



Università degli Studi di Messina

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR-PUNTO RISTORO
NEL DIPARTIMENTO DI CIVILTÀ ANTICHE E MODERNE E
NEL DIPARTIMENTO DI INGEGNERIA, PER LA DURATA DI ANNI QUATTRO.**

LOTTO 1 / CIG 6487079AEE

LOTTO 2 / CIG 64871136FE

PER ACCETTAZIONE

SOMMARIO

1. OGGETTO
2. DURATA DEL SERVIZIO E STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
2.1 DURATA DEL SERVIZIO E STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
2.2 AUTORIZZAZIONI E LICENZE
2.3 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
2.4 SPESE CONTRATTUALI ED ONERI DIVERSI
2.5 CONSEGNA E RICONSEGNA DEGLI IMMOBILI
2.6 AVVIO DEL SERVIZIO
3. ONERI DEL CONCESSIONARIO
3.1 ONERI, OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO
3.2 CORRISPETTIVO DI GESTIONE
3.3 PREZZI AL PUBBLICO
3.4 MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO
3.5 QUALITÀ DEL SERVIZIO
3.6 AUTOCONTROLLO (HACCP)
3.7 ATTREZZATURE, ARREDI E STOVIGLIE
3.8 LOCALI IN USO
3.9 PERSONALE
3.10 SCIOPERI
3.11 PREVENZIONE E PROTEZIONE LUOGHI DI LAVORO
3.12 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI
3.13 CAUZIONE DEFINITIVA
3.14 DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTO DEL CONTRATTO
3.15 DIVIETI
4. CONTROLLI DA PARTE DELL'UNIVERSITÀ
4.1 CONTROLLO SULLA ESECUZIONE DEL CONTRATTO
4.2 CONTROLLI DI QUALITÀ
4.3 PENALITÀ
5. VICENDE DEL CONTRATTO
5.1 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
5.2 RECESSO UNILATERALE DAL CONTRATTO
5.3 RISARCIMENTO DANNI ED ESONERO RESPONSABILITÀ
5.4 MACCHINETTE DISTRIBUTRICI AUTOMATICHE DI ALIMENTI E BEVANDE. EVENTI E MANIFESTAZIONI.
5.5 EVENTUALI NUOVE ATTIVITÀ
5.6 FORO COMPETENTE
5.7 NORMA DI RINVIO

ALLEGATI TECNICI

- Allegato Tecnico "A" - Caratteristiche tecniche minime Lotto 1
- Allegato Tecnico "A.1" - Planimetrie /Lotto 1
- Allegato Tecnico "B" - Caratteristiche tecniche minime Lotto 2
- Allegato Tecnico "B.1" - Planimetrie/Lotto 2
- Allegato Tecnico "C" - Listino Prezzi Bar-Punto Ristoro

PER ACCETTAZIONE

1. OGGETTO

La concessione ha per oggetto l'affidamento del servizio di gestione bar-punto di ristoro presso le sotto elencate sedi universitarie:

- Dipartimento di Civiltà Antiche e Moderne – Polo Universitario Annunziata (LOTTO 1/CIG 6487079AEE);
- Dipartimenti di Ingegneria – Polo Universitario Papardo (LOTTO 2/CIG 64871136FE).

Per l'espletamento del predetto servizio l'Università mette a disposizione appositi locali ubicati all'interno delle predette sedi universitarie, come da planimetrie allegate al presente capitolato (**Allegato tecnico "A.1" al C.S.A.** per il Lotto 1 e **Allegato Tecnico "B.1" al C.S.A.** per il Lotto 2).

Nei locali sopra indicati il Concessionario deve, a proprie spese e cura, provvedere a fare eseguire le opere edili dettagliatamente riportate nell'**Allegato tecnico "A" al C.S.A.** per il Lotto 1 e nell'**Allegato Tecnico "B" al C.S.A.** per il Lotto 2, adeguare gli stessi alla normativa vigente in materia, allestirli come da offerta tecnico-organizzativa, mediante la fornitura di arredi ed attrezzature. Alla scadenza contrattuale, questi ultimi rimarranno in uso esclusivo e di proprietà del Concessionario, il quale, con le stesse modalità, provvederà altresì al loro ritiro entro e non oltre 30 giorni dalla scadenza della concessione.

L'utilizzo del bar-punto ristoro è facoltativo da parte dell'utenza e, pertanto, il Concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche del contratto per la eventuale scarsa o mancata utilizzazione da parte dell'utenza.

Nei Poli Annunziata e Papardo sono presenti, altresì, e coesisteranno con il bar-punto ristoro: a) una mensa dedicata esclusivamente agli studenti (gestita dall'ERSU); b) distributori automatici di bevande e snack.

2. DURATA DEL SERVIZIO E STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

2.1 Durata del servizio

Il servizio avrà la durata di 4 anni (quattro) decorrenti dalla data di stipula del contratto.

Il Concessionario è tenuto a garantire l'esecuzione del servizio alle medesime condizioni, per un periodo massimo di 180 (centottanta) giorni dalla scadenza del contratto, su richiesta dell'Amministrazione e ricorrendone le condizioni di legge.

2.2 Autorizzazioni e licenze

È a carico del Concessionario l'ottenimento di tutte le autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività di gestione del bar-punto ristoro, con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie (verifica preliminare per attività alimentari, SCIA, ecc.), alle licenze per la conduzione di pubblico esercizio.

L'avvio del servizio sarà subordinato al rilascio delle suddette autorizzazioni o, in subordine, all'esibizione della Denuncia di Inizio Attività presentata ai sensi dell'art.19 della Legge n.241/1990 e s.m.i. per la gestione di esercizio bar, intestata all'Impresa aggiudicataria. Tutti gli oneri derivanti dagli eventuali adeguamenti per l'ottenimento delle autorizzazioni saranno a totale carico del Concessionario. L'aggiudicatario sarà Concessionario di tutte le autorizzazioni e licenze richieste dalle leggi e regolamenti vigenti, per la gestione del bar e per lo svolgimento delle attività in esso consentite dall'Università. Per la somministrazione di alimenti e bevande nello svolgimento del pubblico esercizio si farà riferimento alle tabelle merceologiche e alle loro categorie di prodotti esplicitamente identificate nelle autorizzazioni amministrative e nelle licenze intestate al concedente.

2.3 Stipulazione del contratto

La stipulazione è subordinata alla trasmissione di tutta la documentazione amministrativa prevista.

Il Concessionario deve produrre:

- tutti i documenti richiesti per la partecipazione e per i quali abbia fatto ricorso alla produzione della dichiarazione sostitutiva, salvo il caso in cui possano essere verificati d'ufficio ai sensi dell'articolo 43 del D.P.R. n. 445 del 2000;
- tutti i documenti previsti dalla disciplina vigente;

PER ACCETTAZIONE

- cauzione definitiva;
- progettazione esecutiva degli impianti e della sistemazione degli arredi;
- polizza assicurativa responsabilità civile verso terzi.

Qualora dagli accertamenti di cui alla vigente normativa antimafia e/o dall'esame della documentazione risultasse che il Concessionario non sia in possesso dei requisiti per l'esecuzione del servizio, la Stazione Appaltante disporrà la revoca dell'aggiudicazione.

Il contratto sarà immediatamente impegnativo per le parti.

2.4 Spese contrattuali ed oneri diversi

Tutte le spese contrattuali, di bolli, di registro, accessorie e conseguenti saranno per intero a carico del Concessionario.

2.5 Consegna e riconsegna degli immobili

È fatto obbligo al Concessionario di procedere, in contraddittorio con il Direttore dell'esecuzione del contratto, ad un sopralluogo durante il quale verrà presa completa ed esatta visione dello stato dei locali del bar-punto ristoro di cui trattasi e contestualmente sarà redatto il relativo verbale di consegna.

Il Concessionario dà, comunque, atto di essere a perfetta conoscenza dell'ubicazione, dell'estensione e della natura dei locali destinati ai bar e di essere edotto di ogni altra circostanza di luogo e di fatto inerente ai locali stessi. Conseguentemente, nessuna obiezione potrà sollevare per qualsiasi difficoltà che dovesse insorgere in funzione dei locali per ottenere le autorizzazioni o nel corso dell'espletamento del servizio in relazione ad una pretesa ed eventuale imperfetta acquisizione di ogni elemento relativo alla ubicazione, articolazione, specifica destinazione od altre caratteristiche in genere dei locali stessi.

Il Concessionario si obbliga a realizzare, a propria cura e spese, il progetto di sistemazione ed arredo locali specificato in offerta e secondo lo schema contenuto nell'Allegato Tecnico.

Il Concessionario si impegna a non apportare alcuna modifica strutturale ai locali senza la preventiva autorizzazione scritta dell'Amministrazione Universitaria.

Il progetto tecnico-organizzativo, offerto dal Concessionario, di allestimento dei locali destinati ai bar deve essere redatto nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza sul luogo di lavoro e di prevenzione incendi.

Qualora, previa autorizzazione dell'Università, venissero eseguiti lavori di adattamento o abbellimento nei locali dell'esercizio, le opere eseguite saranno, al termine del rapporto, acquisite al patrimonio universitario, senza che il Concessionario possa vantare diritti di sorta.

Il Concessionario sarà in ogni caso responsabile dei danni subiti, a causa dei predetti lavori, dall'Università medesima.

La riconsegna dei locali e degli ambienti da parte del Concessionario, al termine o alla risoluzione del contratto, avverrà ugualmente dopo una ricognizione attestante lo stato di conservazione dei locali, impianti o quanto altro, mediante la redazione di un verbale nel quale verranno richiamate anche le eventuali precedenti comunicazioni di danni e di accertamento di eventuali deficienze o rotture. Anche per la stesura di quest'ultimo verbale varranno le modalità descritte per la stesura del verbale di consegna.

Entro 30 giorni dalla data di scadenza del contratto, il Concessionario deve asportare mobili, attrezzature, le scorte e quant'altro di sua proprietà e liberare i locali senza che sia necessaria alcuna richiesta da parte dell'Amministrazione. In caso ciò non avvenga l'Università provvederà direttamente allo sgombero dei locali con addebito delle relative spese di deposito che risulteranno a carico del Concessionario.

Qualora le attrezzature o l'arredo, siano diventati parte non asportabile di altre e/o di immobili di proprietà dell'Università, le stesse rimarranno di proprietà dell'Ateneo allo scadere della concessione, qualora la rimozione delle predette attrezzature possa danneggiare i beni di proprietà dell'Università. Per questo l'Università non riconoscerà al Concessionario alcun compenso.

Tutto ciò che è messo a disposizione dall'Università deve essere restituito nello stesso stato risultante all'atto della consegna, salvo il normale deperimento derivante dall'uso. Qualunque miglioria apportata ai locali durante il corso della concessione resta a beneficio dell'Università, senza che il Concessionario possa pretendere indennizzo alcuno.

2.6 Avvio del servizio

Il Concessionario si impegna ad eseguire e completare i lavori di installazione, presso il bar-punto ristoro, a sue esclusive spese, di nuovi arredi, attrezzature, ecc., tutto conformemente al progetto presentato in sede di gara. E', altresì, tenuto, nel termine di 15 giorni decorrenti dalla data di stipula del contratto, a consegnare la definizione esecutiva del progetto dei lavori di adeguamento dei locali, comprensivo degli elaborati di cui all'art. 33 del D.P.R. 207/2010.

PER ACCETTAZIONE

Per l'avvio del servizio è necessario che il Concessionario consegni alla Stazione Appaltante quanto segue:

- copia delle autorizzazioni e licenze di cui al punto 2.2;
- dichiarazione di conformità degli impianti;
- nominativi, copia del contratto di lavoro del personale dipendente e ulteriore documentazione dalla quale si possa evincere che la forza lavoro soddisfa quanto previsto nell'offerta tecnica.

In caso di ritardo ingiustificato nell'avvio del servizio, oltre i tempi indicati in sede di gara, si applicherà la penale di cui al successivo art. 4.3.

3. ONERI DEL CONCESSIONARIO

3.1 Oneri, obblighi e responsabilità del Concessionario

Il Concessionario si obbliga a condurre la gestione del bar, nonché ogni altro servizio annesso, direttamente, con diligenza professionale e decoro.

In particolare, essendo l'esercizio collocato all'interno di un complesso universitario, questo deve essere sempre tenuto in condizioni igieniche ottimali tali da non nuocere all'immagine dell'Ateneo. I servizi forniti dovranno essere di buona qualità rispondenti alle esigenze mutevoli dell'utenza universitaria, in armonia alle condizioni di mercato. Gli standard qualitativi delle prestazioni devono essere equiparate a quelle offerte dai bar di pari categoria che operano nella città.

Sono a carico del Concessionario, e quindi da considerarsi compresi nell'appalto, in relazione alle specifiche tecniche oggetto di gara, gli oneri e obblighi di seguito riportati:

- a) gli oneri legati all'adeguamento funzionale dei locali alle esigenze di esercizio e alla normativa vigente che disciplina il settore. In particolare, per il punto di ristoro-bar sito presso il Dipartimento di Ingegneria (Polo Papardo), il Concessionario deve valutare ed organizzare l'attività in maniera tale da non intralciare od ostruire le uscite di emergenza ivi presenti, che non possono essere in alcun modo interdette. Pertanto, il Concessionario deve provvedere, proprie spese e cure, previa condivisione con il Servizio Autonomo di Prevenzione e Protezione dell'Ateneo e con l'Unità Speciale Servizi Tecnici, a realizzare una chiusura che lasci comunque libere le vie di esodo secondo lo schema contenuto nell'Allegato Tecnico "B.1" al C.S.A.;
- b) la produzione, ai sensi dell'art. 33 del D.P.R. 207/2010, entro quindici giorni dalla stipula del contratto, della definizione esecutiva del progetto delle opere edili ed impiantistiche ritenute necessarie oltre ad ogni altra documentazione, certificazione relativa ai dispositivi installati necessari al soddisfacimento dei requisiti di legge ed avvio delle relative attività;
- c) gli oneri legati alla fornitura delle attrezzature e degli arredi necessari alla produzione, somministrazione, conservazione e gestione dei prodotti alimentari e bevande, conformemente al progetto proposto in sede di gara, fornendoli di quanto necessario alla continua, funzionale ed accurata conduzione dell'esercizio ed all'aggiornata ed efficiente offerta dei servizi corrispondenti al livello degli standard qualitativi;
- d) il trasporto, l'installazione, il collaudo e la messa in funzione delle apparecchiature ed attrezzature fornite;
- e) gli oneri legati allo spostamento/riposizionamento di servizi ed impianti che possano fungere da ostacolo all'installazione delle forniture all'interno delle strutture;
- f) gli oneri e i lavori che dovessero occorrere nel corso dell'adempimento contrattuale a seguito di imprevisti non valutati nella fase progettuale dal Concessionario medesimo;
- g) la redazione della dichiarazione di conformità degli impianti realizzati, di cui all'art. 7 del Decreto del ministero dello sviluppo economico 22 gennaio 2008, n. 37 e s.m.i, con la relazione e gli allegati ivi previsti, nonché il Piano di manutenzione di ciascun impianto, costituito dal Manuale d'uso per la gestione e la conservazione a cura dell'utente, dal Manuale di manutenzione e dal Programma di manutenzione;
- h) gli adempimenti e le spese connesse al rilascio del certificato di prevenzione degli incendi, ove previsto, ai sensi del D.M. 16 febbraio 1982 e s.m.i. e della L. 7 dicembre 1984, n. 818 e s.m.i., e successive modifiche e integrazioni;
- i) la fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari;
- j) la pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, ordinaria e straordinaria di tutta l'area interessata (locali bar, deposito, servizi igienici, spogliatoio, etc.) nonché degli impianti, apparecchiature, degli arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie, utilizzate per la preparazione e distribuzione di alimenti e bevande. La pulizia dei locali e dello spazio antistante nonché la gestione e i costi di smaltimento dei rifiuti prodotti sono a carico del Concessionario. Nel servizio sono compresi, quotidianamente, il completo riassetto e la

PER ACCETTAZIONE

pulizia sia dei locali che delle apparecchiature, atti a garantire il totale rispetto delle norme di igiene. Il Concessionario, inoltre, deve curare la disinfestazione semestrale dei locali;

- k) l'utilizzo di prodotti occorrenti per le attività di cui al punto che precede assolutamente non tossici e biodegradabili. A tal fine il Concessionario si obbliga a fornire in via preventiva all'atto della stipula del contratto, le schede tecniche di sicurezza dei citati prodotti. Tali schede saranno verificate in contraddittorio con il Responsabile del Servizio Autonomo di Prevenzione e Protezione dell'Ateneo;
- l) la manutenzione ordinaria dei locali occupati;
- m) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi e di quant'altro necessario all'espletamento del servizio;
- n) la raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti derivanti dall'attività espletata, nonché lo smaltimento a proprie spese di eventuali rifiuti speciali, il tutto nel rispetto delle leggi vigenti. Rimane a carico del Concessionario il versamento della somma relativa all'imposta sui rifiuti urbani;
- o) le spese per l'assolvimento del contributo CONAI per lo smaltimento degli imballaggi, nonché lo smaltimento degli imballaggi stessi;
- p) le spese relative all'energia elettrica e acqua potabile, sono a carico del Concessionario che deve provvedere all'attivazione delle relative utenze;
- q) le spese necessarie alla costituzione della garanzia contrattuale ed al suo reintegro in caso di uso da parte della Stazione Appaltante;
- r) la redazione del piano di sicurezza;
- s) gli oneri derivanti da obblighi relativi ai requisiti del personale e obblighi previdenziali e assistenziali;
- t) gli oneri derivanti dall'assumere in proprio ogni responsabilità per infortuni o danni eventualmente subiti da persone o cose, tanto per l'Amministrazione che di terzi, in dipendenza di omissioni o negligenze nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto.

Il Concessionario si impegna ad accettare per il pagamento di servizi oggetto della concessione, oltre che il denaro contante, anche i buoni pasto dei circuiti convenzionati con la Pubblica Amministrazioni in possesso dei dipendenti dell'Amministrazione.

È a carico del Concessionario, inoltre, ogni obbligo derivante dalla normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e medicina del lavoro.

Sono da ritenersi vincolanti per il Concessionario gli ulteriori oneri e responsabilità derivanti dalle disposizioni contenute nel presente Capitolato, anche se innanzi non riportate.

L'Università non si costituisce né può essere ritenuta in alcun modo, depositaria di tutto quanto detenuto nei locali dell'esercizio, rimanendone la custodia e la detenzione a totale carico, rischio e pericolo del Concessionario.

3.2 Corrispettivo di gestione

Il corrispettivo di gestione del primo anno sarà quello risultante dall'offerta del Concessionario in sede di gara e deve essere corrisposto in rate mensili, da versare anticipatamente entro e non oltre il giorno 15 (quindici) di ogni mese, mediante bonifico bancario sul conto intestato all'Università presso l'Istituto Cassiere.

Il corrispettivo sarà aggiornato, a partire dall'inizio del secondo anno di affidamento, nella misura della variazione degli indici ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana. Tale aggiornamento avverrà automaticamente, senza necessità di richiesta scritta e avrà effetto dall'inizio del 2° anno dell'affidamento e di ogni anno successivo.

Il Concessionario si obbliga a pagare per intero il corrispettivo stabilito senza mai poterlo scomputare o diminuire, per qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti dell'Università. Il pagamento non potrà essere ritardato per qualsiasi motivo. In caso di ritardato pagamento, anche di una sola rata, l'Università si riserva la facoltà di risolvere immediatamente l'affidamento, con conseguente diritto al risarcimento del danno, oltre a farsi corrispondere su tutte le somme dovute e alla singola scadenza, senza necessità di costituzione in mora, gli interessi legali in vigore alla data di scadenza del pagamento.

Il corrispettivo sarà assoggettato al regime fiscale vigente all'atto dell'aggiudicazione.

I versamenti per il corrispettivo dovuto dovranno essere effettuati presso l'Istituto Cassiere indicandone la causale.

3.3 Prezzi al pubblico

I prezzi di vendita al minuto sono stabiliti dall'Università come da Listino Prezzi Bar-Punto Ristoro (**Allegato Tecnico "C" al C.S.A.**).

I prezzi sono calcolati sulla base della categoria 2° del listino ASSOBAR vigente e agli stessi vengono applicate delle percentuali di sconto basate su indagini di mercato e non possono essere modificati dal Concessionario.

PER ACCETTAZIONE

I prezzi verranno rivisti dall'Università in caso di aggiornamento del listino prezzi ASSOBAR e comunicati al Concessionario per la successiva applicazione al pubblico, nel rispetto delle percentuali di sconto originariamente previste.

Non è ammessa la revisione unilaterale dei prezzi praticati all'utenza, pena l'immediata risoluzione della concessione; qualunque proposta di revisione deve essere sempre e, comunque, concordata con l'Università.

I prezzi dei prodotti non presenti nel listino ASSOBAR, saranno successivamente concordati tra il Concessionario e il direttore dell'esecuzione del contratto.

3.4 Modalità di espletamento del servizio

L'orario di apertura al pubblico è così fissato: **dal lunedì al venerdì dalle ore 7:30 alle ore 15:30.**

L'Università si riserva di chiedere, senza alcun compenso per il Concessionario, la chiusura posticipata ed il servizio festivo in occasione di eventi e manifestazioni.

Nel mese di agosto l'esercizio potrà chiudere per due settimane previo accordo con l'Università, salvo diversa deliberazione riguardante il predetto periodo di chiusura. La richiesta di chiusura per detto periodo deve essere notificata all'Università entro e non oltre il 30 giugno di ogni anno. In caso contrario ogni determinazione in merito verrà assunta autonomamente ed unilateralmente dall'Università.

L'Università si riserva la facoltà di prevedere in altri periodi dell'anno la chiusura delle proprie sedi che verrà comunicata al Concessionario con un preavviso di almeno 30 giorni ed alla quale lo stesso deve conformarsi, senza nulla pretendere a qualsiasi titolo.

L'orario potrà essere modificato in accordo tra le parti, in vigenza di contratto, valutate le effettive necessità del servizio.

Durante i periodi di scarsa affluenza, previa autorizzazione dell'Università, potrà essere consentito di variare il numero di addetti presenti nel bar, rispetto a quelli indicati nell'offerta. La riduzione di addetti presenti potrà essere autorizzata per un massimo di 20 giorni lavorativi per ciascun anno di durata contrattuale.

3.5 Qualità del servizio

Tutti i prodotti e tutti i generi di consumo dovranno essere di prima qualità e completamente rispondenti alle disposizioni di legge vigenti in materia.

Tutti i prodotti acquistati dovranno essere fatturati e, a richiesta, le relative fatture dovranno essere esibite all'Università.

L'esercizio deve essere fornito di generi alimentari di consumo in quantità sufficiente a soddisfare tutte le esigenze dell'utenza universitaria. A tal uopo, e senza che ciò costituisca in alcun modo impegno o promessa dell'Università, si fa presente che gli tutti gli studenti regolarmente iscritti all'anno accademico 2014-2015 presso i Dipartimenti interessati dal presente appalto sono stati rispettivamente: n. 2539 per il Dipartimento di Civiltà Antiche e Moderne e n. 1556 per il Dipartimento di Ingegneria. I predetti dati sono variabili nel tempo e, comunque, non costituiscono un minimo garantito. Pertanto il Concessionario rinuncia ad avanzare qualsiasi pretesa in relazione ad eventuali contrazioni legate al numero di studenti iscritti addossandosi in via esclusiva il relativo rischio di impresa.

Non costituirà titolo per alcun risarcimento o indennità a favore del Concessionario, il fatto che l'Università disponga, nel periodo di vigenza contrattuale, il trasferimento di parte delle attività o dei corsi di laurea attualmente erogati presso i Poli Annunziata e Papardo, nei quali sono ubicati i bar-punto ristoro oggetto del presente appalto.

Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dal Concessionario a proprio nome, con esonero espresso dell'Università da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti.

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, o comunque non inferiori a quelli degli altri esercizi di città di pari categoria.

Il Concessionario risponderà della completa applicazione di quanto richiesto dal D.Lgs n. 193/2007, con particolare riferimento a:

- tipologia dei prodotti in vendita;
- programma di approvvigionamento delle derrate alimentari;
- programma di controllo delle stesse;
- modalità di selezione dei fornitori;
- elenco delle preparazioni alimentari allestite all'interno dell'esercizio;
- procedure relative alla conservazione, manipolazione e distribuzione dei prodotti alimentari all'interno del punto bar;
- procedure e /o istruzioni operative relative a buone norme di comportamento igienico degli operatori;
- controlli effettuati sui prodotti.

PER ACCETTAZIONE

Il Concessionario risponde personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati, scaduti, ecc. e potenzialmente dannosi e solleva pienamente l'Università da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

Il Concessionario deve, altresì, organizzare il servizio in modo tale da garantire:

- il regolare funzionamento delle attrezzature mantenendo le stesse in condizioni igienico-sanitarie ottimali;
- il mantenimento dei prodotti da somministrazione in ottimali condizioni igienico-sanitarie;
- l'esposizione di ingredienti e prezzi per tutti i prodotti somministrati;
- la pulizia, la sanificazione, la disinfezione, la disinfestazione, ordinaria (semestrale) e straordinaria, di tutta l'area interessata (locali bar, deposito, servizi igienici, spogliatoio, etc.) nonché degli impianti, delle apparecchiature, degli arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie, utilizzate per la preparazione e distribuzione dei cibi e delle bevande;
- l'utilizzo di prodotti occorrenti per le attività di cui al punto che precede assolutamente non tossici e biodegradabili;
- la raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti derivanti dall'attività espletata, nonché lo smaltimento a proprie spese di eventuali rifiuti speciali, il tutto nel rispetto delle leggi vigenti. Rimane a carico del Concessionario il versamento della somma relativa all'imposta sui rifiuti urbani.

3.6 Autocontrollo (HACCP)

Il Concessionario deve redigere e tenere a disposizione dell'Università il documento riguardante l'autocontrollo ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. 155/1997 e successive modifiche e integrazioni, anche al fine di permettere la verifica dell'effettiva adozione delle procedure di autocontrollo previste.

3.7 Attrezzature, arredi e stoviglie

Il Concessionario deve provvedere alla fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature, gli arredi e le stoviglie occorrenti per la piena funzionalità dei punti bar-ristoro, nonché la loro manutenzione ordinaria e straordinaria.

Il Concessionario deve, altresì, integrare e/o sostituire a proprie spese le apparecchiature, attrezzature, arredi e stoviglie non più funzionanti.

L'Università è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie.

Il Concessionario deve provvedere, a proprie spese, alla disinstallazione delle apparecchiature, attrezzature ed arredi in uso non più funzionanti.

3.8 Locali in uso

Per il punto di ristoro-bar sito presso il Dipartimento di Ingegneria (Polo Universitario Papardo), il Concessionario deve valutare ed organizzare l'attività in maniera tale da non intralciare od ostruire le uscite di emergenza ivi presenti, che non possono essere in alcun modo interdette. Pertanto, il Concessionario deve provvedere, a proprie spese e cure, previa condivisione con il Servizio Autonomo di Prevenzione e Protezione dell'Ateneo e con l'Unità Speciale Servizi Tecnici, a realizzare una chiusura che lasci comunque libere le vie di esodo secondo lo schema contenuto nell'**Allegato Tecnico "B.1" al C.S.A.**

Il Concessionario si impegna per tutta la durata contrattuale a non mutare la destinazione d'uso dei locali, salvo eventuali modifiche concordate con l'Amministrazione.

E' vietata la sub-locazione, il comodato o la concessione a terzi, sia privati che enti o organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario delle strutture o di parti di esse senza il preventivo assenso dell'Università.

L'Università può, per comprovate proprie esigenze di servizio pubblico, apportare modificazioni ai locali in tutto o in parte. Poiché l'Università conserva la piena disponibilità dei locali, temporaneamente affidati al Concessionario al solo scopo di consentire la gestione dei servizi ivi localizzati, la modifica degli immobili non darà titolo al Concessionario ad alcun risarcimento od indennizzo oltre alle spese che fossero da questi sostenute per l'eventuale rimozione di attrezzature o arredi.

Nel caso in cui l'Università, per ragioni di pubblico interesse, decidesse di mettere a disposizione ulteriori spazi o di trasferire il bar-punto ristoro in altri locali dei Poli Universitari, il Concessionario, valutata la propria convenienza economica, potrà decidere di non proseguire nel rapporto contrattuale. Pertanto, in tale ipotesi, il contratto s'intenderà risolto *ipso jure* e il preavviso sarà comunicato al Concessionario a mezzo PEC, da inoltrarsi almeno tre mesi prima del rilascio dei locali.

PER ACCETTAZIONE

3.9 Personale

Il Concessionario deve impiegare, per lo svolgimento dei servizi, personale provvisto di adeguata qualificazione professionale regolarmente inquadrato nei rispettivi livelli professionali previsti dal CCNL e in possesso delle necessarie autorizzazioni sanitarie.

Nell'esecuzione dei servizi, il Concessionario deve avvalersi, sotto la sua esclusiva responsabilità, di personale qualificato in numero sufficiente a garantire la regolarità del servizio, provvedendo al reintegro del personale assente per malattia, ferie o altro in modo da assicurare, per tutta la durata del contratto, la presenza costante dell'entità numerica lavorativa utile ad un compiuto e corretto espletamento del servizio in questione e, in ogni caso, il rispetto di quanto offerto in sede di gara.

E' fatto divieto assoluto al Concessionario di impiegare personale non dipendente della Ditta o di cedere ad altri la conduzione, anche parziale, del servizio del presente appalto.

Il personale impiegato è obbligato ad indossare un'uniforme omogenea e corredata di un cartellino personale di riconoscimento con fotografia e l'indicazione del proprio numero di matricola e il nome della Ditta da cui dipende.

Il personale deve essere idoneo alle mansioni assegnategli e di accertata qualificazione professionale, tale da non pregiudicare il livello qualitativo dei servizi resi a salvaguardia dell'immagine dell'esercizio e dell'Università.

In caso di contestazioni motivate sul comportamento del personale addetto, l'Università potrà richiedere l'allontanamento dello stesso e la sua sostituzione.

Il Concessionario sarà tenuto ad aggiornare continuamente un elenco nominativo del personale addetto al servizio dei bar- punto ristoro, con i dati anagrafici, sesso, età, indicazione della qualifica e gli estremi dei documenti di lavoro assicurativi e del libretto sanitario.

Il personale munito di regolare libretto sanitario, deve essere sottoposto, con oneri a carico della Ditta, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche e alle vaccinazioni eventualmente necessarie per lo svolgimento dell'attività.

Nei riguardi dei propri dipendenti sarà a carico del Concessionario ogni onere di sua competenza in osservanza di leggi, disposizioni, regolamenti, contratti normativi e salariali, previdenziali e assicurativi disciplinanti il rapporto di lavoro, ivi compresa la corresponsione dei compensi e dei relativi contributi assistenziali e previdenziali.

L'Università rimane estranea ad ogni rapporto di qualsiasi natura tra il Concessionario e il personale da esso dipendente.

Il Concessionario deve rispettare tutte le norme inerenti la sicurezza del personale, assumendosi la responsabilità esclusiva dell'adempimento delle vigenti norme igieniche/infortunistiche ed esonerando l'Università da ogni e qualsiasi responsabilità in merito (D. Lgs. 81/2008).

In ogni momento lo ritenga necessario l'Università potrà disporre l'accertamento dei requisiti di cui sopra e, nel caso in cui dovesse rilevare inadempienze riguardanti le visite, le vaccinazioni e la regolare tenuta dei libretti sanitari, il Concessionario sarà denunciato all'Autorità competente e sarà applicata una penale pari a € 1.500,00, per ogni violazione accertata, salvo risarcimento del maggior danno.

Entro cinque giorni dalla data di inizio del servizio, ed ad ogni successiva richiesta del Direttore dell'esecuzione del contratto, il Concessionario deve produrre allo stesso in originale o copia autentica:

- i contratti di lavoro;
- il registro infortuni previsto dalle vigenti norme;
- le copie delle comunicazioni di assunzioni inviate al Centro per l'impiego;
- l'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio, compresi i soci-lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione, per ciascuna unità di personale, degli estremi del documento di riconoscimento;
- i numeri di posizione INPS e INAIL.

Tutto ciò al fine di verificare la regolare assunzione e il corretto utilizzo dei lavoratori e il rispetto di quanto offerto in sede di gara.

A discrezione dell'Università, potranno essere richiesti controlli relativi ai prospetti paga quietanzati dai lavoratori.

Il predetto elenco del personale, con la relativa documentazione, deve essere aggiornato e comunicato al Direttore dell'esecuzione con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per qualsiasi motivo, nessuno escluso, nella stessa giornata in cui le variazioni si verificano.

Il Concessionario deve osservare per il proprio personale le disposizioni in materia di sicurezza del lavoro dettate dal D. Lgs. 81/2008, dotando lo stesso di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai lavori svolti e deve adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità sia delle persone addette che dei terzi.

3.10 Scioperi

PER ACCETTAZIONE

In caso di conflitto sindacale tra il Concessionario ed il proprio personale, od ogni altra situazione di vertenza sindacale o di sciopero, il Concessionario si obbliga a garantire tutte le prestazioni oggetto di contratto, promuovendo tutte le iniziative atte ad evitare le interruzioni del servizio. In caso contrario il Concessionario non è liberato da responsabilità contrattuale per inadempimento.

3.11 Prevenzione e protezione nei luoghi di lavoro

In tema di prevenzione e protezione nei luoghi di lavoro, il Concessionario deve:

- osservare le misure generali previste dell'art. 3 del D. Lgs 81/2008;
- rispettare i regolamenti e le disposizioni interne dell'Università;
- controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del personale;
- fornire all'Università tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui venga a conoscenza che possa essere fonte di pericolo;
- comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ai sensi dell'art.2, comma 1, lett. f) del D. Lgs.vo 81/2008 e del medico competente.

3.12 Tracciabilità dei flussi finanziari

Il Concessionario si obbliga a utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane Spa, dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 della legge n. 136 del 13 agosto 2010 e s.m.i..

3.13 Cauzione definitiva

A garanzia degli obblighi contrattuali, il Concessionario si obbliga a costituire, entro il termine perentorio di 10 (dieci) giorni dalla ricezione della comunicazione di aggiudicazione, idonea cauzione, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 113 del D.Lgs. n. 163/06 e s.m.i..

In caso di escussione parziale della garanzia, il Concessionario è obbligato a provvedere al relativo reintegro entro 10 giorni naturali e consecutivi dalla comunicazione dell'Università.

Detta cauzione sarà svincolata a seguito della piena ed esatta esecuzione delle obbligazioni contrattuali.

3.14 Divieto di cessione e di subappalto del contratto.

La cessione totale o parziale del contratto ed il subappalto del servizio sono vietati a pena di risoluzione del contratto. In caso di risoluzione del contratto il Concessionario sarà tenuto a tenere indenne l'università delle maggiori spese conseguenti o derivanti dalla risoluzione, nonché di eventuali di maggiori pregiudizi e danni.

3.15 Divieti

È fatto divieto di:

- installare qualsiasi apparecchio elettronico senza preventiva autorizzazione da parte dell'Università;
- installare macchine da gioco a pagamento o vendere biglietti di concorsi a premi con vincite in denaro (*slot machine*, Lotto, Gratta e vinci o qualsiasi altra forma di gioco a pagamento);
- vendere bevande con qualsiasi gradazione alcolica;
- svolgere qualsiasi tipo di pubblicità (attività commerciali, propaganda elettorale, ecc.); il Concessionario potrà svolgere all'interno dell'esercizio esclusivamente pubblicità mobile sugli espositori dei prodotti in vendita.

4. CONTROLLI DA PARTE DELL'UNIVERSITÀ

4.1 Controllo sulla esecuzione del contratto

L'Università eserciterà il controllo e la sorveglianza sulla corretta esecuzione del contratto, in termini di buon andamento delle attività operative, della corrispondenza quantitativa e qualitativa delle prestazioni, del rispetto dei tempi, della tempestività e documentazione delle comunicazioni.

Resta inteso che, in ogni caso, l'Università non assume responsabilità in conseguenza dei rapporti che si instaureranno tra il Concessionario ed il personale da questa dipendente.

Il Concessionario non potrà eccepire, durante l'esecuzione dell'appalto, la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi ulteriori, a meno che tali nuovi elementi appartengano ad evidenti cause di forza maggiore.

PER ACCETTAZIONE

4.2 Controlli di qualità

L'Università, per mezzo del Direttore dell'esecuzione e/o di apposita Commissione nominata dal Direttore Generale, potrà, in qualsiasi momento, effettuare controlli, in contraddittorio tra le parti, sulla qualità dei servizi e dei beni di consumo offerti, sul funzionamento dell'esercizio, nonché su tutte le modalità di espletamento delle attività espletate, senza che il Concessionario abbia ad impedirli. A tal fine il Concessionario riconosce il diritto di accesso e di verifica in qualunque momento ai soggetti di cui sopra in tutti i locali e le aree dell'esercizio oltre che il diritto di verificare presso la clientela la qualità del servizio svolto.

L'Università si riserva inoltre di operare o far operare controlli igienico-sanitari sul personale addetto, sui libretti sanitari, nonché controlli a campione su tutti i prodotti posti in vendita nonché sulle attrezzature, i macchinari e i piani di lavoro utilizzati.

E' fatto altresì obbligo al Concessionario di stipulare idonea convenzione con strutture sanitarie pubbliche e/o convenzionate al fine di svolgere controllo microbiologici sui prodotti posti in vendita e sui piani di lavoro, adottati secondo le scadenze temporali che verranno concordate con l'Università.

I risultati delle analisi effettuate dovranno essere inoltrati all'Università entro 48 ore dalla refertazione delle stesse da parte delle suindicate strutture sanitarie. Farà fede, al riguardo la data di refertazione.

Il Concessionario deve, su richiesta dell'Università, fornire informazioni circa:

- l'elenco delle tipologie alimentari in vendita;
- l'elenco delle tipologie alimentari confezionate all'interno dei punti bar;
- le norme di comportamento igienico degli operatori;
- l'elenco dei detergenti e sanificanti in uso;
- i piani di sanificazione di ambienti, superfici, attrezzature;
- le procedure relative alle norme di conservazione, manipolazione ed allestimento dei prodotti alimentari confezionati dal personale nei punti bar.

L'Università si riserva il diritto di controllare con personale proprio l'esecuzione del servizio ed avrà facoltà di stilare un calendario di campionamenti per controlli microbiologici delle preparazioni alimentari allestite e conservate all'interno del bar.

4.3 Penalità

Premesso che l'applicazione delle penali non esclude il diritto dell'Università a pretendere il risarcimento di eventuali ulteriori danni per le violazioni e le inadempienze che si risolvono in una non corretta gestione del servizio, l'Università potrà applicare le seguenti penali:

- per ogni giorno di ritardo ingiustificato nell'avvio del servizio, che deve avvenire secondo la tempistica indicata in sede di gara, verrà applicata una penale pari ad **€ 100,00** (euro cento/00);
- la violazione da parte del Concessionario, dei dipendenti o di persone che lo coadiuvano di una qualunque obbligazione contenuta nel presente capitolato, darà luogo all'applicazione a carico del Concessionario di una penale pari all'**uno per mille** del canone annuale aggiudicato per ogni violazione accertata, anche dello stesso tipo.
- per inadempienze riguardanti le visite, le vaccinazioni e la regolare tenuta dei libretti sanitari sarà applicata una penale pari a **€ 1.500,00** (euro millecinquecento/00) per ogni violazione accertata, anche dello stesso tipo.

Le penali saranno applicate con la sola formalità della previa contestazione scritta a mezzo PEC dell'inadempienza del Concessionario, con termine di giorni 7 dalla data di ricevimento della stessa per eventuali difese scritte da parte del Concessionario medesimo da inviare a mezzo PEC.

L'importo delle penali verrà automaticamente trattenuto dall'Università sul deposito cauzionale definitivo, salva sempre la possibilità di risolvere l'affidamento con incameramento della cauzione per i casi di reiterate o più gravi inadempienze a giudizio dell'Università.

5. VICENDE DEL CONTRATTO

5.1 Risoluzione del contratto

Il Concessionario è responsabile dell'esatto adempimento delle obbligazioni nascenti dal contratto e della perfetta esecuzione del servizio.

Fermo quanto previsto nei precedenti articoli e fatto salvo il diritto di recesso, l'Università si riserva la facoltà di dichiarare risolto il contratto ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 c.c., nei seguenti casi:

PER ACCETTAZIONE

- a. interruzione o sospensione del servizio per fatto del Concessionario, per un periodo continuativo di oltre 15 giorni lavorativi, oppure di oltre 20 giorni lavorativi complessivamente calcolati nell'arco dell'anno contrattuale;
- b. frode, grave negligenza, contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- c. in caso di cessazione dell'attività, di fallimento, di liquidazione, di concordato preventivo, di stati di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento del Concessionario;
- d. mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro i termini prescritti dal punto 3.13.

Il contratto è altresì risolto in caso di violazione degli obblighi previsti dal "Protocollo di legalità Carlo Alberto dalla Chiesa" stipulato il 12 luglio 2005 fra il Ministero dell'Interno, la Regione siciliana, l'Autorità di vigilanza sui Lavori Pubblici (ora Contratti pubblici), le Prefetture siciliane, l'INAIL e l'INPS ed a cui ha aderito l'Amministrazione in data 31/7/2013 giusta delibera del Consiglio di Amministrazione.

L'Università potrà procedere alla risoluzione del contratto, con comunicazione, da trasmettere a mezzo PEC, e senza avviso di costituzione in mora o diffida giudiziale, nelle ulteriori seguenti condizioni:

- recidiva nell'effettuazione di forniture di prodotti non conformi ai requisiti richiesti;
- recidiva nell'applicazione di prezzi non concordati;
- dopo la terza contestazione per violazione degli obblighi contrattuali;
- mancato rispetto degli obblighi di cui all'articolo 3 della Legge 136/2010;
- violazione degli obblighi di riservatezza e segretezza;
- utilizzo di personale in maniera non conforme a quanto previsto in sede di offerta e/o dal contratto di lavoro sottoscritto.

In caso di risoluzione di diritto o giudiziale del contratto, la cauzione definitiva sarà incamerata a titolo di penale e di indennizzo, salvo il risarcimento dei maggiori danni, qualora questi siano valutati di importo superiore a quello della cauzione.

Con la risoluzione del contratto l'Università si riserva la facoltà di valutare l'opportunità e la convenienza economica di adire il secondo Concessionario o di indire nuova gara. Al Concessionario primo aggiudicatario verranno addebitate le spese sostenute dall'Università per la nuova gara e il minore introito rispetto a quello previsto dal contratto risolto. L'esecuzione in danno non esime il Concessionario aggiudicatario da ogni tipo di responsabilità in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

5.2 Recesso unilaterale dal contratto

In qualunque momento durante l'esecuzione, l'Università, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del codice civile, potrà recedere unilateralmente dal contratto alle condizioni stabilite dalla norma in questione

5.3 Risarcimento danni ed esonero da responsabilità

L'Università è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro, che dovessero accadere al personale del Concessionario nell'esecuzione del contratto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è già compensato e compreso nel corrispettivo del contratto stesso.

Il Concessionario risponde pienamente per danni a persone e/o cose che potessero derivare dall'espletamento delle prestazioni contrattuali ed imputabili ad esso od ai suoi dipendenti e dei quali danni fosse chiamato a rispondere.

Le parti daranno atto che l'esecuzione del contratto s'intende subordinata all'osservanza delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni che s'intendono, a tutti gli effetti, parte integrante del contratto medesimo. A tal scopo il Concessionario fornirà all'Università ogni documentazione relativa alla tutela della sicurezza nei luoghi di lavoro previsti dalla vigente normativa.

E' obbligo del Concessionario stipulare, con primaria Compagnia assicuratrice, specifica **polizza assicurativa R.C.**, comprensiva della Responsabilità Civile verso terzi (RCVT), con esclusivo riferimento al servizio in questione, con **massimale per sinistro non inferiore ad Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) e con validità non inferiore alla durata del servizio**. Detta polizza, pena la revoca dell'aggiudicazione, deve essere consegnata in copia autentica prima della stipula del contratto.

Resta tuttavia inteso che tale massimale non rappresenta il limite del danno da risarcirsi da parte del Concessionario, per il quale, nel suo valore complessivo, risponderà per intero il Concessionario medesimo. L'Università con esplicita clausola sarà costituita beneficiaria della polizza fino a concorrenza del danno da essa subito, restando fermo

PER ACCETTAZIONE

l'obbligo del Concessionario contraente la polizza di pagare alle scadenze i relativi premi. Il contratto deve espressamente prevedere la tutela dello smercio dei prodotti, anche nelle forme dell'assicurazione per conto altrui o per conto di chi spetta. Nella polizza deve essere stabilito che non potranno avere luogo diminuzioni o storni di somme assicurate né disdetta del contratto senza il consenso dell'Università. Tale polizza deve coprire tutti i rischi connessi all'esercizio sia nei confronti dei terzi, sia per i danni arrecati per qualsiasi causa – incendio compreso – alle cose di proprietà dell'Università.

In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, il Concessionario potrà documentare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche e condizioni indicate per quella di cui sopra. In tal caso, si deve produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copra anche il servizio svolto per conto dell'Università, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri e che il massimale per sinistro non è inferiore ad € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00).

Resta inteso che l'esistenza, e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale e, pertanto, qualora il Concessionario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

5.4 Macchinette distributrici automatiche di alimenti e bevande. Eventi e manifestazioni.

L'Università rappresenta che nei locali dei Dipartimenti oggetto del presente appalto, sono presenti e funzionanti macchinette distributrici automatiche di alimenti e bevande. A tal proposito l'Università si riserva espressamente di far installare, oltre a quelle esistenti, ulteriori macchinette senza che per questo il Concessionario possa avanzare pretese o diritti di esclusiva ad alcun titolo.

L'Università si riserva, altresì, di affidare ad altre ditte esterne i servizi di *catering* e *banqueting* in occasione di particolari eventi e/o manifestazioni, senza che per questo il Concessionario possa avanzare pretese o diritti di esclusiva ad alcun titolo.

5.5 Eventuali nuove attività

L'affidamento non comporta alcuna esclusiva a favore del Concessionario, che prende atto ed accetta che l'Università ha il diritto di affidare a terzi altri locali, esclusi quelli indicati nelle allegate planimetrie, destinati alla stessa attività e/o servizi senza che lo stesso possa vantare diritti o pretendere indennizzi o riduzione dei corrispettivi. Pertanto, qualora nel corso del periodo di vigenza contrattuale si determini la necessità di attivare altri esercizi, l'Università procederà all'affidamento degli stessi mediante gara.

5.6 Foro competente

Per la risoluzione delle controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente appalto sarà competente il Foro di Messina, con esclusione espressa della competenza arbitrale.

5.7 Norma di rinvio

Per quanto non espressamente previsto o regolamentato dal presente capitolato speciale si rimanda alle disposizioni di legge in materia.

Il soggetto partecipante alla procedura di gara dichiara di aver esaminato tutte le clausole contenute nel presente Capitolato e di accettarle incondizionatamente.

Il Direttore Generale
Prof. Francesco De Domenico

Il Responsabile Unico del Procedimento
Dott. Domenico Zaccone

PER ACCETTAZIONE