

BANDO E DISCIPLINARE DI GARA

Il presente documento ha per oggetto le norme di partecipazione alla gara mediante procedura aperta per l'affidamento in concessione della gestione dei bar della sede di Santa Marta e del polo di San Basilio nonché dei distributori automatici posti negli edifici universitari.

OPERATORI ECONOMICI AMMESSI ALLA PARTECIPAZIONE

Sono ammessi alla partecipazione alla presente procedura gli operatori economici previsti dall'articolo 45 del D.Lgs. 60/2016 e s.m.i. in possesso dei seguenti requisiti di capacità tecnica ed economica:

- Iscrizione ai Registri tenuti dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura per l'esercizio, da parte del concorrente, dell'attività oggetto della concessione. Per le imprese non residenti in Italia, la predetta iscrizione dovrà risultare da apposito documento, corredato da traduzione in lingua italiana, che dovrà attestare l'iscrizione stessa in analogo registro professionale o commerciale secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.
- Gestione, negli ultimi tre anni (2014-2015-2016), di attività di somministrazione di alimenti e bevande con fatturato medio annuo del periodo considerato non inferiore a 300.000 Euro;
- Almeno una idonea referenza bancaria rilasciata da istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del d.lgs. 1 settembre 1993, n. 385 dalla quale risulti che l'impresa partecipante ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità;
- Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008, in corso di validità, o prove relative all'impiego di misure equivalenti.

SOPRALLUOGO

Gli operatori economici interessati a partecipare alla procedura dovranno obbligatoriamente effettuare un sopralluogo presso le sedi dell'Università Iuav di Venezia. A tal fine dovranno concordare un appuntamento esclusivamente mediante posta elettronica certificata all'indirizzo: ufficio.protocollo@pec.iuav.it tassativamente entro e non oltre le ore 12:00 del 20 maggio 2017.

INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

I concorrenti potranno richiedere informazioni complementari o chiarimenti sulla procedura di gara in oggetto mediante posta elettronica certificata all'indirizzo: ufficio.protocollo@pec.iuav.it entro e non oltre le ore 12:00 del 20 maggio 2017. L'Università Iuav di Venezia pubblicherà sul profilo di committente <http://www.iuav.it/profilocommittente> Sezione gare in corso l'elenco delle richieste di chiarimenti pervenute con le relative risposte entro le ore 12:00 del giorno 29 maggio 2017.

Tutti i concorrenti dovranno prendere visione delle risposte ai quesiti e tenerne conto ai fini della formulazione dell'offerta, indipendentemente dal fatto che ne abbiano presentato richiesta. In nessun caso la richiesta di informazioni potrà modificare il termine suindicato di scadenza presentazione offerte.

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Gli operatori economici interessati a partecipare alla procedura dovranno far pervenire, a pena di esclusione, nel modo ritenuto più opportuno (posta ordinaria, corriere, a mano tramite incaricato), a proprio rischio entro e non oltre **le ore 13,00 del giorno 12 giugno 2017** un plico chiuso, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, riportante all'esterno la dicitura **“affidamento in concessione della gestione dei bar della sede di Santa Marta e del polo di San Basilio nonché dei**

distributori automatici posti negli edifici universitari”, oltre alla denominazione o ragione sociale del concorrente, indirizzato a **Università Iuav di Venezia, Ufficio Protocollo, Santa Croce 191, 30135 Venezia**

Detto plico dovrà contenere a sua volta, n. 2 buste, singolarmente chiuse, sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, con all'esterno le seguenti rispettive diciture:

Busta A: DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Busta B: OFFERTA TECNICA

Busta C: OFFERTA ECONOMICA

Il contenuto delle buste viene di seguito specificato.

La Busta A dovrà contenere a pena di esclusione la seguente documentazione:

1. **Istanza di partecipazione** alla gara, redatta ai sensi del DPR 445/2000 in lingua italiana, in forma libera, su carta regolarizzata ai fini dell'imposta sul bollo, contenente la chiara ed esatta indicazione dell'operatore economico concorrente, ovvero denominazione o ragione sociale, sede, codice fiscale e partita Iva, nominativo, luogo e data di nascita e di residenza del legale rappresentante, indicazione dei recapiti postali, telefonici, elettronici (sia email sia PEC) per le comunicazioni relative alla procedura e nel caso di partecipazione in forme consortili, associate o comunque aggregate, l'indicazione completa dei singoli componenti il consorzio, l'associazione o il raggruppamento. L'istanza, **così come tutti seguenti documenti**, deve essere sottoscritta dal legale rappresentante o da soggetto titolato e corredata dalla copia di un documento di identità personale del sottoscrittore in corso di validità.
2. (Eventuale/i) **Dichiarazione/i di avvalimento** redatta ai sensi del DPR 445/2000 nella quale siano chiaramente indicati i requisiti di capacità tecnica e/o economica oggetto di avvalimento, nonché la chiara e completa indicazione delle generalità del/dei soggetto/i ausiliario/i. La dichiarazione deve essere sottoscritta dal legale rappresentante o da soggetto titolato e corredata dalla copia di un documento di identità personale del sottoscrittore in corso di validità nonché dalle copie non autenticate dei contratti di avvalimento stipulati tra il concorrente ed il soggetto o i soggetti ausiliari.
3. Comprova dell'adempimento tassativo, a pena di esclusione, degli obblighi relativi al **deposito cauzionale provvisorio dell'importo di €. 20.000,00** da costituirsi in una qualsiasi delle forme previste dalla Legge con validità di almeno 180 giorni dal termine ultimo di presentazione delle offerte. La cauzione provvisoria verrà svincolata, in caso di non aggiudicazione, entro 30 giorni dal relativo provvedimento. In caso di aggiudicazione la garanzia sarà invece svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto. La cauzione provvisoria potrà essere escussa: a) in caso di mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario b) in caso di falsa dichiarazione nella documentazione presentata in sede di offerta c) in caso di mancato adempimento di ogni altro obbligo derivante dalla partecipazione alla gara.
4. **Lettera di impegno di un fideiussore** (istituto bancario, compagnia assicurativa autorizzata o intermediario autorizzato), a rilasciare la garanzia fideiussoria in caso di aggiudicazione definitiva
5. **Attestazione di avvenuto sopralluogo**. La mancata effettuazione del sopralluogo comporta l'esclusione dalla procedura
6. Comprova, a pena di esclusione, del **versamento del contributo A.N.A.C. di €. 140,00 per il CIG 7056099D16** da effettuarsi esclusivamente e tassativamente nelle forme previste. Si faccia riferimento al servizio <https://contributi.anticorruzione.it/>
7. **PassOE** ottenuto attraverso la registrazione al servizio AVCPASS dell'A.N.A.C. accessibile mediante <https://servizi.anticorruzione.it/portal/classic/Servizi/AvcpassOE>
8. **Documentazione di comprova del possesso (in capo al partecipante o all'impresa ausiliaria in caso di avvalimento) dei requisiti di capacità tecnica ed economica prescritti per la partecipazione alla presente procedura**

La Busta B dovrà contenere a pena di esclusione la seguente documentazione:

1. Relazione tecnico-organizzativa sulle modalità erogazione dei servizi oggetto di concessione, che dimostri il rispetto delle indicazioni minime dell'articolo 11 del Capitolato Speciale, oltre a contenere dislocazione e caratteristiche dei distributori automatici e uno schema di allestimento dei locali già adibiti a bar nella sede di Santa Marta e dello spazio esterno adiacente. La relazione dovrà evidenziare le misure di sostenibilità che si intendono adottare, la qualità dei prodotti offerti al banco e ai distributori, gli ulteriori servizi eventualmente offerti rispetto a quanto indicato nel capitolato senza oneri diretti o indiretti per l'Università Iuav di Venezia. La relazione, **così come tutti seguenti documenti**, deve essere sottoscritta dal legale rappresentante o da soggetto titolato e corredata dalla copia di un documento di identità personale del sottoscrittore in corso di validità.
2. Progetto architettonico esecutivo del chiosco-bar, contenente anche l'allestimento dello stesso e l'allestimento dell'area circostante, a firma di un tecnico abilitato, composto da tavole grafiche in scala 1:50 e 1:20 del manufatto (pianta, sezione, prospetti, assonometria e rendering), da relazione tecnico-descrittiva e da un computo metrico dettagliato. Nella relazione deve essere dimostrata la realizzabilità del progetto con particolare riferimento agli standard urbanistici ed edilizi ed al regime vincolistico dell'area in cui sarà installato il manufatto. **Non devono essere inseriti, a pena di esclusione, i prezzi unitari e l'importo complessivo.** Il medesimo computo metrico, corredato dei prezzi e del totale al netto di IVA dovrà essere incluso nella busta C come di seguito specificato. Il Progetto deve essere accompagnato da una dichiarazione del legale rappresentante del soggetto partecipante o soggetto titolato di impegno alla realizzazione dello stesso, salve le modifiche richieste dalla stazione appaltante a termini del Capitolato Speciale, in caso di affidamento.

La Busta C dovrà contenere a pena di esclusione la seguente documentazione:

1. **Offerta economica**, in lingua italiana, redatta su carta legale o resa legale dalla quale risulti: a) l'indicazione della ragione o denominazione sociale, la partita IVA, la sede legale dell'operatore economico e la specificazione delle generalità e della qualifica del sottoscrittore legalmente autorizzato ad impegnare l'operatore economico stesso; b) **l'importo offerto per il canone annuo di cui all'articolo 6 punto 1) del Capitolato Speciale**, che non potrà comunque essere inferiore ad Euro 160.000,00 oltre IVA. L'importo deve essere scritto in cifre ed in lettere e in caso di discordanza verrà considerato il valore più favorevole all'Università Iuav di Venezia; c) la **percentuale offerta sugli incassi**, al netto di IVA, di cui all'articolo 6 punto 2) del Capitolato Speciale, che non potrà comunque essere inferiore al cinque per mille oltre IVA. L'importo deve essere espresso in percentuale con due cifre decimali e scritto in cifre ed in lettere e in caso di discordanza verrà considerato il valore più favorevole all'Università Iuav di Venezia; d) il **ribasso percentuale offerto sui listini Confcommercio in vigore alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte sulle categorie caffetteria, bibite, tramezzini e toast** L'importo deve essere espresso in percentuale con due cifre decimali e scritto in cifre ed in lettere e in caso di discordanza verrà considerato il valore più favorevole all'Università Iuav di Venezia; e) l'importo **offerto mediante la diretta realizzazione del chiosco-bar** risultante dall'applicazione dei prezzi unitari al computo metrico relativo alla realizzazione del chiosco-bar allegato alla busta B. L'importo deve essere scritto in cifre ed in lettere e in caso di discordanza verrà considerato il valore più favorevole all'Università Iuav di Venezia;
2. **Computo metrico** già allegato alla busta B **completato con l'indicazione dei prezzi unitari e del totale**, che dovrà corrispondere a quanto offerto nel documento di cui al punto precedente; in caso di discordanza verrà considerato il valore più favorevole all'Università Iuav di Venezia;
3. **Giustificazione** dell'offerta economica anche in relazione alla valutazione dei rischi e dell'equilibrio economico-finanziario della concessione. La relazione di giustificazione, alla quale possono essere allegati contratti di acquisto di beni che dimostrano condizioni di

particolare favore, piani finanziari e quant'altro l'operatore economico ritenga utile per una compiuta valutazione dovrà tassativamente, a pena di esclusione, essere inserita in una ulteriore busta chiusa sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura recante la dicitura "Giustificazione dei prezzi" e l'indicazione dell'operatore economico; la busta potrà essere aperta dalla Commissione di gara qualora ritenga necessario acquisire elementi di valutazione della congruità e sostenibilità dell'offerta; si rappresenta che, rispetto a quanto contenuto nella busta di cui trattasi, **la Commissione potrà chiedere chiarimenti all'operatore economico consentendo un tempo di risposta tassativamente non superiore a 15 giorni, a pena di esclusione.**

SVOLGIMENTO DELLA PROCEDURA

Si svolgeranno in seduta pubblica:

1. la verifica dell'integrità dei plichi contenenti l'offerta e la verifica della regolarità della documentazione amministrativa contenuta nella Busta A;
2. l'apertura della Busta B e l'ostensione della documentazione contenuta;
3. l'apertura della Busta C e la lettura delle dichiarazioni di offerta economica

La prima seduta pubblica, nella quale si effettueranno le verifiche di cui al punto 1, avrà luogo lo stesso giorno di scadenza del termine di presentazione delle offerte presso la sede dei Tolentini, Santa Croce 101, Venezia, Ufficio del Dirigente dell'Area Infrastrutture, a partire dalle ore 15.30. L'Università Iuav di Venezia comunicherà a tutti i partecipanti data, luogo ed ora delle sedute pubbliche successive con anticipo di almeno 48 ore mediante posta elettronica certificata indirizzata ai recapiti PEC indicati nell'istanza di partecipazione.

MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

La gara verrà aggiudicata all'offerta economicamente più vantaggiosa. In caso di unica offerta valida la gara potrà essere ugualmente aggiudicata a discrezione della Commissione di Aggiudicazione, che, in caso di non aggiudicazione, dovrà adeguatamente motivare.

I punteggi di merito tecnico-organizzativo saranno attribuiti dalla Commissione di Aggiudicazione sulla base della propria discrezionalità tecnica con ricorso al metodo del confronto a coppie; il massimo punteggio previsto per ciascun elemento oggetto di valutazione sarà assegnato all'operatore economico che avrà conseguito la massima preferenza, mentre punteggi inferiori saranno attribuiti agli altri operatori in proporzione diretta al grado di preferenza risultante dai confronti. I punteggi parziali conseguiti da ciascuna offerta per i singoli parametri di valutazione saranno sommati e riparametrati linearmente al valore massimo conseguibile di 70 punti. Saranno oggetto di valutazione i seguenti elementi dell'offerta tecnico-organizzativa:

- **Progetto del chiosco-bar: valutabile fino a 30 punti**
- **Organizzazione e offerta merceologica per i servizi bar: valutabile fino a 15 punti**
- **Misure di sostenibilità ambientale: valutabile fino a 10 punti**
- **Composizione e marchi delle bevande e degli snack offerti dai distributori automatici: valutabile fino a 10 punti**
- **Ulteriori servizi offerti rispetto a quanto indicato nel capitolato speciale senza oneri diretti o indiretti per l'Università Iuav di Venezia: valutabile fino a 5 punti**

I punteggi economici saranno attribuiti per ciascuno degli elementi oggetto di valutazione assegnando il punteggio massimo previsto all'offerta che presenta il valore più conveniente per l'Università Iuav di Venezia e il punteggio zero all'offerta che presenta il valore meno conveniente per l'Università Iuav di Venezia, con interpolazione lineare per l'assegnazione dei punteggi intermedi. I punteggi parziali conseguiti da ciascuna offerta per i singoli parametri di valutazione saranno sommati e riparametrati linearmente al valore massimo conseguibile di 30 punti. Saranno oggetto di valutazione i seguenti elementi dell'offerta economica:

- **Canone annuo di cui alla lettera b) dell'offerta economica: valutabile fino a 20 punti**

- **Percentuale sugli incassi di cui alla lettera c) dell'offerta economica: valutabile fino a 3 punti**
- **Ribasso di cui alla lettera d) dell'offerta economica: valutabile fino a 3 punti**
- **Importo di realizzazione del chiosco-bar di cui alla lettera e) dell'offerta economica: valutabile fino a 4 punti**

Il punteggio complessivo conseguito da ciascuna offerta si otterrà dalla somma dei punteggi di merito tecnico-organizzativo ed economico e concorrerà alla formazione della graduatoria provvisoria della gara. In caso di anomalia non è prevista l'esclusione automatica ma saranno attivate a cura della Commissione le previste procedure di verifica.

La Commissione in ogni caso effettuerà una valutazione delle giustificazioni per l'offerta che abbia conseguito il maggior punteggio complessivo ai fini di accertarne la congruità; in caso di accertamento negativo l'offerta appena valutata sarà esclusa e la valutazione sarà ripetuta nei confronti dell'offerta seguente nella graduatoria provvisoria e così via fino all'individuazione della migliore offerta congrua. **In caso di verifica negativa per tutte le offerte della graduatoria non si procederà ad aggiudicazione.**

La Commissione proporrà l'aggiudicazione in favore dell'offerta congrua che abbia conseguito il maggior punteggio complessivo e stilerà la graduatoria complessiva della gara.

INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs 196/03 e s.m.i., si provvede all'informativa di cui al comma 1 del medesimo articolo, facendo presente che i dati personali forniti dai concorrenti saranno raccolti presso l'Università Iuav di Venezia per le finalità inerenti la gestione delle procedure di gara, per l'attività contrattuale e la scelta del contraente. Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per le finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale, sia per le finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo. Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara. Per l'aggiudicatario il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi conseguenti ai sensi di legge. Il trattamento dei dati sarà effettuato con le modalità di cui all'art. 18 del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i.. I diritti dell'interessato sono quelli stabiliti dall'art. 7 del D.Lgs. n. 196/2003. e s.m.i.. Titolare del trattamento dei dati è l'Università Iuav di Venezia e Responsabile del Trattamento è il Dirigente dell'Area Infrastrutture.

RIMBORSO SPESE PUBBLICAZIONE

Le spese di pubblicazione della presente procedura di gara, stimate in €. 3.000,00 salvo rendicontazione, saranno rimborsate dall'Impresa aggiudicataria.

ACCESSO AGLI ATTI

Il Responsabile Unico del Procedimento garantisce l'esercizio del diritto di accesso previsto dalla Legge

Il Responsabile Unico del Procedimento è l'Ing. Ciro Palermo dirigente dell'Area Infrastrutture.

Università IUAV di Venezia

PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEL:

- a) **SERVIZIO BAR PRESSO LA SEDE DELL'EX COTONIFICIO, DORSODURO 2196 VENEZIA;**
- b) **SERVIZIO BAR PRESSO IL POLO DI SAN BASILIO, DORSODURO 1827 VENEZIA;**
- c) **SERVIZIO DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI BEVANDE E SNACK PRESSO VARIE SEDI**

CAPITOLATO DI CONCESSIONE

Articolo 1

Oggetto della concessione

L'Università Iuav di Venezia, in seguito chiamata "Università", intende affidare in concessione ad un operatore economico, in seguito denominato "Gestore", secondo quanto previsto dall'art. 164 e seguenti del D. Lgs. 50/2016, la gestione dei sotto elencati servizi da svolgersi nei locali e nelle sedi riportate a seguire di ciascuno di essi, alle condizioni di cui al presente capitolato:

- a) servizio bar da erogare nei locali a tal fine destinati presso la sede di S. Marta, ex Cotonificio Olcese, Dorsoduro 2196, 30123 Venezia;
- b) servizio bar da erogare entro un chiosco da installare con oneri interamente a carico del Gestore presso il polo S. Basilio, Dorsoduro 1827, 30123 Venezia
- c) servizio di distribuzione automatica di bevande e snack presso varie sedi dell'Università e, precisamente:
 - sede Ex Cotonificio, Dorsoduro, n 2196 , 30123 Venezia
 - sede Magazzino 6, Dorsoduro, n 1827, 30123 Venezia
 - sede Magazzino 7, Dorsoduro, n. 1828, 30123 Venezia;
 - sede di Palazzo Badoer, San Polo, n. 2468, 30125 Venezia
 - sede di Campo della Lana, Santa Croce, n 601, 30135 Venezia
 - sede di Palazzo Tron, Santa Croce, n. 1957, 30135 Venezia
 - sede dei Tolentini, Santa Croce 191, 30135 Venezia

Oltre alle sedi di cui sopra il servizio dovrà essere erogato per un periodo eventualmente inferiore alla durata della concessione in una o entrambe tra la sede delle Terese, Dorsoduro 2206 e la sede di San Sebastiano, Dorsoduro 1686 Venezia.

L'Università mette a disposizione i locali attualmente adibiti a bar presso la sede dell'ex Cotonificio, il sedime per la realizzazione del chiosco presso il polo di San Basilio e gli spazi necessari all'installazione dei distributori automatici, nonché gli allacciamenti di energia elettrica ed acqua necessari al funzionamento dei distributori stessi .

Il Gestore a propria cura e spese dovrà effettuare:

- progettazione e realizzazione dell'allestimento dei locali e degli spazi concessi, previo parere positivo dell'Università e con l'obbligo tassativo di recepire le eventuali modifiche e integrazioni progettuali richieste dall'Università stessa;
- fornitura, installazione e manutenzione degli arredi e delle attrezzature per l'allestimento dei locali e degli spazi di cui sopra, nonché provvista delle forniture idriche ed energetiche (ad esclusione dei distributori automatici);

- gestione dei due servizi bar, dei distributori di bevande e snack presso le varie sedi universitarie suindicate, e dei servizi connessi per la durata del contratto;
- esecuzione di pulizie, manutenzioni dei locali, degli spazi e degli impianti e ogni altra attività e provvista funzionale all'erogazione dei servizi concessi;

L'Università, inoltre, può richiedere e/o autorizzare eventuali attività aggiuntive connesse con i propri scopi istituzionali.

Articolo 2

Durata

La concessione avrà durata di anni 5, con decorrenza dalla data del verbale di avvio del servizio; l'Università si riserva la facoltà di valutare il servizio erogato e di verificarne la qualità, a proprio insindacabile giudizio.

In caso detta verifica risulti positiva, la durata contrattuale potrà essere prorogata per un ulteriore biennio.

Allo scadere dell'eventuale primo biennio di proroga, sarà effettuata una ulteriore verifica con le medesime modalità di cui sopra e la durata contrattuale, in caso di esito positivo, potrà essere per un ulteriore biennio.

Non sono ammesse ulteriori proroghe.

Contestualmente alle proroghe potranno essere rinegoziati i canoni di concessione, l'elenco dei prodotti e servizi erogati ed i relativi prezzi massimi praticati, oltre ad altri elementi ritenuti opportuni a insindacabile giudizio da parte dell'Università.

In caso di verifica negativa alla fine del primo quinquennio, il contratto dovrà ritenersi risolto e senza alcun obbligo da parte dell'Università.

L'Università si riserva inoltre due ulteriori verifiche iniziali: la prima allo scadere del primo semestre contrattuale e la seconda allo scadere del secondo semestre contrattuale. In esito a dette verifiche, effettuate con le medesime modalità di cui sopra, l'Università si riserva la facoltà di risolvere anticipatamente il contratto senza che nulla sia dovuto al Gestore.

L'Università si riserva la facoltà di procedere all'immediata consegna del servizio all'aggiudicatario sotto le riserve di legge e nelle more del perfezionamento contrattuale.

Articolo 3

Spazi

Il servizio bar di cui all'articolo 1 lettera a dovrà essere erogati esclusivamente e tassativamente nei locali e negli spazi allo scopo destinati.

Il numero e il tipo di distributori automatici di bevande e snack, da installare nelle sedi, nonché tipologie, caratteristiche e quantità di bevande e snack offerti e i prezzi al pubblico degli stessi faranno parte della proposta tecnica economica di ciascun concorrente e saranno oggetto di valutazione da parte della Commissione di Aggiudicazione, con l'applicazione dei criteri specificati nel Disciplinare di gara.

Il Gestore dichiara di essere perfettamente a conoscenza delle ubicazioni dei servizi, della dislocazione degli spazi disponibili e delle attrezzature presenti per l'organizzazione del servizio.

L'Università si riserva il diritto di sostituire, per proprie esigenze, i locali di cui all'articolo 1 lettera a con altri idonei all'erogazione dei servizi oggetto di concessione, 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. 4.

I locali di cui all'articolo 1 lettera a, consegnati in perfetto stato d'uso e manutenzione, dovranno essere restituiti in tale stato allo scadere della convenzione. Il Gestore non potrà apportare alcuna modifica ai locali salvo preventiva ed espressa autorizzazione scritta da parte dell'Università. In caso contrario l'Università avrà facoltà di risolvere il contratto, oltre ad esigere il risarcimento dei danni ed il ripristino a cura e spese del Gestore.

Il servizio bar di cui all'articolo 1 lettera b dovrà essere erogato esclusivamente e tassativamente attraverso un chiosco-bar costituito da un manufatto leggero, facilmente amovibile, in metallo e vetro, di forma classica, privo di fondazioni e con tassativa esclusione di qualsiasi struttura (portante e non) in muratura, la superficie coperta massima sarà di 6 mq. Nell'area circostante sarà possibile la collocazione di alcune sedie e tavolini, in legno e/o metallo, coerenti con la specificità dei luoghi e con le caratteristiche del manufatto adibito a bar. E' vietata la collocazione di elementi di recinzioni, di lampioni, ecc.. Tavoli, sedie, ombrelloni, eventuali corpi scaldanti dovranno comunque essere conformi alle disposizioni del regolamento edilizio. Il chiosco-bar di cui sopra, l'allestimento dello stesso e l'allestimento dell'area circostante dovranno essere oggetto di uno specifico progetto architettonico, a firma di un tecnico abilitato, composto da tavole grafiche in scala 1:50 e 1:20 del manufatto (pianta, sezione, prospetti, assonometria e rendering), da relazione tecnico-descrittiva e da un computo metrico estimativo redatto con applicazione dei vigenti prezzi del Comune di Venezia. Il progetto sarà oggetto di offerta tecnica e sarà oggetto di valutazione da parte della Commissione di Aggiudicazione. All'affidatario potranno essere imposte dall'Università modifiche al progetto fino al 40% del valore dello stesso (come risultante dal computo metrico estimativo di cui sopra). La realizzazione del chiosco, inclusa la richiesta e l'ottenimento dei permessi necessari, la cantierazione e l'installazione, l'allacciamento ai servizi e agli scarichi, incluse le modifiche imposte dall'Università, sarà a totale carico dell'affidatario senza che per questo egli possa vantare alcun diritto nei confronti dell'Università. Al termine della concessione, a discrezione dell'Università, il chiosco dovrà essere rimosso e dovrà essere effettuato il ripristino dei luoghi nelle condizioni originarie con ogni onere a carico del Gestore, ovvero sarà acquistato dall'Università stessa a titolo gratuito. Il chiosco-bar dovrà tassativamente risultare operativo entro sei mesi dall'aggiudicazione della concessione, salvo motivi di forza maggiore, e a pena di risoluzione del contratto per colpa del Gestore.

L'aggiudicazione provvisoria dà titolo al concessionario di presentare istanza di autorizzazione unica allo Sportello Unico. L'autorizzazione unica sarà rilasciata a conclusione del relativo procedimento istruttorio e ad avvenuta stipula del contratto. Entro 30 giorni dal rilascio dell'autorizzazione unica il concessionario dovrà avviare l'attività, salvo proroga per impossibilità oggettiva.

Il Gestore, o per esso il suo incaricato, sarà responsabile della custodia degli spazi assegnati come pure di quanto in essi depositato.

Articolo 4

Attrezzature

I locali verranno consegnati liberi 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 dei servizi bar (come descritto nell'offerta tecnica).

Detti arredi, completi di macchine, strumenti ed utensili necessari per il regolare svolgimento dei servizi, 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 sarà vincolante. Tutte le attrezzature necessarie al regolare svolgimento dei servizi, dovranno essere classificate all'interno della Classe di efficienza energetica secondo la scala di consumo "AAA", normata dall'Unione Europea ed essere dotate della marchiatura CE e delle idonee certificazioni di sicurezza.

Tutte le attrezzature, montate a regola d'arte, dovranno essere tassativamente funzionanti entro sessanta giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione, pena la facoltà da parte dell'Università di risolvere il rapporto contrattuale per colpa del Gestore.

Il Gestore provvederà altresì all'installazione dei distributori automatici di bevande e snack presso le varie sedi, alla loro manutenzione e pulizia ed alla pulizia dello spazio circostante provvedendo a fornire a proprie spese adeguati contenitori per la raccolta differenziata.

Di tali installazioni verranno redatti formali verbali in contraddittorio fra le parti.

L'Università si riserva il diritto di differire il predetto termine, senza che il Gestore possa eccepire alcuna eccezione al riguardo, in particolare per quanto attiene il chiosco di nuova realizzazione nel polo di San Basilio.

Tutte le attrezzature necessarie per erogare i servizi di cui al precedente art. 1, saranno affidate alla custodia del Gestore, anche per quanto attiene l'applicazione di tutti i sistemi di sicurezza, previsti da leggi, da regolamenti e da tutte le norme di ordinaria diligenza.

Gli impianti realizzati e gli elementi migliorativi apportati, se autorizzati e accettati dall'Università, rimarranno di proprietà dell'Università stessa, senza alcun compenso per il Gestore, qualora siano diventati parte non asportabile dei locali o la loro rimozione possa danneggiare i locali stessi.

Parimenti, qualunque miglioria apportata ai locali nel corso della Concessione, se accettata e autorizzata dall'Università, e non recuperabile al termine della stessa come bene separato, resta a beneficio dell'Università, senza che il Gestore possa pretendere alcun indennizzo.

Articolo 5

Obblighi dell'Università

L'Università darà in uso tutti i locali, impianti, attrezzature ed arredi fissi delle sedi indicate di cui al precedente art. 1.

L'Università provvederà inoltre al pagamento delle utenze per il funzionamento dei distributori automatici.

Saranno infine a carico dell'Università gli oneri relativi alle spese per la manutenzione straordinaria degli immobili e degli scoperti di pertinenza, anche al fine di garantirne la sicurezza.

Articolo 6

Corrispettivi

Il Gestore dovrà corrispondere annualmente all'Università:

1) il canone offerto in sede di gara, che comunque non potrà essere inferiore ad Euro 160.000,00 (centosessantamila/00) annui oltre IVA se dovuta

2) la percentuale sulla somma degli incassi del bar di Santa Marta, del chiosco-bar di San Basilio e dei distributori automatici offerta in sede di gara, che comunque non potrà essere inferiore al cinque per mille oltre IVA se dovuta

I corrispettivi dovranno essere versato in 2 rate posticipate con cadenza semestrale, entro il giorno 5 del mese successivo al semestre di riferimento, a mezzo bonifico sul CCB avente le coordinate IBAN che saranno comunicate al Gestore.

In caso di ritardato pagamento di ciascuna rata del canone di cui sopra, sarà applicata una penale pari ad Euro 1.000,00 (mille/00) qualora il ritardo non risulti superiore a giorni 15 e pari ad Euro 1.000,00 (mille/00) per ciascuna settimana di ritardo o frazione di settimana qualora il ritardo sia superiore.

Decorsi trenta dalla data di scadenza della rata stessa, perdurando l'inadempimento da parte del Gestore, l'Università avrà il diritto di risolvere il contratto per colpa del Gestore, a danno e spese dello stesso.

Le parti convengono espressamente che all'inizio del secondo anno il canone annuo convenuto sarà aggiornato con riferimento alle variazioni del potere d'acquisto dell'Euro verificatesi nell'anno precedente ed accertate dall'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

Articolo 7

Casi di forza maggiore

In caso di forza maggiore, che dovrà essere debitamente documentata, che renda impossibile la regolare erogazione del servizio, il Gestore si impegna sin d'ora a dare immediata comunicazione al responsabile del procedimento dell'Università ed a definire con lo stesso soluzioni dirette a limitare al minimo il disagio derivante a seguito di quanto sopra.

Tali soluzioni dovranno intendersi del tutto temporanee e la regolare erogazione del servizio, così come prevista dal presente contratto, dovrà essere ripristinata al più presto.

Articolo 8

Divieto di cessione di contratto o di sub-concessione

Il Gestore non potrà cedere tutto od in parte il contratto a terzi, non potrà dare in sub-concessione, né affidare l'esecuzione ad altre persone, pena la risoluzione del contratto.

In caso di inosservanza di detto divieto da parte del Gestore, l'Università riterrà risolto il contratto medesimo e avrà diritto al risarcimento di ogni eventuale danno.

Articolo 9

Oneri e spese contrattuali

L'IVA e tutti gli altri oneri tributari presenti e futuri, di qualsiasi natura, saranno completamente a carico del Gestore, comprese le spese per la stipula del contratto, la registrazione, i diritti di segreteria, l'imposta di bollo e quant'altro necessario. Il gestore dovrà inoltre rimborsare all'Università le spese sostenute per la pubblicazione del bando e degli avvisi di gara.

Articolo 10

Disposizione sull'impiego del personale e suoi requisiti

Il personale dipendente del Gestore dovrà uniformarsi a tutte le norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza nel lavoro:

- possedere capacità fisiche e professionali per un soddisfacente espletamento del servizio;
- essere di pieno soddisfacimento dell'Università la quale, motivandola, ha facoltà di pretendere, in ogni momento, l'allontanamento di quegli operatori che non gradisce avere nel proprio ambito;
- custodire con responsabilità e corretto uso le chiavi consegnate dall'Università per l'accesso alle sedi ed ai locali;
- se richiesto dall'Università, il Gestore dovrà essere in grado in qualsiasi momento di precisare in quale orario ed a chi sia stato affidato ogni singolo servizio;
- tutto il personale adibito ai servizi appaltati dovrà essere alle dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del Gestore, sia nei confronti dell'Università che di terzi. Il Gestore dovrà rispettare tutta la normativa vigente in materia di protezione dell'impiego e della condizione di lavoro ed applicabile in

sede di esecuzione dell'erogazione dei servizi oggetto del contratto, facendo riferimento all'Ispettorato del Lavoro per la Provincia di Venezia. Il Gestore, in sede di formulazione dell'offerta, dovrà dichiarare di aver tenuto conto delle disposizioni in materia di sicurezza e di protezione dei lavoratori e delle condizioni di lavoro.

Tutto il personale impiegato nei vari servizi dal Gestore dovrà risultare in possesso del certificato di sana e robusta costituzione rilasciato dall'Ufficiale Sanitario e del libretto sanitario previsto dalle attuali disposizioni per la manipolazione di cibi e bevande.

Nella sua qualità di datore di lavoro, il Gestore dovrà (a sue totali cure e spese), garantire l'osservanza dei contratti collettivi in materia e la regolarità contributiva sia per quanto attiene i versamenti INPS che i versamenti INAIL; dovrà inoltre garantire la completa osservanza delle norme e prescrizioni di legge e regolamenti relativi agli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali, all'assistenza dei propri dipendenti e dei loro familiari ed altre forme di previdenza in favore dei lavoratori, nonché all'osservanza delle norme di legge e regolamenti vigenti sul lavoro delle donne e fanciulli, sollevando pertanto l'Università anche da ogni responsabilità per eventuali malattie professionali od infortuni subiti dai propri addetti durante l'espletamento delle operazioni di cui al presente contratto, anche per effetto dell'uso degli attrezzi e del materiale.

L'Università garantirà e favorirà tutti gli interventi ed i controlli che i competenti organismi nazionali e locali in materia di previdenza, sicurezza e prevenzione, vorranno fare sul personale dipendente del Gestore e sui locali oggetto dei servizi.

Si specifica altresì che, qualora il Gestore aggiudicatario debba provvedere **all'assunzione di personale** ai fini dell'espletamento dei servizi in affidamento, lo stesso dovrà **preventivamente valutare le candidature del personale in servizio presso il gestore uscente.**

Articolo 11

Svolgimento ed articolazione dei servizi

Giorni di erogazione dei servizi ed orari

I servizi oggetto del presente contratto dovranno essere garantiti:

- nei giorni di ordinaria apertura delle sedi;
- in occasione di aperture straordinarie delle sedi universitarie legate ad eventi di Ateneo.

Le sedi dell'Università IUAV di Venezia rimangono ordinariamente chiuse il sabato e la domenica, in occasione del santo patrono, delle altre festività nazionali, nei giorni stabiliti annualmente dagli organi di Ateneo per i mesi di agosto, dicembre, gennaio ed in presenza di eventuali ponti connessi ad altre festività durante l'anno solare.

In alcuni periodi stabiliti dagli organi di Ateneo le sedi potrebbero osservare orario ridotto; l'Università potrà insindacabilmente modificare i periodi di apertura delle sedi in funzione delle proprie esigenze.

Il servizio erogato dovrà avere orario continuato ed iniziare e terminare al massimo entro 1 ora dall'apertura o chiusura della sede universitaria di pertinenza. Il Gestore si obbliga a porre bene in vista all'esterno dei locali e presso le portinerie delle sedi gli orari di erogazione al pubblico del servizio.

Sospensioni del servizio

Il Gestore potrà sospendere il servizio per un periodo cumulativamente non superiore ai quindici giorni, nei mesi di agosto e di dicembre .

Eventuali deroghe in relazione alla durata massima della sospensione od ai periodi definiti nel precedente comma, potranno essere concesse dall'Università, a seguito di motivata richiesta. In ogni caso il Gestore si impegna a comunicare all'utenza la sospensione del servizio con appositi cartelli esposti almeno 15 giorni prima, presso i locali concessi e presso la portineria delle sedi.

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Prescrizioni di svolgimento del servizio

Il Gestore sarà direttamente e personalmente responsabile del rispetto della normativa vigente per lo svolgimento del servizio.

L'attività del Gestore dovrà essere svolta:

- rispettando tutti i Criteri Ambientali di base per i SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA stabiliti con DM 25/07/2011;
- essendo in possesso delle autorizzazioni sanitarie, amministrative, commerciali previste dalla normativa nazionale e regionale;
- rispettando tutte le norme vigenti in materia igienico-sanitaria nella preparazione, confezionamento e conservazione dei generi alimentari ed in particolare applicando il sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari basato sui principi HACCP, di cui al D.Lgs. 193/2007;
- prestando massima attenzione alla pulizia ed alla costante e corretta manutenzione dei locali, degli arredi e delle attrezzature;
- garantendo la gestione di tutti i rifiuti secondo la normativa vigente;
- provvedendo alla differenziazione di tutti i rifiuti ed al conferimento secondo le disposizioni stabilite dal Comune e dall'Università;
- facendo rispettare il divieto di fumare in tutti i locali concessi;
- rispettando tutte le norme previste per i servizi di ristorazione collettiva;
- adibendo al servizio del personale cortese e professionale ed in numero tale da garantire con continuità la rapidità del servizio;
- assicurando di non disturbare l'attività di didattica e di ricerca svolta presso le sedi dell'Università;
- rispettando i prezzi degli alimenti e bevande concordati con l'Università e rendendoli facilmente consultabili.

Tutte le autorizzazioni e licenze di cui sopra dovranno essere intestate al Gestore e non potranno essere trasferite, alienate o cedute, anche in parte, in qualsiasi modo o per qualsiasi motivo; il Gestore si impegna a fornirne copia su richiesta dell'Università.

Il mancato rispetto di tali prescrizioni di svolgimento del servizio è causa di risoluzione immediata del contratto di Concessione.

Ulteriori prescrizioni sulle caratteristiche merceologiche, preparazione e conservazione dei cibi

Si ricorda che i prodotti alimentari utilizzati dal Gestore dovranno rispettare tutti i Criteri Ambientali di base per i SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA, stabiliti col DM 25/07/2011, (art. 5.3.1).

In aggiunta:

- il **latte** utilizzato per il servizio al banco bar dovrà essere di tipo "fresco" e dovrà essere sempre conservato in frigorifero alla temperatura di +4°C;
- il **caffè** dovrà essere almeno di "prima miscela bar", macinato all'istante;
- il **pane** dovrà essere di produzione giornaliera;
- il **decongelamento** dei prodotti congelati e/o surgelati dovrà avvenire tra 0°C e 4°C di temperatura;
- un prodotto decongelato **non dovrà mai essere nuovamente congelato o surgelato**;
- **tutti i piatti** dovranno essere preparati in giornata e somministrati il più rapidamente possibile;
- la lavorazione delle **carni crude** sarà fatta nella stessa giornata in cui le stesse vengono consumate;
- il **formaggio grattugiato**, se non preconfezionato, dovrà essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio delle **verdure** dovrà avvenire nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- le operazioni di **impanatura** saranno fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura;

- le **fritture** saranno fatte immediatamente prima del consumo; **non è consentito il reimpiego dell'olio di frittura** per altre cotture o per usi alimentari;
- le porzioni di **salumi** affettati o **formaggi** saranno preparati nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- i **legumi secchi** dovranno essere messi a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua;
- l'olio di semi per le **fritture** dovrà essere esclusivamente ricavato da semi di arachidi. possibilmente di tipo raffinato;
- le carni, le verdure, i salumi ed i prodotti surgelati dovranno essere conservati in **frigoriferi** distinti; qualora per ragioni infrastrutturali, ciò non fosse possibile, dovranno essere adottati opportuni provvedimenti affinché i sopraccitati alimenti non vengano in contatto tra loro;
- ogni qual volta sarà aperto un **contenitore in banda stagnata**, se il contenuto non verrà immediatamente consumato, dovrà essere travasato in un altro contenitore di vetro, o di acciaio inox, oppure altro materiale non soggetto ad ossidazione;
- i **prodotti cotti** dovranno essere conservati solo in contenitori di vetro o di acciaio inox; i **prodotti a lunga conservazione** dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse;
- il **personale** non potrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare il rischio di contaminazioni incrociate;
- le derrate alimentari dovranno avere **etichettatura** conforme alle leggi vigenti in materia di etichettatura dei prodotti alimentari; non saranno ammesse etichettature incomplete od in lingua diversa dall'italiana;
- **è vietato l'uso di alimenti contenenti componenti transgenici (OGM).**

Saranno fatte salve le prescrizioni normative più stringenti, le quali prevarranno su quanto stabilito al presente punto.

Ulteriori prescrizioni in materia di igiene

Nei locali di preparazione e stoccaggio degli alimenti, nonché all'esterno degli stessi, dovrà essere messo in atto un presidio di *pest control* attraverso l'utilizzo di barriere fisiche consentite od adeguata distribuzione di trappole, con il fine di prevenire la contaminazione di animali infestanti e/o domestici.

Il Gestore dovrà effettuare un intervento di **derattizzazione** ed un intervento di **disinfestazione** generale all'inizio del servizio e, successivamente, con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo e dal Manuale di Autoregolamentazione HACCP.

Saranno fatte salve le prescrizioni normative più stringenti, le quali prevarranno su quanto stabilito al presente punto.

Beni minimi somministrati e relativi prezzi

Il Gestore dovrà applicare i prezzi previsti dal listino *della Federazione Italiana Pubblici Esercizi "Confcommercio"* di Venezia, in vigore al momento (cioè prima dell'inizio di ogni anno accademico ed all'inizio del servizio, nel mese precedente l'inizio del servizio), decurtati dalla percentuale unica di sconto indicata nell'offerta economica.

Gli aggiornamenti potranno essere applicati dal Gestore solo dopo il consenso dell'Università.

Il Gestore dovrà predisporre un listino prezzi di tutti gli alimenti e bevande proposti, con indicazione degli ingredienti, della qualità e della provenienza.

Dovranno inoltre essere **evidenziati** i prodotti che contengono **materie prime congelate o surgelate**. Infine, dovrà indicare **quali alimenti e bevande** sono adatti a **vegetariani, celiaci** o a **chi soffre di intolleranze alimentari**.

Tale listino, vidimato dall'Università, dovrà essere esposto nei locali, facilmente visibile e consultabile dall'utenza.

E' autorizzata la vendita di carte pre-pagate, quali carte telefoniche, biglietti di parcheggio, biglietti autobus, ricariche telefoniche e simili.

Articolo 12

Responsabilità del Gestore – Assicurazioni

Il Gestore sarà responsabile di ogni danno che potrebbe derivare alle strutture interessate, ai dipendenti ed ai terzi, conseguentemente all'espletamento del servizio; esso è tenuto a darne immediata comunicazione scritta all'Università.

Il Gestore dovrà essere titolare di Polizza RC a copertura di eventuali danni a persone, animali o cose, con un massimale di Euro 3.000.000 (tre milioni di euro). Tale polizza, allegata in copia al contratto, dovrà coprire tutta la durata del contratto.

Articolo 13

Disdetta del contratto da parte del Gestore

Qualora il Gestore dovesse recedere dal contratto prima della scadenza, l'Università, a titolo di risarcimento, potrà rivalersi sul deposito cauzionale in tutto od in parte, per effetto della maggior spesa che potrebbe conseguire dall'assegnazione del servizio ad altro Gestore.

Articolo 14

Deposito Cauzionale provvisorio e definitivo

L'offerta è corredata da una garanzia di Euro 20.000, costituita nelle forme consentite dalla Legge, a scelta dell'offerente.

Il Gestore sarà obbligato a costituire, nelle forme consentite dalla Legge, una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale, ovvero il 10% dei canoni offerti per la durata certa della concessione.

La mancata costituzione della garanzia fideiussoria determinerà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui al presente articolo, assegnando la concessione al concorrente che segue in graduatoria.

La garanzia coprirà gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cesserà di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione.

Articolo 15

Clausola risolutiva espressa

L'Università si riserva il diritto di risoluzione del contratto, nonché di rivalsa sulla cauzione, nei seguenti casi:

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate a seguito di formale diffida da parte dell'Università; si precisa che tra le gravi violazioni è inclusa la mancata osservanza di tutte o alcuna delle prescrizioni dell'articolo 11;
- arbitraria sospensione, od ingiustificata mancata esecuzione dei servizi o parte di essi;
- insufficiente impiego di personale al fine di garantire la prevista qualità del servizio; al riguardo l'Università si riserva la facoltà di ricorrere a controlli a campione;

- fallimento del Gestore;
- mancato pagamento per una delle rate di cui al precedente art. 6; in tal caso l'Università si riserva di dare regolare preavviso di mora al Gestore inadempiente; qualora l'inadempimento si protragga oltre il termine previsto dal predetto preavviso, il contratto sarà risolto di diritto

La risoluzione del contratto verrà notificata dall'Università con lettera raccomandata A.R., nella quale sarà comunicata anche la data per la cessazione dei servizi.

Articolo 16

Controversie

Qualunque contestazione potesse sorgere o manifestarsi nel corso dell'erogazione dei servizi, non darà alcun diritto al Gestore di assumere decisioni unilaterali quali la sospensione, la riduzione o la modificazione dei servizi.

Le controversie saranno prioritariamente risolte con il ricorso all'accordo bonario.

Qualora la controversia debba essere definita dal Giudice, sarà competente il Tribunale di Venezia.

Articolo 17

Oneri a carico del Gestore

Oltre a quanto già indicato, si precisa ulteriormente e ad ogni buon fine che saranno a carico del Gestore:

- il pagamento del canone di cui al precedente art. 6, alle scadenze convenute;
- il pagamento della percentuale sugli incassi di cui al precedente art. 6, alle scadenze convenute;
- la gestione dei servizi con il miglior decoro e con la massima scrupolosità;
- l'esercizio diretto dei servizi con l'utilizzazione, per tutto l'arco dell'intera giornata lavorativa, di unità di personale in numero non inferiore a n. 2 unità e comunque sufficiente a garantire la continuità e la rapidità del servizio, in ogni periodo dell'anno ed orari di apertura previsti;
- ogni responsabilità inerente la somministrazione dei generi da lui posti in vendita;
- la pulizia e l'igiene del servizio, degli spazi e dei relativi impianti;
- la raccolta differenziata dei rifiuti all'interno dei locali e nei dintorni del chiosco-bar;
- imposte e tasse di qualsiasi genere inerenti alla conduzione dell'esercizio, compresa l'imposta sui rifiuti solidi;
- la manutenzione ordinaria degli spazi;
- licenze, autorizzazioni e quant'altro richiesto dalle norme vigenti in materia;
- la garanzia della continuità del servizio, anche nel caso di sua assenza per evento a lui non imputabile.

Articolo 18

Divieti

E' fatto assoluto divieto di giocare a carte nei locali bar e praticare qualunque altro gioco anche non d'azzardo. E' fatto altresì divieto di tenere accese apparecchiature elettriche od elettroniche di diffusione sonora e quant'altro possa arrecare disturbo ai fruitori del servizio.

E' vietata la somministrazione di superalcolici.

Articolo 19

Licenza di esercizio

Gli oneri relativi al conseguimento delle licenze di esercizio dei bar saranno a carico del Gestore, il quale si impegna a curare celermente il relativo iter amministrativo. Nel caso in cui le licenze venissero negate dall'Ente a tal fine preposto, la presente convenzione si intenderà risolta di diritto.

Le licenze di esercizio non potranno essere trasferite dal Gestore a nessun titolo.

Articolo 20

Controlli da parte dell'Università – Comitato di Vigilanza

L'Università procederà periodicamente alla effettuazione di controlli, mediante apposito Comitato di Vigilanza, nominato dal Rettore, che avrà il compito di:

- provvedere al coordinamento, alla direzione ed al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dall'Università;
- assicurare la regolare esecuzione del contratto, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali;
- sovrintendere, per mezzo di ispezioni e controlli, al buon uso ed alla conservazione dei locali e dei beni affidati al Gestore;
- controllare la qualità ed i prezzi dei prodotti venduti, la pulizia ed il funzionamento dei due bar e dei distributori automatici di bevande e snack, come meglio specificato al precedente art. 1.

Il Comitato di Vigilanza potrà effettuare, a suo insindacabile giudizio, dei sopralluoghi nei locali oggetto della presente concessione, senza alcun preavviso verso il Gestore che non potrà opporsi allo svolgimento di questi sopralluoghi.

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

Articolo 21

Tracciabilità dei flussi finanziari e trattamento dei dati personali

Il Gestore dovrà adempiere agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla Legge 136/2010.

L'Università risolverà il contratto qualora il Gestore non rispetti la suddetta legge.

Il Gestore e l'Università saranno responsabili del trattamento dei dati personali dei quali verranno eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione del presente contratto in conformità a quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003. Tali dati potranno essere utilizzati per finalità strettamente legate all'esecuzione del presente contratto. Il Gestore potrà citare i termini essenziali del contratto nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione a gare od appalti.

Articolo 22

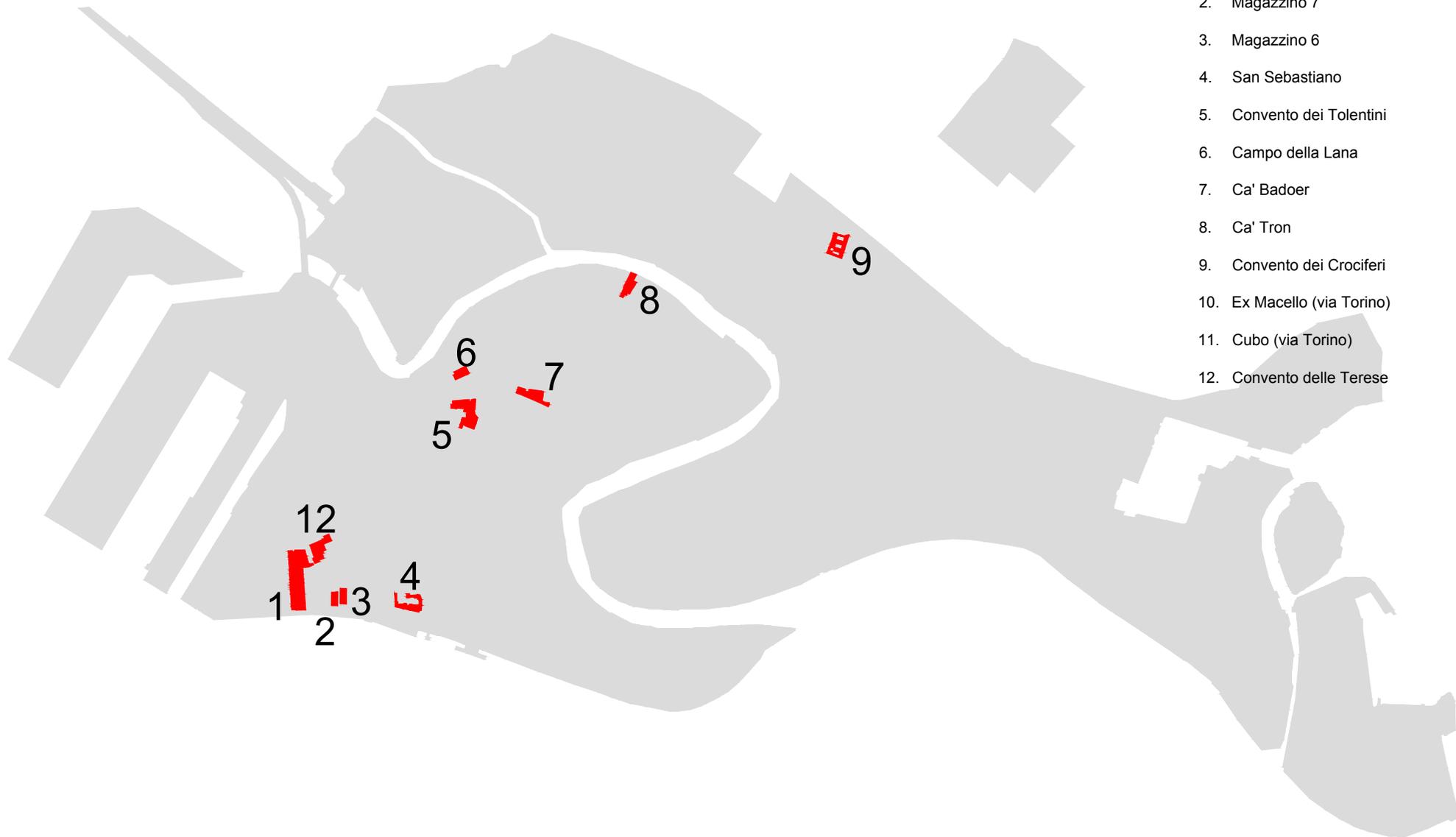
Documento unico di valutazione dei rischi

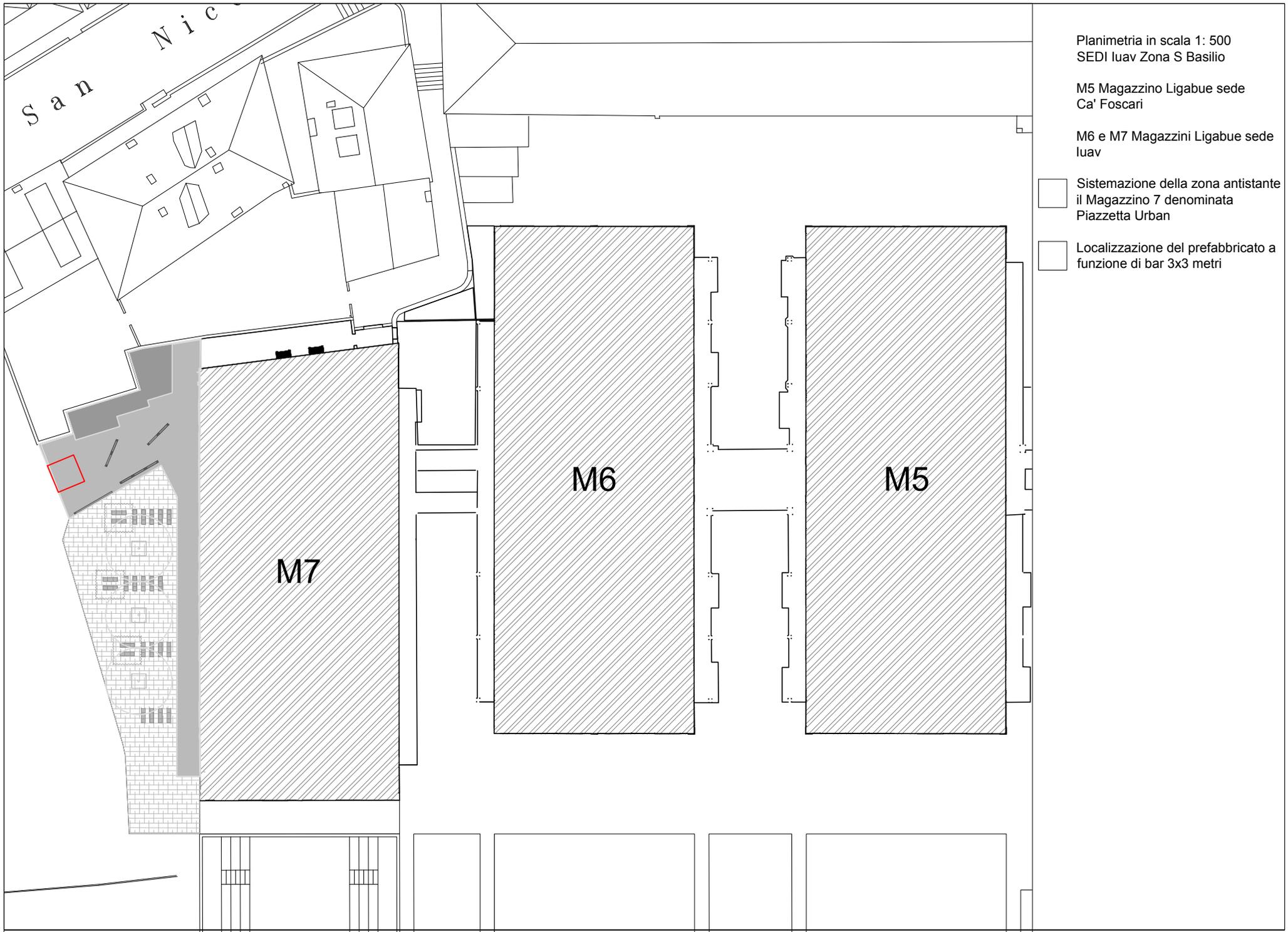
Ai sensi e per gli effetti dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, forma parte integrante e sostanziale del presente capitolato il documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI)

- 10
- 11

SEDI luav

1. Cottonificio
2. Magazzino 7
3. Magazzino 6
4. San Sebastiano
5. Convento dei Tolentini
6. Campo della Lana
7. Ca' Badoer
8. Ca' Tron
9. Convento dei Crociferi
10. Ex Macello (via Torino)
11. Cubo (via Torino)
12. Convento delle Terese





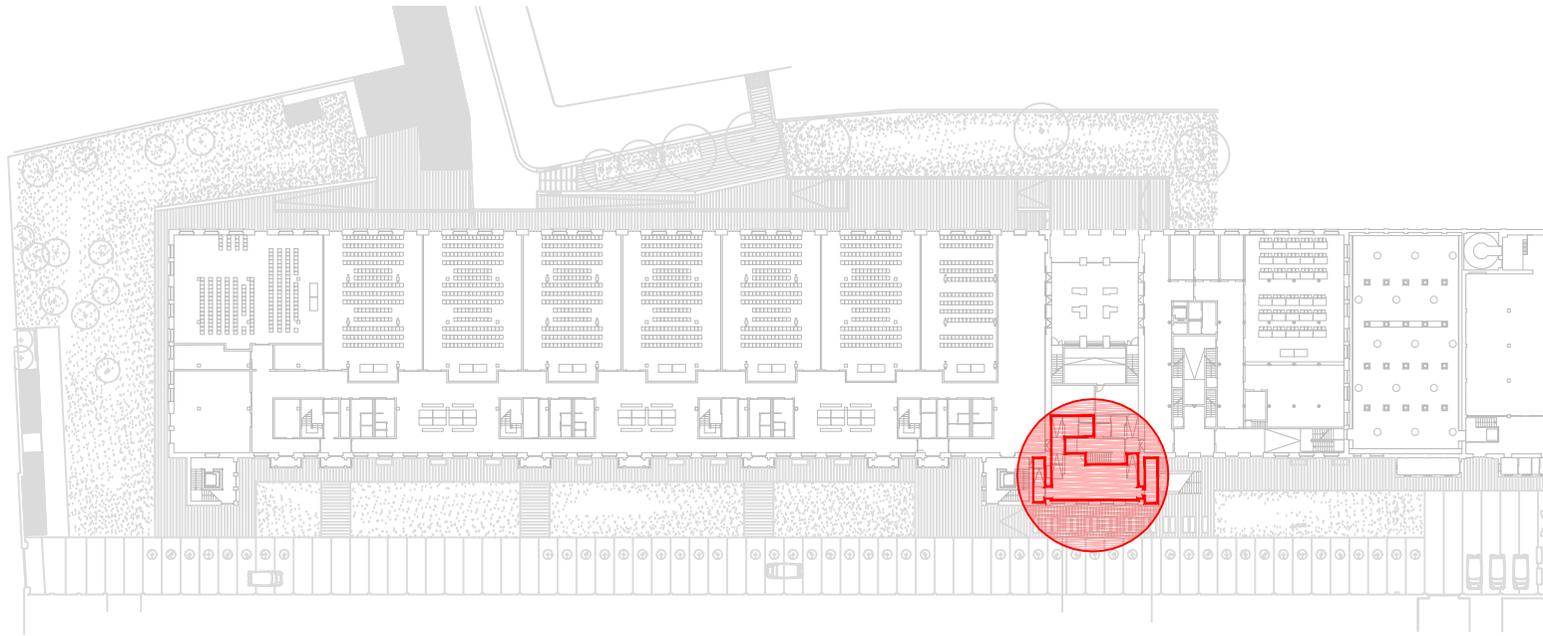
Planimetria in scala 1: 500
SEDI luav Zona S Basilio

M5 Magazzino Ligabue sede
Ca' Foscari

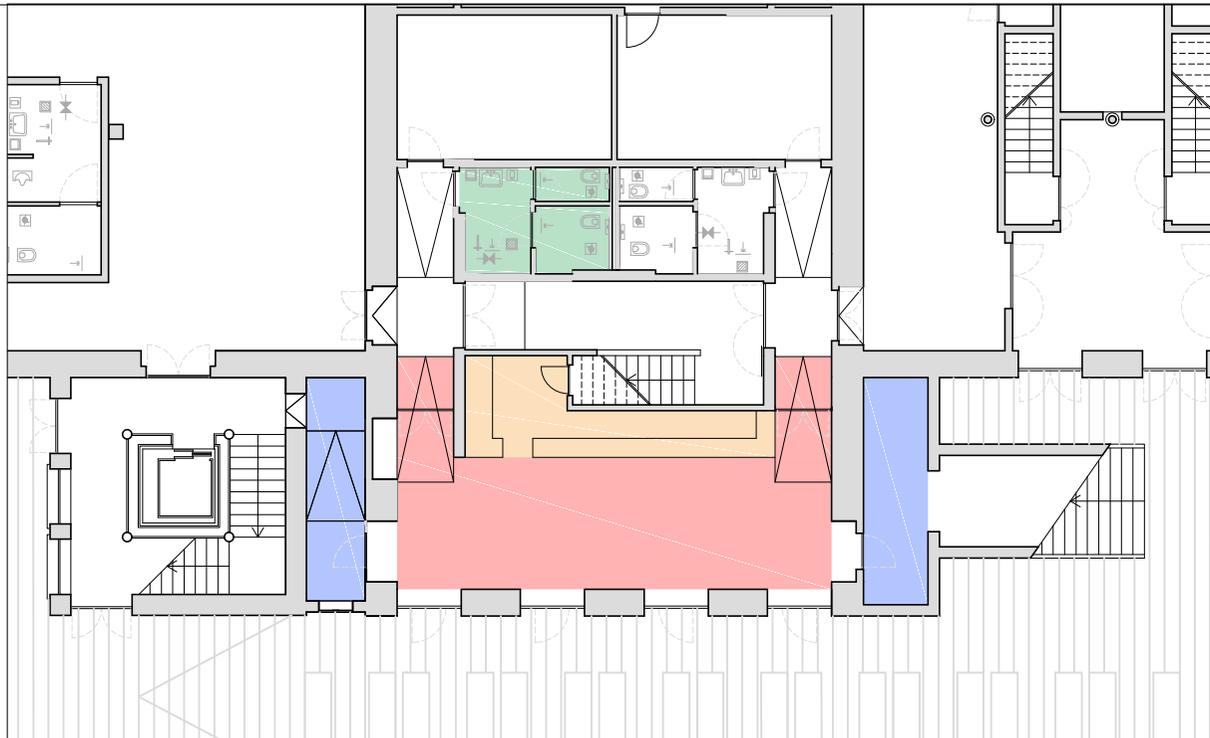
M6 e M7 Magazzini Ligabue sede
luav

 Sistemazione della zona antistante
il Magazzino 7 denominata
Piazzetta Urban

 Localizzazione del prefabbricato a
funzione di bar 3x3 metri



SEDE COTONIFICIO
PIANO TERRA
Scala 1:1000



LEGENDA

- Spazio destinato al pubblico mq 48
- Spazio destinato alla vendita mq 14
- Servizi igienici per il personale mq 11
- Magazzini mq. 20

BAR COTONIFICIO
PIANO TERRA
Scala 1:200