
- 2) **Menù pranzo 2** (avente importo cadauno pari a **€ 12,00 IVA inclusa**), costituito da un secondo e contorno + bibita;
- 3) **Menù panino** (avente importo cadauno pari a **€ 8,00 IVA inclusa**), costituito da panini/piadine + bibita + caffè;
- 4) **Menù Insalatona** (avente importo cadauno pari a **€ 10,00 IVA inclusa**), costituito da piatti composti di insalate di verdure + bibita + caffè.

#### Articolo 14 - QUALITÀ DEL SERVIZIO

Il Concessionario deve organizzare il servizio in modo da garantire un'adeguata qualità dello stesso, assicurando:

- l'immediata sostituzione del personale assente;
- l'adozione di tutte le misure necessarie volte alla conservazione, lavorazione e distribuzione degli alimenti;
- un adeguato servizio di pulizia, disinfezione e sanificazione degli spazi concessi in uso;
- la qualità degli alimenti, in termini di freschezza, corretta preparazione, varietà;
- l'utilizzo di modalità organizzative tendenti ad un elevato standard del servizio.

Il controllo dell'esatto adempimento delle prescrizioni contenute in questo Capitolato sarà effettuato dal DEC o suo delegato.

Fatti salvi i controlli igienico-sanitari e nutrizionali esercitati nei modi previsti dalla vigente normativa dagli enti preposti, l'Amministrazione universitaria, attraverso il DEC o suo delegato potrà, in qualsiasi momento, effettuare controlli, in contraddittorio tra le parti, sulla qualità dei servizi e dei beni di consumo offerti, sul funzionamento nonché su tutte le modalità di espletamento delle attività di ristoro senza che il Concessionario abbia ad impedirli. A tal fine il Concessionario riconosce il diritto di accesso e di verifica in qualunque momento al DEC o suo delegato in tutti i locali e le aree dell'esercizio oltre che il diritto di verificare presso la clientela la qualità del servizio svolto.



Il Concessionario dovrà, altresì, provvedere all'approvvigionamento delle materie prime e dei generi di consumo necessari per il servizio di gestione bar, caffetteria e piccola ristorazione a proprio nome, conto e spese, assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l'Amministrazione universitaria per l'igiene, la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti nonché per la loro conservazione e stoccaggio.

Il DEC potrà richiedere che il Concessionario provveda ad effettuare, con oneri a carico di quest'ultimo, presso appositi laboratori, analisi microbiologiche a campione, per verificare il rispetto dei parametri di legge.

#### **14.1 Controlli di qualità**

I controlli (che potranno essere effettuati in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che il DEC riterrà opportune) riguarderanno:

A) **controlli a vista del servizio**, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- a) modalità e tempi di conservazione degli alimenti;
- b) modalità di lavorazione e distribuzione degli alimenti;
- c) presentazione degli alimenti;
- d) etichettatura di alimenti e prodotti detergenti;
- e) modalità di impiego dei sanificanti;
- f) caratteristiche dei sanificanti;
- g) stato igienico-sanitario e decoro del personale addetto;
- h) rispetto dell'organigramma presentato in sede di offerta;
- i) ordine e pulizia dei locali;
- j) verifica della corretta applicazione dei prezzi.

Il Concessionario dovrà garantire l'accesso al DEC e a suoi assistenti per esercitare il controllo di competenza secondo la metodologia ritenuta più idonea dal DEC.

Il Concessionario, su richiesta del DEC, dovrà dimostrare di avere ottemperato alle norme cogenti specifiche del settore.

L'Università dovrà, ogni qualvolta lo richiede, essere informata circa:

- l'elenco delle tipologie alimentari in vendita e di quelle confezionate;
- le procedure di comportamento igienico degli operatori;
- l'elenco dei detergenti e sanificanti in uso;
- i piani di sanificazione di ambienti, superfici, attrezzature;
- le procedure relative alla conservazione, manipolazione ed allestimento dei prodotti alimentari confezionati dal personale, che dovranno essere applicate secondo norma.



### **14.2 Soddisfazione dell'utenza**

Al fine di valutare il grado di soddisfazione dell'utenza e nell'ottica di una fattiva collaborazione con il Concessionario, l'Università si riserva la facoltà di attuare procedure di rilevazione dei livelli di soddisfazione dell'utenza.

Il DEC, dopo aver verificato la fondatezza di eventuali reclami o l'inadempimento di eventuali obblighi da parte del Concessionario, provvederà a comunicare per iscritto a quest'ultimo le relative contestazioni per i successivi provvedimenti da adottare.

### **14.3 Reportistica**

L'erogazione dei servizi dovrà sempre prevedere il rilascio di un rapporto di erogazione in cui dovrà essere riportato:

- numero di erogazioni totali per trimestre;
- fatturato del punto vendita;
- numero di pezzi o quantità erogati per categoria di prodotto.

La reportistica dovrà essere trasmessa al Direttore dell'esecuzione con cadenza trimestrale.

Il concessionario, pertanto, in nessun caso è esonerato dall'obbligo di trasmissione della reportistica, e il ritardo nella trasmissione della medesima è sanzionato secondo quanto disposto dall'art. 23 recante la disciplina delle penali.

## **Articolo 15 - PERSONALE ADDETTO ALLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

Per l'esecuzione del servizio, il Concessionario dovrà avvalersi di proprio personale, qualificato e idoneo a svolgere le mansioni affidate, che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità.

Ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza contrattuale, il Concessionario dovrà fornire alla Stazione Appaltante, la sottoindicata documentazione:

- a) elenco nominativo del personale che sarà impegnato nei servizi oggetto della concessione (e loro sostituti) compresi i soci lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione dei dati anagrafici, del numero di matricola, degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali, della data di assunzione, della tipologia di contratto, della qualifica professionale e del livello, delle mansioni cui sarà adibito, del monte ore settimanale;
- b) per l'eventuale personale che non sia cittadino dell'Unione europea dovrà essere prodotta una attestazione di regolare permesso di soggiorno o altra documentazione prevista dalla legge;
- c) copia dell'estratto del libro matricola, del libro unico del lavoro, dei libretti di lavoro e dei libretti sanitari riguardanti il personale che sarà impiegato;
- d) copia del modello DM10 relativo al mese antecedente la formale comunicazione di denuncia retributiva.



La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta si verifichino modifiche nell'organico impiegato.

Il Concessionario è tenuto a curare che il personale addetto al servizio mantenga un comportamento corretto e cordiale e professionalmente adeguato, nel pieno rispetto del Codice Etico di Ateneo.

La Stazione Appaltante potrà segnalare al Concessionario l'inidoneità allo svolgimento del servizio da parte del personale addetto o l'eventuale comportamento indecoroso e/o di grave negligenza dello stesso nei confronti dell'utenza, chiedendone l'immediata sostituzione. L'organico riportato in sede di offerta è da intendersi come minimo vincolante. Qualora non venga garantito l'organico minimo offerto verrà applicata la penale di cui all'Art. "Penali". Il Concessionario si impegna a comunicare alla Stazione Appaltante ogni sostituzione del personale, dandone adeguata motivazione.

Ai sensi dell'art. 11, co. 2, del D.Lgs. n. 36/2023 (e s.m.i.) il concessionario in sede di esecuzione del servizio deve applicare il contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo, Codice contratto CNEL: H052.

L'operatore economico può indicare nella propria offerta il differente contratto collettivo da esso applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dalla stazione appaltante. In tal caso, l'operatore economico aggiudicatario della gara, prima dell'aggiudicazione della stessa, dovrà fornire alla stazione appaltante la dichiarazione con la quale si impegna ad applicare il contratto collettivo nazionale e territoriale indicato nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto per tutta la sua durata nonché la dichiarazione di equivalenza delle tutele. In quest'ultimo caso, la dichiarazione sarà verificata dalla stazione appaltante con le modalità di cui all'art. 110 del D.Lgs. n. 36/2023 (e s.m.i.).

Il Concessionario sarà responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale. Il Concessionario dovrà adottare sistemi efficaci di rilevazione per rendere documentabili, in ogni momento, le presenze di tutti i lavoratori presenti in servizio.

#### **Articolo 16 - ULTERIORI OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO**

Il Concessionario si obbliga a condurre le attività direttamente, con diligenza professionale e decoro, in conformità ai Regolamenti di Ateneo.

Il Concessionario si obbliga, oltre a quanto già specificato nella documentazione di gara:

- 1) ad assumere a proprio carico le spese relative alla stipula del contratto, compresa la registrazione, le eventuali imposte e bolli per atti inerenti al servizio;
- 2) ad assumere a proprio carico le spese relative alla stipula dei contratti delle assicurazioni derivanti da leggi e contratti collettivi, nonché il pagamento dei contributi, a favore del personale impiegato, posti a carico del datore di lavoro.

È fatto espressamente divieto al Concessionario di cedere, in tutto o in parte, l'oggetto del contratto.



### **Articolo 17 - GESTIONE DELLA SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO**

L'Università e il Concessionario si coordineranno al fine di dare attuazione a quanto previsto nel "DUVRI" in tema di gestione della sicurezza e delle emergenze.

Ai sensi e per gli effetti di cui al D. Lgs. 81/2008, ricadono sotto la responsabilità del Concessionario gli obblighi del "Datore di Lavoro" stabiliti dal decreto per le attività svolte dal proprio personale e per i locali concessi in uso. Il Concessionario si impegna a rispettare i Regolamenti e le disposizioni in vigore presso l'Ateneo oltre che quanto stabilito dalle procedure interne di gestione della sicurezza ed emergenza in vigore nella struttura. Il Concessionario si impegna a comunicare tempestivamente all'Ateneo ogni eventuale infortunio e/o incidente capitato al proprio personale durante lo svolgimento del servizio entro 24h dall'accaduto o altro termine eventualmente indicato nel DUVRI.

Il mancato rispetto degli obblighi previsti dal presente articolo potrà costituire causa di risoluzione del contratto.

Il Concessionario dovrà garantire al proprio personale, addetto allo svolgimento delle prestazioni di cui al presente capitolato, le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro con particolare riferimento alle attività di sorveglianza sanitaria.

Il Concessionario dovrà tenere a disposizione dell'Università tutta la documentazione comprovante l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione e la corretta gestione in materia di sicurezza e salute sul lavoro. L'Università può verificare il rispetto delle norme di sicurezza e salute sul lavoro e risolvere il contratto nel caso venissero meno gli standard di salute e sicurezza previsti.

Il Concessionario dovrà curare che il proprio personale:

- esponga la tessera di riconoscimento;
- indossi adeguato abbigliamento ed eventuali DPI;
- sia adeguatamente formato relativamente all'esecuzione delle prestazioni di cui al presente capitolato;
- sia adeguatamente formato ed informato sugli eventuali rischi interferenziali per la salute e la sicurezza;
- si attenga e rispetti le indicazioni della segnaletica stradale, aziendale e di sicurezza;
- non ingombri con materiali, mezzi e attrezzature i percorsi di esodo e le uscite di emergenza;
- non manometta segnaletica o presidi di sicurezza installati nelle aree interessate da eventuali lavori in corso;
- segnali prontamente al proprio diretto superiore le situazioni non conformi alle disposizioni di sicurezza;
- non lasci incustoditi materiali ed attrezzature che possano costituire fonte potenziale di pericolo in luoghi di transito e di lavoro.



### Articolo 18 - SUBAPPALTO

Il subappalto è ammesso nel rispetto delle disposizioni di cui agli articoli 119 e 188 del Codice.

Il concorrente indica, all'atto dell'offerta, le parti del servizio che intende subappaltare a terzi, nei limiti e in conformità a quanto previsto dall'art. 119 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto non è ammesso. Tali informazioni dovranno essere indicate nel DGUE.

Successivamente all'aggiudicazione della concessione, il concessionario indica alla Stazione Appaltante dati anagrafici, recapiti, e rappresentanti legali dei subappaltatori coinvolti nella gestione del servizio.

Il contraente principale e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante per le prestazioni oggetto del contratto di subappalto. L'aggiudicatario è responsabile in solido con il subappaltatore per gli obblighi retributivi e contributivi, ai sensi dell'articolo 29 del decreto legislativo 10 settembre 2003, n. 276.

### Articolo 19 - RESPONSABILITÀ E COPERTURA ASSICURATIVA

Il Concessionario sarà corresponsabile del comportamento del proprio personale e risponderà dei danni derivati a terzi, da comportamenti a questi imputabili.

Il Concessionario è obbligato ad adottare, nell'esecuzione di tutte le attività oggetto del contratto, ogni procedimento e cautela necessari a garantire la vita e l'incolumità delle persone addette e di terzi, nonché ad evitare qualsiasi danno agli impianti, a beni pubblici o privati, liberando, a tal riguardo, l'Amministrazione e i suoi incaricati, da qualsiasi pretesa, azione o molestia di terzi derivante dall'esecuzione delle prestazioni di cui alla concessione in oggetto.

Il Concessionario solleva la Stazione Appaltante da qualunque responsabilità, diretta ed indiretta, per danni a persone o cose conseguenti alla propria attività ed a quella dei suoi collaboratori.

Il Concessionario dovrà stipulare per tutta la durata del contratto a proprio carico apposita polizza assicurativa il cui massimale dovrà essere adeguato rispetto alla tipologia di attività e ai luoghi di svolgimento della stessa. **Prima della stipula del contratto, il concessionario dovrà presentare la polizza di cui sopra.**

L'Università, in qualità di proprietario dell'immobile ha stipulato polizza incendio e polizza di R.C.T. – (Responsabilità Civile verso Terzi) – pertanto il Concessionario si impegna a comunicare all'Università ogni eventuale sinistro derivante da fatti riconducibili alla responsabilità dell'Università. Tale comunicazione dovrà essere effettuata entro 24 ore dal fatto e dovrà contenere la data e la presunta causa del sinistro, i nominativi degli eventuali danneggiati, i possibili testimoni, l'elenco dettagliato dei danni subiti.

### Articolo 20 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il Concessionario dovrà adempiere agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla L. n. 136 del 2010 e ss.mm.ii. L'Università risolverà il contratto qualora il Concessionario non eseguirà le transazioni nel rispetto della succitata legge.



Ai sensi del Regolamento U.E. n. 679/2016 ss. mm. e ii., nonché del D.lgs. 30/06/2003 n. 196, laddove non in contrasto con il Regolamento e del Garante per la Protezione dei Dati Personali, i dati verranno trattati senza finalità eccedente l'oggetto del presente capitolato e nel rispetto della riservatezza e segretezza delle persone fisiche.

### Articolo 21 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Università potrà risolvere il contratto nei seguenti casi:

- in tutti i casi specificati nei documenti di gara, anche ove non siano qui di seguito espressamente richiamati;
- per mancato rispetto delle norme in materia igienico – sanitaria, di sicurezza, fiscale, previdenziale, inerenti al rapporto di lavoro subordinato degli addetti;
- gravi carenze della qualità del servizio;
- mancato, parziale o ritardato pagamento del canone di locazione e/o dei rimborsi spese;
- fallimento del Concessionario;
- qualora la sommatoria delle penali applicate sia pari o maggiore del 10% dell'importo del contratto;
- e in tutti i casi previsti dal Codice dei Contratti.

In tutte le ipotesi di risoluzione sopra elencate l'Università potrà incamerare la cauzione fino al completo ristoro dei crediti vantati nei confronti del concessionario. È fatto salvo il risarcimento per il maggior danno subito.

Nel caso di risoluzione del contratto, il Concessionario sarà tenuto a sgomberare i locali nel termine, non inferiore a **trenta giorni naturali e consecutivi**, fissato dall'Università.

### Articolo 22 - RECESSO

Si applicano, per quanto compatibili, l'articolo 190 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii.

### Articolo 23 - PENALI

È prevista l'applicazione di penali nel caso in cui emergano difformità imputabili alla responsabilità del Concessionario. L'applicazione delle penali potrà essere fatta dall'Università anche a seguito di segnalazioni dell'utenza o come conseguenza di verifiche ispettive o delle risultanze della *customer satisfaction*.

In caso di **ritardo nell'avvio del servizio o di sospensione dello stesso in periodi non autorizzati**, l'Università si riserva di applicare una penale giornaliera pari al **0,1% del canone annuale**. Ove il predetto ritardo o sospensione superi i 20 giorni naturali e consecutivi, è facoltà dell'Università procedere alla risoluzione del contratto.

Fatti salvi i casi di risoluzione e gli altri casi di inadempienza contrattuale previsti dalle norme di legge e da questo capitolato, costituiscono casi di inadempimento soggetti alla procedura di applicazione delle penali, le seguenti fattispecie:



- **non conformità** rispetto all'offerta tecnica e a quanto stabilito dalla legge di gara: Euro 50,00/per ogni infrazione + Euro 10,00 per ogni giorno di permanenza in vigore della non conformità, dopo la notifica della stessa da parte del DEC, fatto salvo il diritto dell'Università di richiedere il risarcimento del maggior danno;
- **incremento dei prezzi** non autorizzato dall'Università: Euro 50,00/per ogni infrazione + Euro 10,00 per ogni giorno di permanenza in vigore del prezzario non autorizzato;
- per ogni giorno di ritardo ingiustificato nell'**avvio del servizio** rispetto al termine massimo imposto dal capitolato: Euro 75,00/per ogni giorno di ritardo, fatto salvo il diritto dell'Università di richiedere il risarcimento del maggior danno;
- mancata **nomina del Responsabile del Servizio**: Euro 50,00 per ogni giorno di mancata nomina;
- **sostituzione del Responsabile del Servizio** senza previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione: Euro 50,00 per ogni giorno di accertata inadempienza;
- mancata trasmissione al DEC delle **comunicazioni** e della **reportistica** prevista negli atti di gara: Euro 50,00 per ogni giorno di accertato inadempimento.

Il Responsabile Unico di Progetto invierà al Concessionario, formale contestazione scritta assegnandogli un congruo tempo, non inferiore a **10 giorni lavorativi**, per poter presentare le proprie controdeduzioni; decorso il suddetto termine, l'amministrazione, anche qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, procederà con l'applicazione delle penali.

L'Università, a suo insindacabile giudizio, addebiterà le penali sulla prima fattura utile o farà ricorso all'escussione della cauzione rilasciata dal Concessionario.

L'applicazione delle penalità non esclude la richiesta del maggior danno subito a causa del disservizio verificatosi.

Qualora la sommatoria delle penali applicate sia pari o maggiore del 10% dell'importo del contratto il RUP sottopone alla Stazione Appaltante la richiesta di risoluzione del contratto per grave inadempimento ai sensi del comma 3 dell'art. 122 del D.lgs. 36/2023 e ss.mm.ii., fermo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

La stazione appaltante potrà in qualunque momento procedere ad effettuare controlli sullo svolgimento delle prestazioni. A tal fine il Concessionario si impegna a nominare il Responsabile del servizio quale figura a cui indirizzare eventuali rilievi e la convocazione per il contraddittorio. La mancata presentazione in orario ordinario o d'ufficio del Responsabile del Servizio per tale contraddittorio comporta l'implicito riconoscimento della giustezza del rilievo e l'accettazione delle conseguenze che ne derivano senza alcuna possibilità di tardiva giustificazione.

#### Articolo 24 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto, ai sensi dell'art. 119 del D.lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii.



### **Articolo 25 - GARANZIA DEFINITIVA**

Il Concessionario, a tutela del regolare adempimento degli obblighi contrattuali, prima della stipula del contratto, dovrà prestare una garanzia il cui importo verrà calcolato con le modalità previste dall'art. 117 del D.lgs. 36/2023.

La garanzia dovrà essere costituita sotto forma di cauzione o fideiussione rilasciata da intermediari finanziari con le modalità di cui all'articolo 106 e nel rispetto di quanto disposto dall'art. 117 del d.lgs. 36/2023 .

La garanzia costituita a mezzo bonifico o in contanti, in alternativa alla costituzione di polizza fideiussoria, non può essere accettata in quanto dal 30 giugno 2020 tutti i pagamenti effettuati da soggetti privati (cittadini e imprese) verso qualsiasi tipologia di Pubblica Amministrazione/Ente pubblico, inclusa l'Università degli Studi di Cagliari, devono essere effettuati obbligatoriamente mediante PagoPA. Il pagamento deve essere fatto, previa emissione autonoma dell'avviso di pagamento, seguendo la procedura indicata nel portale dell'Ateneo di Cagliari nella sezione "Altri pagamenti di soggetti, persone fisiche e imprese" della pagina pubblicata del seguente link. <https://www.unica.it/unica/it/pagopa.page>. La garanzia deve prevedere 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, nonché l'operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Ai fini della stipula del contratto, l'Appaltatore dovrà costituire a favore dell'amministrazione una cauzione definitiva a garanzia, ai sensi dell'art. 53 comma 4 del D.lgs. 36/2023, dell'adempimento degli obblighi assunti con il contratto nella misura del 5% del valore del contratto.

La garanzia opera per tutta la durata del contratto fino alla completa e regolare esecuzione delle obbligazioni nascenti dai già menzionati contratti e sarà svincolata, decorsi i termini, a seguito della piena ed esatta esecuzione degli obblighi contrattuali.

Ai sensi di quanto disposto all'art. 117 del D.lgs. 36/2023 lo svincolo della cauzione è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte del concessionario, degli stati di avanzamento dei lavori o di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione. Sono nulle le pattuizioni contrarie o in deroga.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, l'appaltatore dovrà provvedere al suo reintegro entro il termine di 10 giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dal beneficiario. In caso di inadempimento alle obbligazioni previste la Stazione appaltante ha la facoltà di dichiarare risolto il contratto fermo restando il risarcimento del danno.

### **Articolo 26 - FORO COMPETENTE**

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza della Concessione e del relativo contratto sarà competente, in via esclusiva, il Foro di Cagliari.