

Allegato "B" al disciplinare di gara

REPERTORIO N.

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR PRESSO IL DIPARTIMENTO DI
SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI ED AMBIENTALI DEL POLO
DIDATTICO DI MONTE DAGO, ANCONA.**

NUMERO GARA 5953387 – CIG 6153791CF8

L'anno duemilaquindici il giorno del mese di

Con la presente scrittura privata redatta in triplice originale e da valere ad ogni effetto di legge

TRA

- L'Università Politecnica delle Marche, in persona del proprio direttore generale dott. Giorgio Barchiesi, nato in Ancona il 7 novembre 1952, domiciliato per la carica in Ancona, piazza Roma 22, in esecuzione di quanto stabilito con ordinanza del Direttore generale n.88 del 26 febbraio 2015, legittimato alla stipula del presente atto ai sensi dell'art.4 del D. Lgs. 30 marzo 2001, n.165, nonché degli artt. 55 e 61, comma 4, del vigente Regolamento per l'Amministrazione, la Finanza e la Contabilità dell'Università Politecnica delle Marche (cfn.00382520427);

E

-, con sede in, via, cap.soc. €, i.v., iscritta presso il Registro delle Imprese di al n. (cfn.), in persona del....., nato a il e residente a in via n,

PREMESSO

che il presente appalto viene affidato nel rispetto delle disposizioni contenute nell'art.26, comma 3 e 3-bis, della Legge 488/1999, così come espressamente attestato da apposita dichiarazione, resa ai sensi e per gli effetti dell'art.47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n.445, che **si allega al presente atto sotto la lettera "A", per costituirne parte integrante e sostanziale**

CIO' PREMESSO

si conviene e si stipula quanto segue:

ART.1 - OGGETTO DEL CONTRATTO.

L'Università Politecnica delle Marche, in seguito chiamata "Università", affida alla impresa "....." in seguito chiamata "Gestore" che accetta, la gestione del servizio bar da svolgersi nei locali a tal fine destinati presso l'edificio "2" del Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari ed ambientali del polo didattico Monte Dago, Ancona, ai patti e condizioni di cui alla presente concessione.

ART.2 - DURATA.

La durata della presente concessione è fissata in **anni sette** con decorrenza dalla data di installazione delle attrezzature di cui al successivo art.5, quale risulterà dal relativo verbale. E' vietato il rinnovo tacito della presente concessione. L'Università si riserva la facoltà di recedere, in qualsiasi momento, dalla presente concessione dandone avviso al Gestore, con lettera raccomandata, almeno tre mesi prima della data in cui il recesso deve avere esecuzione.

ART.3 - CANONE.

Il canone annuo relativo alla presente concessione è fissato in €**00**

(euro/00) IVA compresa da pagarsi, da parte del Gestore,

in quote quadrimestrali anticipate di € XXXXXX,XX (euro XXXX/XX) IVA

compresa cadauna, tramite assegno circolare non trasferibile, intestato

all'Economo dell'Università Politecnica delle Marche, presso la Cassa

Economale dell'Università che rilascerà ricevuta di quietanza ovvero

mediante bonifico bancario sul conto di tesoreria dell'Università medesima.

In caso di ritardato pagamento di una rata del canone di cui sopra, trascorso

il termine di giorni quindici, il Gestore sarà sottoposto ad una penale di €

300,00 (euro trecento/00). Qualora trascorrano trenta giorni dalla data di

scadenza della rata stessa, perdurando l'inadempimento da parte del

Gestore, l'Università avrà diritto di risolvere la concessione per colpa del

Gestore, a danno e spese dello stesso. Le parti convengono espressamente

che dall'inizio del secondo anno il canone annuo convenuto sarà aggiornato

con riferimento alle variazioni del potere d'acquisto dell'euro verificatesi

nell'anno precedente e accertate dall'indice ISTAT dei prezzi al consumo per

le famiglie di operai ed impiegati.

ART.4 - INDIVIDUAZIONE E STATO DEI LOCALI.

Il servizio bar deve essere gestito nei locali meglio individuati con contorno in

rosso nelle n. 2 planimetrie che, sottoscritte per accettazione dalle parti, **si**

allegano alla presente concessione, sotto la lettera "B", per costituire

parte integrante e sostanziale. L'Università si riserva il diritto di sostituire i

locali predetti con altri idonei all'espletamento del servizio senza che il

Gestore nulla possa eccepire al riguardo. In tal caso quest'ultimo si impegna

a provvedere, a propria cura e spese, alla disinstallazione ed installazione di

tutte le proprie attrezzature di cui al successivo art. 5. Detti locali vengono consegnati in perfetto stato di uso e manutenzione ed in tale stato dovranno essere restituiti allo scadere della presente concessione. Il Gestore non potrà apportare alcuna modifica ai locali salvo espressa autorizzazione scritta da parte dell'Università. In caso contrario l'Università avrà facoltà di risolvere la presente concessione oltre al risarcimento dei danni ed al ripristino a cura e spese del Gestore. I locali adibiti all'esercizio del bar oggetto della presente concessione sono situati nel Polo Didattico Monte Dago, presso l'edificio del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali. Il Gestore prende atto che presso detto Polo sono attualmente presenti ulteriori due bar.

ART.5 - ATTREZZATURE.

Il locale viene consegnato libero da cose e persone. Il Gestore provvederà, a propria cura e spese, ad arredare i locali con tutto quanto necessario per una corretta, decorosa e funzionale gestione del servizio bar. Detti arredi, completi di macchine, strumenti ed utensili necessari per il regolare svolgimento del servizio, prima di essere installati, dovranno essere sottoposti al gradimento dell'Università, la quale si riserva il diritto di chiedere la loro integrazione, sostituzione od ampliamento. Il gradimento dell'Università è vincolante. In particolare tutte le attrezzature necessarie al regolare svolgimento del servizio dovranno essere classificate all'interno della Classe di efficienza energetica secondo la scala di consumo "AAA", normata dall'Unione Europea. Tutte le attrezzature, montate a regola d'arte dovranno essere funzionanti **entro il 21 ottobre 2015** pena la facoltà da parte dell'Università di risolvere il rapporto contrattuale per colpa del

Gestore. Di tale installazione verrà redatto formale verbale in contraddittorio fra le parti. L'Università si riserva il diritto di differire il predetto termine di installazione delle attrezzature entro **un anno** dal termine medesimo, senza che il Gestore possa eccepire alcuna eccezione al riguardo.

ART.6 - DISTRIBUTORI DI ALIMENTI E BEVANDE.

Il Gestore prende atto che l'Università ha installato e si riserva il diritto di installare apparecchiature distributrici di alimenti e bevande nei pressi del locale assegnato per la gestione del servizio bar. Il Gestore, con la firma del presente atto, dichiara espressamente ed irrevocabilmente di non avere alcuna riserva od eccezione al riguardo, rinunciando sin d'ora a qualsivoglia pretesa e, segnatamente, ad eccepire un eventuale mancato guadagno derivante dalla presenza delle predette apparecchiature.

ART.7 - SOGGETTI AMMESSI A FREQUENTARE IL BAR.

Sono ammessi a frequentare il bar esclusivamente i dipendenti e gli studenti dell'Università, fatta unica e tassativa eccezione per le persone espressamente autorizzate dal Rettore in occasione di congressi, convegni, conferenze, manifestazioni, ecc. La violazione di detto obbligo comporta il diritto, da parte dell'Università, di risolvere il rapporto contrattuale per colpa del Gestore.

ART.8 - GENERI DI CONSUMO.

Il bar deve essere fornito di generi di consumo in quantità sufficiente per soddisfare le esigenze del pubblico. I generi devono essere di ottima qualità ed in particolare, dovranno corrispondere agli standard di qualità di cui al documento denominato "Caratteristiche Organolettiche", **che si allega al presente contratto sotto la lettera "C", per costituirne parte integrante e**

sostanziale.

Il Gestore, inoltre, nella preparazione degli alimenti e delle bevande sotto riportati, dovrà rispettare le seguenti quantità minime:

Bibite: da erogare in bicchieri di 200 cc. di contenuto minimo;

Paste: minimo gr.100;

Tranci di torta: minima grammatura di un trancio gr.100;

Panino standard: pane gr.80, riempimento di affettati minimo gr.40;

Piadine: piadina minimo gr.100 con prosciutto crudo minimo gr.40 ovvero con stracchino minimo gr.35 e rucola minimo gr.5;

Panini tipici:

- cotoletta (di pollo) minimo gr.90, pane minimo gr.80;
- hamburger (carne macinata di pollo, tacchino e vitellone) minimo gr.100 al crudo, salsa q.b.;
- hot dog (würstel maiale) minimo gr.70, pane minimo gr.80, salsa q.b.;
- prosciutto crudo minimo gr.30, caciotta minimo gr.30, pane minimo gr.80, salsa q.b.;
- prosciutto cotto minimo gr.30, mozzarella (o provola) minimo gr.30, pane minimo gr.80;

Pizze: taglio minimo da gr.150;

Toast: prosciutto cotto minimo gr.20 con sottiletta;

Tramezzini: riempimento minimo gr.60;

Caffè: grammatura minima gr.6.

L'inosservanza delle prescrizioni in materia di qualità e quantità darà luogo alla risoluzione immediata della concessione così come nel caso di vendita di generi avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive e comunque non

corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e di sanità, fermo restando l'applicazione delle sanzioni previste dalla legge per simili trasgressioni; in tal senso l'Università è sollevata da ogni responsabilità. Le dosi per i generi di caffetteria e per la miscita di bevande dovranno, comunque, corrispondere alle norme di legge. Il Gestore dovrà, inoltre, garantire l'offerta di una vasta gamma di generi, compresi quelli rivolti ad una clientela vegetariana, necessari al soddisfacimento delle esigenze della clientela e dovrà essere in grado di assicurare la distribuzione di colazioni fredde di largo consumo. Tutti i generi solidi e liquidi da asporto dovranno essere contenuti in recipienti a perdere.

ART.9 - PREZZI PRATICATI.

Il Gestore si obbliga a praticare lo sconto in misura del / / / / %
(..... virgola per cento) sul prezzo dei generi individuati nel listino **che si allega al presente contratto sotto la lettera "D", per costituirne parte integrante e sostanziale.**

Tutti i prodotti elencati nel precitato listino devono essere freschi. Eventuali altri prodotti, qualora surgelati, dovranno essere individuati come tali. I prodotti di listino devono essere disponibili fino alle ore 16.

I predetti prezzi, decurtati dello sconto sopra convenuto, dovranno essere arrotondati, per difetto, al centesimo. Detto listino deve essere esposto al pubblico in maniera ben visibile e dovrà essere firmato dal Gestore e sottoscritto, per approvazione, dal Rettore.

Le parti convengono espressamente che dall'inizio del terzo anno detti prezzi potranno essere aggiornati, su espressa richiesta del Gestore, con riferimento alle variazioni del potere d'acquisto dell'euro verificatesi nell'anno

precedente e accertate dall'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati. I prezzi così ottenuti dovranno, comunque, essere arrotondati, per difetto, al centesimo. I prezzi si intendono comprensivi di I.V.A.

ART.10 - ORARIO DI APERTURA.

Il gestore si obbliga ad effettuare il seguente orario di apertura e chiusura:

1) dalle ore 7,30 alle ore 19,30, ininterrottamente, di tutti i giorni feriali, escluso il sabato e gli eventuali periodi di chiusura pomeridiana del Dipartimento; questi ultimi saranno comunicati, anche verbalmente, al Gestore. Nella giornata di sabato dovrà essere rispettato l'orario 7,30-13;

2) secondo le prescrizioni del Rettore, nei giorni in cui si tengono manifestazioni, congressi, convegni o quant'altro possa rendere utile il protrarsi del servizio.

Sarà consentita la chiusura dell'esercizio, per periodo feriale, unicamente nel mese di agosto e nelle giornate concordate con l'Amministrazione Universitaria e, comunque, per un periodo massimo di giorni trenta.

La chiusura arbitraria del bar, anche di un solo giorno, costituisce facoltà dell'Università di risolvere la presente concessione per colpa del Gestore, salvi i casi di comprovata forza maggiore che devono essere, comunque, tempestivamente comunicati al Rettore.

Previo congruo preavviso di 30 giorni, comunicato per iscritto al gestore, il cui termine può essere abbreviato in caso di indifferibile urgenza, l'Università si riserva di sospendere il servizio nel caso in cui venga accertata la necessità di procedere a interventi edilizi o impiantistici nello stabile o nei locali. In tale evenienza il canone dovuto dal gestore sarà ridotto in

proporzione al periodo di interruzione.

ART.11 - ONERI A CARICO DEL GESTORE.

Sono a carico del Gestore:

a - il pagamento del canone di cui al precedente art.3 alle scadenze convenute;

b - la gestione del servizio con il miglior decoro e con la massima scrupolosità;

c - l'esercizio diretto del servizio con l'utilizzazione di **n.2** unità di personale nelle fasce orarie 7,30-10 e 15-19,30 e di **n. 3** unità di personale nella fascia oraria 10-15 ed in occasione di convegni, seminari, congressi, ecc.; nella giornata del sabato potrà essere utilizzata **n. 1** unità di personale, salvo diversa richiesta dell'Università;

d - ogni responsabilità inerente la somministrazione dei generi da lui posti in vendita;

e - la pulizia e l'igiene del servizio, del locale e dei relativi impianti;

f - la raccolta differenziata dei rifiuti all'interno del locale, assumendo tutte le responsabilità previste a carico del produttore, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente, e provvedendo obbligatoriamente alla raccolta differenziata dei seguenti materiali: rifiuti organici, lattine, vetro, plastica, carta/cartoni, imballaggi ecc. e quant'altro previsto dalla normativa sulla gestione dei rifiuti, anche tenuto conto di modifiche successive alla stipula del contratto;

g - le spese di luce, acqua, gas, comprese quelle di installazione dei relativi contatori;

h - imposte e tasse di qualsiasi genere inerenti alla conduzione dell'esercizio,

compresa l'imposta sui rifiuti solidi;

i - la manutenzione ordinaria del locale;

j - licenze, autorizzazioni e quant'altro richiesto dalle norme vigenti in materia;

k - polizze assicurative per furto, incendio e responsabilità civile, di cui incendio e RCT con massimali unici non inferiori a euro 1.500.000,00, esonerando, sin d'ora, l'Università da qualsivoglia responsabilità possa derivarle per eventuali danni a persone o cose a seguito di incendio, furto, scoppio, ecc., che avvenissero nel locale bar; copie di tali polizze dovranno essere consegnate all'Amministrazione Universitaria; il Gestore, al riguardo, dichiara espressamente di assumersi la responsabilità inerente la previsione di tali eventi nell'ambito delle vigenti disposizioni di legge;

l - la garanzia della continuità del servizio, anche nel caso di sua assenza per evento a lui non imputabile.

m - la prestazione del servizio presso la Direzione, in caso di manifestazioni, conferenze, convegni ed importanti riunioni di lavoro organizzati presso il Dipartimento, su richiesta del Direttore.

Il gestore, inoltre, deve:

m - attenersi a tutte le norme della presente concessione e a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva;

n - essere in possesso, dalla data di avvio del servizio, delle autorizzazioni sanitarie ex art.2 L. 283/62, e delle licenze e/o autorizzazioni commerciali, previste dalla normativa nazionale e regionale, per l'esecuzione del servizio oggetto della presente concessione;

o - impegnarsi ad applicare il sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti

alimentari, basato sui principi H.A.C.C.P. previsto dal D. Lgs. 155/97 e a far

rispettare agli utenti il divieto di fumare nel locale bar;

p - essere responsabile di tutte le inosservanze a leggi, regolamenti e disposizioni in genere in materia di esercizio dell'attività oggetto della presente concessione ed in materia igienico - sanitaria, nonché dell'ordine e della disciplina della stessa.

q – accettare dei buoni pasto erogati dall'Università al Personale tecnico-amministrativo.

Art.12 - PERSONALE

Il servizio oggetto della presente concessione deve essere svolto da personale alle dipendenze del Gestore. Tale personale, per il quale il Gestore assume ogni responsabilità verso l'Università, dovrà essere benvisto dall'Università stessa che si riserva il diritto di chiedere, in qualsiasi momento, l'allontanamento del personale che dia luogo a lamentele per condotta, per pulizia o disciplina; inoltre il Gestore, quale datore di lavoro responsabile, è tenuto al pagamento delle retribuzioni e competenze di qualsiasi specie, nonché dei contributi assicurativi e previdenziali per il personale da lui assunto e della cui opera si avvalga per il funzionamento del bar, rimanendo esonerata l'Università da ogni responsabilità al riguardo.

Entro la prima settimana successiva l'inizio del servizio, il gestore dovrà comunicare al Direttore dell'esecuzione della concessione i nominativi del personale che sarà adibito al servizio (compresi i soci – lavoratori se trattasi di società cooperativa). Tale comunicazione dovrà essere aggiornata anche per sostituzione temporanea (malattia, infortunio, ferie e maternità), per trasferimento e per cessazione, entro la prima settimana del mese

successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.

Analogamente il gestore dovrà provvedere per i nuovi inserimenti di lavoratori entro 10 giorni dal loro verificarsi.

Il mancato invio delle comunicazioni e della documentazione di cui sopra, nei termini temporali sopra indicati, comporterà una penale, come disciplinato dal successivo art. 20, che sarà applicata dall'Università a suo insindacabile giudizio.

Il gestore deve dotare il personale di indumenti e mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai lavori svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità sia delle persone addette che dei terzi.

ART.13 - VESTIARIO

Il gestore deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome del Gestore ed il nome e cognome del dipendente.

ART.14 - DIVIETI.

E' fatto assoluto divieto di giocare a carte nel locale bar e di praticare qualunque altro gioco anche non d'azzardo. E' fatto altresì divieto di tenere accese apparecchiature elettriche o elettroniche di diffusione sonora e quant'altro possa arrecare disturbo ai fruitori del servizio. E' vietata la somministrazione di superalcolici.

I locali concessi in uso devono essere utilizzati esclusivamente per il servizio oggetto del presente atto. Il gestore, per sé ed aventi causa a qualunque

titolo, si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata della concessione a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati, e a non utilizzare gli stessi per un uso diverso da quello espressamente previsto dalla presente concessione.

ART.15 - DETERSIVI, SERVIZI IGIENICI E RIFIUTI

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi.

E' assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope, strofinacci ecc...

I servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale dovranno essere tenuti costantemente puliti in tutte le loro parti. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere. I rifiuti solidi urbani, differenziati così come stabilito all'art. 11 comma f), dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e collocati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

ART.16 - RESPONSABILITA' PER DANNI.

Il gestore, per fatto proprio o di un suo dipendente, è espressamente obbligato per ogni danno, sia diretto che indiretto, che possa derivare a chiunque in dipendenza o concessione della gestione del servizio oggetto della presente concessione.

A tale scopo il gestore dovrà stipulare, con oneri a suo carico, le polizze assicurative di cui al precedente articolo 11, lettera k. Copie di tali polizze dovranno essere consegnate all'Amministrazione Universitaria; il Gestore, al

riguardo, dichiara espressamente di assumersi la responsabilità inerente la previsione di tali eventi nell'ambito delle vigenti disposizioni di legge. Resta tuttavia inteso che tali massimali non rappresentano il limite del danno da risarcirsi da parte del gestore, per il quale, nel suo valore complessivo, risponderà comunque il gestore medesimo.

L'esistenza, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo per tutta la durata della concessione è condizione essenziale per l'Università e pertanto, qualora l'Impresa aggiudicataria non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui trattasi, la concessione si risolverà di diritto ai sensi del successivo art. 24.

Art.17 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE PER L'UNIVERSITA'

Ai sensi del combinato disposto dell'art.119 del D. Lgs. 163/2006 e dell'art. 299 del d.P.R. 207/2010, il direttore dell'esecuzione per la concessione in questione è il dott. Stefano Pianella tel. 071 2202237, via Oberdan 8, 60100 Ancona, il quale collaborerà con il Responsabile del servizio individuato dall'Impresa (di cui al successivo art. 18).

Il Direttore dell'esecuzione della concessione provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione della concessione stipulata dall'Università. Inoltre, assicura la regolare esecuzione della stessa concessione da parte del Gestore, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti concessori.

In particolare, il Direttore dell'esecuzione accerterà la presenza delle unità lavorative negli orari fissati anche mediante l'acquisizione dell'estratto del "Libro unico del lavoro", relazionando trimestralmente al riguardo al responsabile della prevenzione della corruzione.

L'Università si riserva, comunque, di procedere a verifiche in qualsiasi momento dell'esecuzione della concessione.

ART.18 - VERIFICA DI CONFORMITA'

L'esecuzione dell'appalto è soggetta a verifica di conformità al fine di accertarne la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nella concessione.

La verifica di conformità è effettuata dal Direttore dell'esecuzione della concessione e verrà condotta nel corso dell'esecuzione della concessione ogni 4 (quattro) mesi. L'Università si riserva inoltre di condurre la verifica di conformità nel corso dell'esecuzione in ogni caso in cui ne ravvisi l'opportunità. Il Direttore dell'esecuzione dà tempestivo avviso al Gestore del giorno della verifica di conformità, affinché quest'ultimo possa intervenire.

Della verifica di conformità è redatto processo verbale. I processi verbali sono sottoscritti da tutti i soggetti intervenuti.

E' fatta salva la possibilità di effettuare controlli a campione o altri controlli periodici con modalità comunque idonee a garantire la verifica dell'esecuzione delle prestazioni convenute con il presente atto, a discrezione dell'Università. Il soggetto incaricato della verifica di conformità rilascia il certificato di verifica di conformità quando risulti che l'esecutore abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali.

I verbali da trasmettere al responsabile del procedimento ed al responsabile della prevenzione della corruzione entro quindici giorni successivi alla data dei controlli, riferiscono anche sull'andamento dell'esecuzione della concessione e sul rispetto dei relativi termini e contengono le osservazioni ed i suggerimenti ritenuti necessari, ferme restando le competenze della

stazione appaltante e del Direttore dell'esecuzione.

Il Direttore dell'esecuzione della concessione, così come individuato all'art. 17, potrà essere coadiuvato da apposito altro rappresentante dell'Università ovvero da apposita Commissione, nominata dal Direttore Generale, che potrà, in qualsiasi momento, effettuare controlli sulla qualità dei servizi e dei beni di consumo offerti, sul funzionamento dell'esercizio nonché su tutte le modalità di espletamento delle attività di ristoro senza che il Gestore abbia ad impedirli. A tal fine il Gestore riconosce il diritto di accesso e di verifica in qualunque momento ai dipendenti dell'Università a ciò preposti, od a persone appositamente incaricate, anche studenti, in tutti i locali e le aree dell'esercizio.

A titolo esemplificativo e non esaustivo il controllo potrà riguardare:

- corrispondenza tra i prezzi del listino e quelli dei prodotti in vendita;
- presenza dei prodotti da listino;
- numero degli addetti al servizio;
- etichettatura di alimenti e di prodotti detergenti;
- abbigliamento di servizio degli addetti;
- ordine e pulizia dei locali frequentati dai clienti;
- differenziazione dei rifiuti all'interno del locale.

In caso di verifica di conformità con esito negativo, salva l'applicazione della penalità di cui al successivo articolo 20 ovvero alla risoluzione della presente concessione per esclusiva colpa del Gestore, questi dovrà provvedere, nel termine fissato dal Direttore dell'esecuzione della concessione, ad adempiere alle prescrizioni impartite dal medesimo Direttore o comunque ad effettuare tutti gli adempimenti e migliorie nello svolgimento del servizio

necessari a garantire il pieno rispetto delle caratteristiche previste dalla concessione e alla completa eliminazione delle irregolarità.

Art.19 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO PER L'IMPRESA

Il Gestore designa quale responsabile del servizio nei confronti dell'Università il sig.

Tutte le comunicazioni, compresi gli ordinativi, le diffide e qualsiasi altra notifica si intenderanno validamente effettuate anche se inoltrate esclusivamente a detto responsabile, presso il domicilio di cui al successivo art. 27.

Art. 20 - PENALI

L'Università sarà legittimata ad applicare le penali del presente articolo. In particolare nei seguenti casi di inadempienza:

- a) mancato rispetto dei prezzi indicati nei listini esposti: **€ 200,**
- b) mancato rispetto degli orari di apertura e chiusura: **€ 200,**
- c) esito negativo dei controlli sulla presenza dei prodotti da listino: **€ 200,**
- d) mancato rilascio dei locali al termine della concessione: **€ 500,**
- e) ritardo rispetto alla fissata data di inizio del servizio: **€ 300,**
- f) mancato invio delle comunicazioni sostituzione /assunzione /cessazione /trasferimento personale, di cui al precedente articolo 12: **€ 200,**
- g) ritardo o mancata comunicazione dei casi di interruzione del servizio: **€ 200,**
- h) utilizzo di un numero inferiore di personale rispetto a quello stabilito in sede di gara: **€ 200 per ogni unità in meno,** per ogni giorno di inadempimento,
- i) mancata differenziazione dei rifiuti all'interno del locale: **€ 100,00.**

In ogni caso, l'Università contesterà per iscritto (tramite fax) l'inadempienza al gestore, comunicandogli l'applicazione della penale e assegnandogli un termine di 5 (cinque) giorni dalla data di ricevimento della contestazione per presentare motivata opposizione scritta. Qualora, entro il termine indicato, da parte dello stesso non venga dato alcun riscontro scritto alla comunicazione di applicazione della penale ovvero le motivazioni addotte non risultino coerenti con l'esatto adempimento contrattualmente stabilito, l'Università provvederà senza bisogno di ulteriori comunicazioni ad incamerare l'importo dovuto dal deposito cauzionale che dovrà pertanto essere immediatamente reintegrato da parte dell'aggiudicatario, pena la risoluzione della concessione.

La reiterazione di tali inadempienze per oltre tre volte comporterà il diritto per l'Università di risolvere il contratto, per esclusiva colpa del Gestore, fatte salve le ulteriori richieste di danni.

L'Università, con riferimento a qualunque altra violazione di legge o inadempienza concessoria, si riserva di applicare una penale di € 100,00 per le prime tre violazioni, oltre le quali l'Università potrà procedere alla risoluzione della concessione per esclusiva colpa del Gestore.

ART.21 - DIVIETO DI SUBAPPALTO O CESSIONE DEL CONTRATTO.

E' fatto assoluto divieto al Gestore di subappaltare il servizio o cedere a qualunque titolo la presente concessione. E' inoltre vietata la costituzione in forma societaria o associativa della gestione del servizio e realizzata in vigenza del presente rapporto concessorio, tesa al fine di sostituire altro soggetto a quello originariamente rivestente la qualifica di parte.

ART.22 - CAUZIONE DEFINITIVA.

La cauzione definitiva è stabilita in € XXXXXX (euro XXXXXXmila/00).

ART.23 - LICENZA DI ESERCIZIO.

L'onere relativo al conseguimento della licenza di esercizio del bar è a carico del Gestore, il quale si impegna, da parte sua, a fare tutto quanto necessario per curare celermente il relativo iter amministrativo. Nel caso in cui la licenza venisse negata da parte dell'ente a tal fine preposto, la presente concessione si intenderà risolta di diritto. La licenza di esercizio non potrà essere trasferita dal Gestore a nessun titolo.

ART.24 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.

Il mancato rispetto, da parte del Gestore, delle pattuizioni disposte agli artt. 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 21, 23 del presente atto, costituisce motivo di risoluzione anticipata della presente concessione a danno e spese del Gestore. La risoluzione avrà effetti con lo scadere del quindicesimo giorno dalla data di ricezione, da parte del gestore, della raccomandata a.r. con la quale l'Università manifesta la propria volontà di risolvere la concessione per inadempimento.

ART.25 - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

Ai sensi e per gli effetti dell'art.26 DEL d. Lgs. 81/2008, **si allega al presente atto sotto la lettera "E", per costituirne parte integrante e sostanziale**, il documento unico di valutazione dei rischi, che prevede oneri per la sicurezza pari a zero.

ART.26 - DATORI DI LAVORO PER LA SICUREZZA

Ai sensi della Delibera del Consiglio di Amministrazione n. 550 del 24 luglio 2012, in applicazione del Decreto D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e successive modifiche e integrazioni e del Decreto 5 agosto 1998 n. 363, al Gestore,

quale soggetto aggiudicatario di gara d'appalto, compete la qualifica di Datore di Lavoro per la Sicurezza.

Il Gestore dovrà presentare all'Università il Documento di Valutazione dei Rischi e comunicare il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione e, ove necessario, del Medico Competente.

Il Gestore, in qualità di datore di lavoro, assume tutti gli obblighi derivanti dalla normativa vigente.

ART. 27 - ELEZIONE DI DOMICILIO

Ai fini della presente concessione il Gestore elegge il proprio domicilio presso

ART. 28 - RINVIO NORMATIVO

Per quanto non espressamente previsto nella presente concessione, si fa rinvio alla vigente normativa in materia.

ART.29 - FORO COMPETENTE

In caso di controversie di qualsiasi natura, la competenza, in via esclusiva, spetterà al foro di Ancona.

ART.30 - SPESE CONTRATTUALI.

Tutte le spese del presente atto e conseguenti, comprese quelle di registrazione, sono ad esclusivo carico del Gestore.

IL DIRETTORE GENERALE

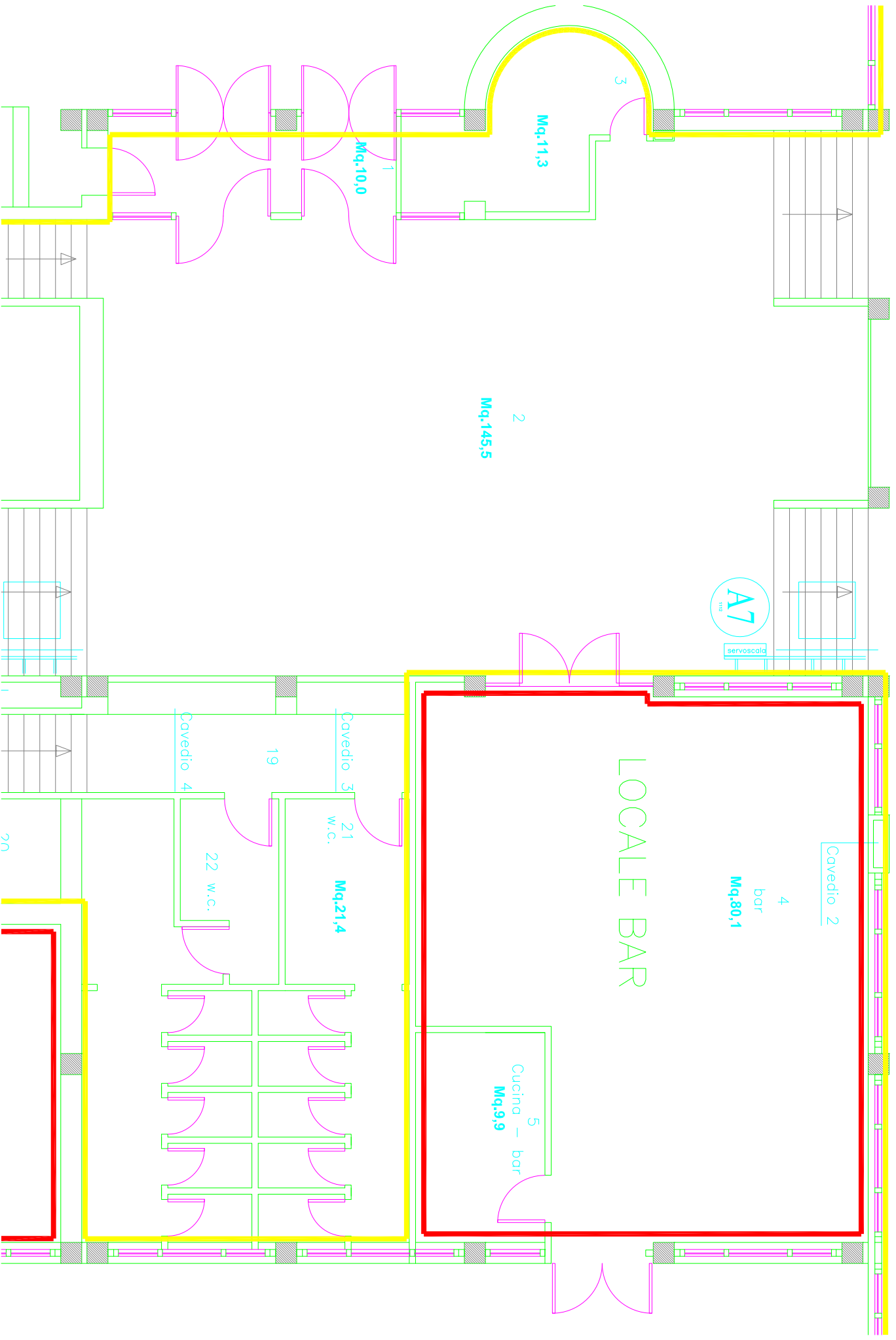
IL GESTORE

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341 e 1342 c.c., si approvano espressamente tutte le clausole del presente atto e, specificamente, le disposizioni degli artt. 3 (canone), 4 (individuazione e stato dei locali), 5 (attrezzature), 6 (distributori di alimenti e bevande), 7 (soggetti ammessi a

frequentare il bar), 8 (generi di consumo), 9 (prezzi praticati), 10 (orario di apertura), 11 (oneri a carico del gestore), 12 (personale), 14 (divieti), 16 (responsabilità per danni), 18 (verifica di conformità), 20 (penali), 21 (divieto di subappalto o cessione del contratto), 23 (licenza di esercizio), 24 (clausola risolutiva espressa), 26 (datori di lavoro per la sicurezza), 27 (elezione di domicilio), 29 (foro competente), 30 (spese contrattuali).

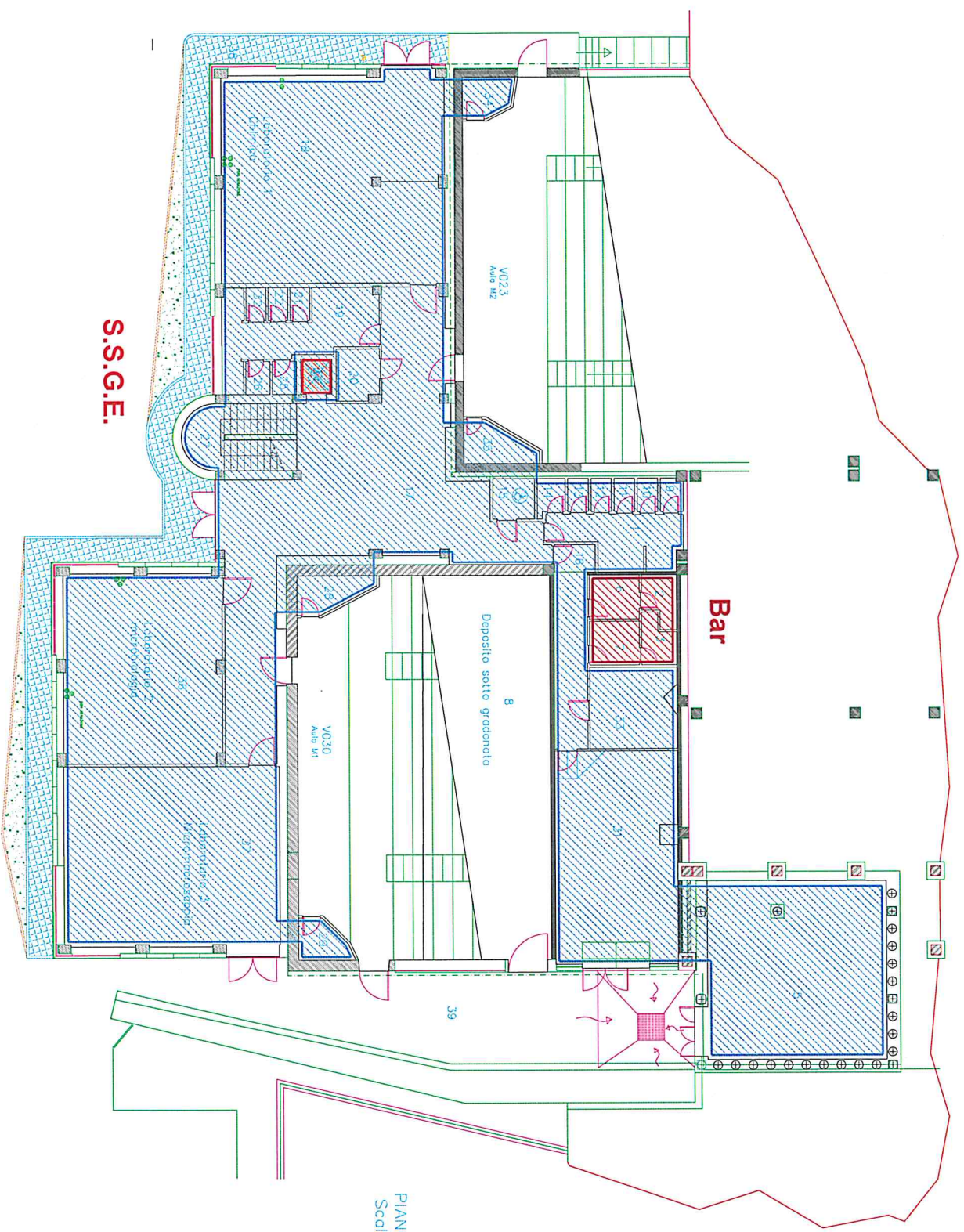
IL DIRETTORE GENERALE

IL GESTORE



SISTEMAZIONE INTERNA DELLA RIMESSA
ATTREZZATURE E GIARDINAGGIO (FACOLTA' DI AGRARIA)

Scala 1:100



PIANO Q.123
Scala 1:100

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE,
ALIMENTARI ED AMBIENTALI - D3A

S.S.G.E.



Allegato “C” al rep.n. _____ del _____

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

BIRRA: in lattina da 33 cl.; il prodotto deve corrispondere al disposto della legge 16 agosto 1962, n.1354, e successive modificazioni ed integrazioni; inoltre, deve presentare le caratteristiche ed i requisiti determinati per la birra normale dal d.P.R. 30 dicembre 1970, n.1498. Il contenuto di anidride solforosa deve essere inferiore a 20 mg./lt. ed all'esame organolettico deve possedere colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma tipici della birra.

CACIOTTA: vedere le specifiche per il provolone dolce.

CAFFE': di prima qualità e di primaria marca.

CARNI BOVINE: devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento controllati e riconosciuti, preferibilmente nazionali (secondo le norme sanitarie del D.L. n.537/92); devono appartenere, per caratteristiche morfologiche e qualitative, a vitelloni di prima qualità.

CARNI SUINE E AVICOLE: le suine devono provenire da razze magre di suino per macelleria, con percentuale di grasso interno tra il 2% ed il 3%, esclusivamente di produzione nazionale; analogamente le carni fresche di pollo e tacchino devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento italiani riconosciuti secondo le norme sanitarie del d.P.R. 8 giugno 1982, n.503.

FORMAGGIO STRACCHINO: di latte intero coagulato con presame liquido di circa 30/40 minuti a 31-33 C°; contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%.

LATTE: dovrà essere omogeneizzato, sterilizzato e parzialmente scremato, con contenuto massimo di grasso sino all'1,8% nel rispetto delle norme vigenti in materia.

LONZA: stagionata, dovrà essere di prima qualità. Il processo di stagionatura e maturazione dovrà compiersi lentamente in un tempo non inferiore a tre mesi ed in modo tale che il prodotto risulti uniforme tanto all'esterno quanto all'interno. Saranno esclusi, in ogni caso, quei prodotti stufati artificialmente che presenteranno un bordo esterno essiccato o le parti interne non completamente mature.

MAIONESE: prodotta con uova fresche di categoria “A”, olio, limone e sale.

MORTADELLA: dovrà essere di puro suino, magra, ben prosciugata, compatta al taglio; il prodotto deve provenire da carne magra di prima qualità e la qualità di grasso in lardelli non deve superare il 25%.

MOZZARELLA: il prodotto, ricavato da latte intero di mucca, dovrà avere sapore ed odore gradevoli e caratteristici, ottimo stato di conservazione e dovrà essere caratterizzato da nome brevettato. Il contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non dovrà essere inferiore al 44%, il contenuto in proteine non dovrà essere inferiore al 17% e la quantità in acqua dovrà essere contenuta entro i limiti necessari per una buona tecnica di lavorazione e non potrà, comunque, superare il 61%.

PANCETTA: tesa e affumicata dovrà presentarsi con parti carnee in giusta proporzione e non dovrà risultare poco o troppo stagionata con eccesso o difetto di condimento delle spezie utilizzate per la preparazione; il grasso al taglio dovrà risultare bianco senza alcun segno di rancidità.

PANE: fresco di giornata.

PASTE: la pasticceria, dolce o salata, dovrà essere di prima qualità e confezionata con l'utilizzo di prodotti freschi escludendo, quindi, il ricorso a prodotti congelati, surgelati o altro.

PROSCIUTTO CRUDO SENZA OSSO: il prodotto, in ottimo stato di conservazione, deve portare impresso il marchio di consorzio. Deve essere ben prosciugato, opportunamente stagionato, di sapore ed odore gradevole e caratteristico.

PROSCIUTTO COTTO: sgrassato e scotennato, senza aggiunta di polifosfati (E450), con acqua sul magro non superiore al 74%, umidità assoluta non superiore al 70% con tolleranza dell'1% e proteine non inferiori al 20%.

PROVOLONE DOLCE: di latte intero e fresco di mucca, con aggiunta di siero fermentato avente contenuto in materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 45%, contenuto di acqua non superiore al 38% e corrispondente ai requisiti previsti dalle vigenti norme di legge.

SALAME: tipo Milano o Fabriano di prima qualità. L'insaccato deve essere consistente e di normale grado di stagionatura (minimo due mesi), deve risultare privo di parti tendinee e cartilaginee, con giusta proporzione di sale e droghe in modo da conferire odore e sapore gradevoli. L'impasto deve essere costituito per il 30% da grasso duro di suino e per il rimanente 70% da carne, accuratamente mondata, di suino e bovino in parti uguali con etichettatura a norma di legge.

SUCCHI DI FRUTTA: in confezione da grammi 125; dovranno avere estratto secco in percentuale minima del 17%.

TONNO: lavorato presso stabilimenti con bollo CEE (L.559/92); all'olio d'oliva, confezionato con carni fresche della regione addominale, in ottimo stato di conservazione, di colore paglierino, con sapore ed odore gradevoli e caratteristici.

UOVA: categoria di qualità “A” e caratteristiche di cui al Regolamento CEE n.2772/75; devono provenire dai centri di imballaggio nazionali autorizzati in base alla legge 3 maggio 1971, n.419, in esecuzione dei Regolamenti CEE n.65/69 e n.2772/75.



Allegato "D" al rep. n. _____ del _____

LISTINO PREZZI

**BAR DIPARTIMENTO SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI ED
AMBIENTALI, POLO MONTE DAGO**

| TIPOLOGIA | PREZZO |
|--|---------------|
| Caffè espresso | 0,90 |
| Caffè decaffeinato | 0,90 |
| Caffè freddo | 1,50 |
| Camomilla | 1,30 |
| Cappuccino | 1,30 |
| Cioccolata con panna | 2,25 |
| Cioccolata in tazza | 1,80 |
| Latte (freddo/caldo in bicchiere) | 0,90 |
| Latte macchiato | 0,90 |
| Orzo | 0,90 |
| Thè | 1,30 |
| Thè freddo | 1,80 |
| Acqua minerale (bicchiere da 20 cc) | 0,30 |
| Acqua minerale (bottiglia da 0,5 lt) | 0,90 |
| Acqua minerale (bottiglia da 1,5 lt) | 1,35 |
| Bibite e birra (bicchiere da 20 cc.) | 2,00 |
| Bibite in lattina da 33 cc. (Coca-Cola, aranciata, Sprite, ecc.) | 2,00 |
| Birra in lattina da 33 cc. | 2,00 |
| Frappè assortiti | 2,50 |
| Frullato di frutta | 3,60 |
| Spremuta fresca di agrumi | 2,25 |
| Succhi di frutta 20 cc | 2,00 |
| Succhi di frutta 16 cc | 1,50 |
| Panino standard con mortadella | 1,80 |
| Panino standard con prosciutto cotto | 1,80 |
| Panino standard con prosciutto crudo | 1,80 |
| Panino standard con salame o con lonza | 1,80 |
| Panino tipico con cotoletta o con hamburger o con prosciutto crudo e formaggio (tipo | 3,60 |
| Panino tipico con hot dog o con prosciutto cotto e mozzarella (o provola) | 3,60 |
| Paste dolci | 0,90 |
| Paste salate | 0,90 |
| Piadina con prosciutto crudo o con rucola e stracchino | 3,60 |
| Pizza al taglio bianca | 0,90 |
| Pizza al taglio rossa | 0,90 |
| Pizza al taglio rossa-mozzarella | 0,90 |
| Primo piatto | 4,50 |
| Sandwich | 0,90 |
| Toast con prosciutto cotto e sottiletta | 2,25 |
| Tramezzini farciti | 2,00 |
| Tranci di torta | 2,50 |