



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO



**PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI
DELL'ART. 187 DEL D. LGS. N. 36/2023, DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI
CAFFETTERIA E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO IL CHIOSTRO DI
S. ABBONDIO IN COMO PER IL PERIODO DI 24 MESI**



I - DISPOSIZIONI GIURIDICO AMMINISTRATIVE.....	2
1. Premesse.....	2
2. Oggetto dell'appalto.....	2
3. Documenti del contratto.....	3
4. Durata e importo del contratto.....	3
5. Revisione dei prezzi.....	3
6. Obbligo di rinegoziazione.....	4
7. Penali.....	4
8. Personale addetto e sicurezza.....	5
Subappalto.....	6
9. Divieto di cessione del contratto.....	6
10. Risoluzione del contratto.....	6
11. Recesso.....	7
12. Norme in materia di Criteri Ambientali Minimi.....	7
13. Obblighi a carico dell'OEA.....	7
14. Responsabilità e coperture assicurative.....	8
15. Garanzie definitive.....	9
16. Tutela della privacy e trattamento dei dati.....	9
17. Controversie e foro competente.....	12
II – CARATTERISTICHE DEI SERVIZI.....	13



I - DISPOSIZIONI GIURIDICO AMMINISTRATIVE

1. Premesse

L'Università degli Studi dell'Insubria, nel quadro delle iniziative volte ad offrire a studenti, docenti e personale tecnico/amministrativo servizi per garantire le migliori condizioni di svolgimento dell'attività di studio e di lavoro, attraverso l'adozione anche di nuove modalità con cui gli spazi vengono pensati e realizzati, e contemporaneamente essere gestiti/utilizzati per dare una risposta efficace all'utente finale, ovvero lo studente e la collettività universitaria, essendo comunque indispensabile considerare anche i riflessi che una gestione di uno spazio più proiettata al futuro ed all'uso comune di risorse, potrà generare su quell'ambito che viene definito "terza missione", intende affidare in concessione il servizio di caffetteria e piccola ristorazione presso il bar di S. Abbondio in Como.

Nel caso di specie il bar di S. Abbondio può essere considerato uno "spazio collettivo" peraltro parzialmente attrezzato ed ora inutilizzato, che può, senza ulteriori investimenti rilevanti, favorire il più possibile: l'integrazione, il dialogo, la presenza, la socializzazione degli studenti e non solo, ma anche di tutta la comunità accademica.

Per tali motivi l'Ateneo intende indire una nuova procedura per l'affidamento in concessione del servizio di caffetteria e piccola ristorazione all'interno della propria sede presso il Chiostro di S. Abbondio, via Regina Teodolinda 37, Como, per un periodo di due anni.

Inoltre, il servizio comprenderà anche l'attività di pulizia, riassetto dei locali di pertinenza e di ogni altro spazio utilizzato per la preparazione/confezionamento e/o conservazione delle derrate necessari per la rimessa in funzione dei locali interni ed esterni (dehors), con eventualmente fornitura di arredi al fine di renderli idonei all'uso previsto, in sostituzione delle attrezzature e degli arredi già presenti qualora non fossero idonei allo svolgimento dell'attività.

L'OE potrà fornire nuovi arredi e/o già in suo possesso e compatibili con lo spazio e con consegna delle relative certificazioni. Alla fine della concessione dovranno essere rimossi a cura dello stesso, salvo diverso accordo con l'Università che potrà valutarne il riscatto, avendo il diritto di prelazione. E' obbligo dell'OE richiedere autorizzazione per la fornitura degli arredi all'Università.

2. Oggetto dell'appalto

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento in concessione in unico lotto del servizio di gestione di caffetteria e piccola ristorazione presso la sede di "S. Abbondio" – Via Regina Teodolinda 37, Como, come meglio descritto nella parte II del CSA Speciale.

La concessione comprende la presa in carico da parte del concessionario di tutti gli spazi (piccola manutenzione e pulizie compresi).

Il concessionario garantisce a propria cura e spese, l'apertura dei locali al pubblico dalle ore 8,30 alle ore 14:30, con facoltà del concessionario di incrementare tali orari fino al limite massimo dell'apertura del complesso denominato S. Abbondio.

Il servizio si rivolge principalmente a studenti universitari, docenti e dipendenti dell'Università e dovrà essere effettuato nel rispetto di quanto previsto dal presente CSA, dai regolamenti, dalle normative e direttive vigenti in materia.

Il servizio verrà espletato nei seguenti spazi ricavati presso il Chiostro di Sant'Abbondio, in via Regina Teodolinda, 37 e indicati nelle planimetrie allegate al presente documento:

- sala (mq 40);
- soppalco (mq 42);
- magazzino (mq 14);
- disimpegno/servizi (mq 25);



- vano scala (mq 10);
- area esterna (mq 75);

3. Documenti del contratto

Formano parte integrante del contratto d'appalto ancorché non materialmente allegati allo stesso:

- il presente Capitolato speciale d'appalto;
- l'offerta economica;

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si rinvia al D. Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 "Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici".

4. Durata e importo del contratto

Il contratto oggetto della presente procedura avrà la durata massima di due anni a decorrere dalla data di stipula, ai sensi dell'art 57 comma 6 del D.lgs 36/2023.

Il fatturato presunto della concessione derivante dagli incassi diretti degli utenti è stimato in € 44.000,00 annuo (compreso I.V.A.), per un totale di € 88.000,00 per il biennio.

Nello specifico tale valore è stato calcolato sulla base della media degli incassi annui effettuati nel triennio 2017/2019 con apertura giornaliera dalle ore 09.00 alle ore 16.00 nel periodo di apertura dell'Università (44 settimane annue).

5. Revisione dei prezzi

L'OEA potrà definire liberamente il proprio listino al pubblico ad esclusione dei prodotti nella tabella sotto riportata. Tutti i prezzi praticati per il servizio di piccola ristorazione dovranno essere esposti in modo ben visibile all'interno dei locali.

È fatto obbligo all'OEA di accettare i buoni pasto, anche elettronici, rilasciati al personale e agli studenti dell'Università dalle imprese affidatarie del servizio sostitutivo di mensa.

L'OEA si impegna, per l'intera durata della Concessione e per i prodotti sotto elencati, ad applicare per il servizio di piccola ristorazione, i seguenti prezzi:

PRODOTTO	PREZZO
Caffè	€ 1,10
Caffè orzo/decaffeinato	€ 1,20
Cappuccino con latte fresco	€ 1,50
Cappuccino con caffè decaffeinato	€ 1,50
Tè caldo/camomilla/infusi vari	€ 1,50
Spremuta (2 arance)	€ 2,50
Brioche liscia/albicocca/nutella/ mele/	€ 1,20
Brioche liscia/farcita vegana	€ 1,50
Briosche senza glutine	€ 1,60
Piadina semplice	€ 4,00
Piadina semplice senza glutine	€ 5,00
Toast liscio	€ 3,00



I prezzi indicati rimarranno invariati per la prima annualità contrattuale. L'aggiornamento dei prezzi è ammesso a partire dalla seconda annualità contrattuale.

L'OEA avrà facoltà di chiedere, senza effetto retroattivo e a partire dal secondo anno di gestione, un adeguamento dei prezzi sulla base dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) e riferito al precedente anno, con riferimento al mese di stipula del Contratto.

L'eventuale richiesta di revisione dei prezzi per il periodo successivo dovrà pervenire esclusivamente per iscritto entro il quindicesimo giorno del mese antecedente la scadenza dell'annualità e dovrà essere corredata dalla documentazione atta ad indicare le motivazioni che inducono lo stesso a chiedere l'aumento dei prezzi. La revisione dei prezzi avverrà sulla base di un'istruttoria condotta dal RUP.

6. Obbligo di rinegoziazione

Ai sensi dell'art. 9 del D.Lgs 36/2023, se sopravvengono circostanze straordinarie e imprevedibili, estranee alla normale alea, all'ordinaria fluttuazione economica e al rischio di mercato e tali da alterare in maniera rilevante l'equilibrio originario del contratto, la parte svantaggiata, che non abbia volontariamente assunto il relativo rischio, ha diritto alla rinegoziazione secondo buona fede delle condizioni contrattuali.

La richiesta di rinegoziazione va avanzata senza ritardo e non giustifica, di per sé, la sospensione dell'esecuzione del contratto. Il RUP provvede a formulare la proposta di un nuovo accordo entro un termine non superiore a tre mesi. Nel caso in cui non si pervenga al nuovo accordo entro un termine ragionevole, la parte svantaggiata può agire in giudizio per ottenere l'adeguamento del contratto all'equilibrio originario, salva la responsabilità per la violazione dell'obbligo di rinegoziazione.

7. Penali

Il controllo sulla regolare esecuzione del servizio sarà effettuato sistematicamente dal RUP.

Le eventuali inadempienze verranno contestate per iscritto e verificate in contraddittorio con l'OEA, con particolare riferimento a:

- qualità degli alimenti in difformità all'offerta tecnica;
- rispetto dei prezzi contenuti nel listino prezzi;
- rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio;
- igiene generale dei locali, delle attrezzature e del personale addetto;
- procedimenti di disinfezione e di pulizia;
- corretto stato ed uso dei locali, degli arredi, delle attrezzature, degli impianti;
- rispetto delle norme di sicurezza;
- sorveglianza espletata con personale non adeguato o non in conformità ai compiti previsti dal presente CSA;
- quant'altro prescritto nel CSA, nel bando e nell'offerta presentata da parte dell'OEA;

Qualora si verificano ripetute o gravi inadempienze, l'Università potrà risolvere il Contratto così come previsto nel presente CSA. Per ogni violazione degli obblighi derivanti dal presente CSA e per ogni caso di carente, tardiva o incompleta esecuzione del servizio, l'Università, fatto salvo ogni risarcimento di maggiori ed ulteriori danni, potrà applicare all'OEA delle penali, calcolate in misura giornaliera pari a €



30,00 per ogni violazione di cui sopra. L'eventuale applicazione delle penali non esime l'OEA dalle eventuali responsabilità per danni a cose o persone dovuta anche a cattiva qualità dei prodotti forniti.

Per l'applicazione delle penali suddette, si procederà, innanzitutto, alla contestazione all'OEA del relativo inadempimento contrattuale da parte del RUP, rivolgendosi alla sede legale o al domicilio eletto da quest'ultimo.

Entro il limite di cinque giorni successivi alla data di detta comunicazione, l'OEA potrà presentare eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine l'Università, nel caso non abbia ricevuto alcuna giustificazione oppure anche nel caso le avesse ricevute e non le ritenesse fondate procederà discrezionalmente all'applicazione delle penali e, in ogni caso, all'adozione di ogni determinazione ritenuta opportuna.

8. Personale addetto e sicurezza

Per quanto attiene il personale di servizio, esso dovrà essere indicato nominativamente nel progetto proposto con le specifiche qualifiche professionali possedute e sarà assunto dal OEA con tutti i relativi oneri che saranno da esso sostenuti, dando espressamente atto che nessun rapporto di lavoro, ad alcun titolo, s'intenderà instaurato fra essi e l'Università.

Al fine di garantire che l'esecuzione del Contratto avvenga con modalità utili a perseguire lo scopo sociale dell'operatore economico nonché l'obiettivo della riserva, è richiesta in fase di gara la presentazione del Progetto di inserimento lavorativo con dettagliata indicazione della percentuale di personale disabile o svantaggiato impiegato, delle attività che saranno svolte da detto personale, delle modalità di svolgimento delle prestazioni e delle azioni volte a favorire il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Il rispetto del progetto di inserimento lavorativo, così come presentato in gara, dovrà poi essere verificato in fase di esecuzione contrattuale.

Resta inteso che il OEA è tenuto al rispetto di tutti gli oneri derivanti dall'osservanza delle norme per la sicurezza fisica dei lavoratori, come previsto dalla normativa, e al rispetto dei contratti collettivi nazionali di lavoro del settore, degli accordi sindacali integrativi e di tutti gli adempimenti di legge in materia di costo del lavoro e di retribuzione dei lavoratori dipendenti, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge la concessione, assumendo a suo carico tutti gli oneri assicurativi e previdenziali previsti. Il personale addetto dovrà essere dotato di idonee divise e specifici segni di identificazione in modo da essere sempre riconoscibile, oltre ad essere in possesso dell'attestato di HACCP. Eventuali sostituzioni dovranno garantire l'impiego di personale di pari qualifica e saranno comunicate tempestivamente al RUP.

Si precisa che, con riferimento alle disposizioni contenute nella L. 123/2007 (secondo quanto previsto dalla determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture 5 marzo 2008, n. 3), non sussistono rischi da interferenze che richiedono misure preventive e protettive supplementari rispetto a quelle misure di sicurezza, a carico dell'OEA, connesse ai rischi derivanti dalle proprie attività. Non sono pertanto computati gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso derivanti da rischi specifici da interferenze.



Subappalto

È ammesso il subappalto purché espressamente autorizzato dall'Università, ai sensi dell'art. 119, comma 4, del d.lgs. 36/2023 e s.m.i.

È nullo l'accordo con cui a terzi sia affidata l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni appaltate, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative alla categoria prevalente e dei contratti ad alta intensità di manodopera, come previsto dal comma 1 dell'art 119 del D. Lgs. 36/2023.

L'aggiudicatario è responsabile in solido con il subappaltatore per gli obblighi retributivi e contributivi, ai sensi dell'art. 29 D.Lgs. 10 settembre 2003, n. 276. Nelle ipotesi di cui al comma 11, lettere a) e c), dell'art 119 del Codice l'appaltatore è liberato dalla responsabilità solidale di cui al precedente periodo.

Il subappalto non autorizzato comporta le sanzioni penali ed amministrative previste per legge.

Per quanto riguarda il pagamento dei subappaltatori si rinvia a quanto previsto dall'art. 119, comma 11 del D. Lgs. 36/2023.

9. Divieto di cessione del contratto

Non è ammessa la cessione del contratto, in tutto o in parte a pena di nullità, ai sensi dell'art. 119, comma 1, del D. Lgs. 36/2023, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d).

10. Risoluzione del contratto

Si applica l'art 190 del D. Lgs. 36/2023. In particolare, nel caso in cui sia rilevata una situazione di grave inadempimento, l'Amministrazione invierà all'OEA, a mezzo PEC, diffida ad adempiere o a presentare le proprie controdeduzioni al Responsabile Unico di Progetto entro il termine di quindici giorni dalla ricezione.

Se l'OEA non provvederà all'adempimento nel termine predetto ovvero il Responsabile del Progetto valuti negativamente le controdeduzioni, la Stazione appaltante procederà alla risoluzione di diritto del contratto, ai sensi dell'art. 1454 c.c., fatta salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito compresa la maggior spesa sostenuta per affidare ad altra impresa il contratto ed ogni altra azione che l'Amministrazione ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

L'Università ha il diritto di risolvere il contratto ex art. 1456 c.c., mediante semplice PEC, senza bisogno di messa in mora o di intervento dell'Autorità Giudiziaria, nei seguenti casi:

- emanazione di un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui all'art. 6 del D.lgs. n. 159/2011, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui al capo II del Titolo IV della Parte V del Libro II del D.lgs. n. 36/2023;
- sentenza di condanna passata in giudicato per frodi nei riguardi della stazione appaltante, di subappaltatori, di fornitori, di lavoratori o di altri soggetti comunque interessati al contratto;
- violazione degli obblighi attinenti alla sicurezza sul lavoro;
- servizio eseguito con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato;
- il mancato utilizzo da parte dell'esecutore del servizio del conto corrente comunicato per i movimenti finanziari relativi al presente contratto, secondo quanto disposto dall'art. 3, comma 9-bis, della legge n. 136/2010;
- applicazione di penali in misura superiore al 10% dell'importo contrattuale.



11. Recesso

Ai sensi dell'art. 190 del D. Lgs 36/2023, l'Amministrazione potrà recedere in qualunque momento dal contratto, anche se è stata iniziata l'esecuzione dei servizi, tenendo indenne l'appaltatore delle spese sostenute, delle prestazioni eseguite, oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti, calcolato secondo quanto previsto dall'allegato II.14 del medesimo decreto.

L'esercizio del diritto di recesso è manifestato dalla stazione appaltante mediante una formale comunicazione all'appaltatore da darsi per iscritto con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali la stazione appaltante prende in consegna il servizio e verifica la regolarità del medesimo.

Si precisa inoltre che, in base al comma 13 dell'articolo 1 del D.L. 95/2012, come convertito in Legge n. 135/2012, l'Università ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal presente contratto, previa formale comunicazione all'Appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite, oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488, successivamente alla stipula del presente contratto, siano migliorativi e l'Appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3 della legge 23 dicembre 1999, n. 488.

12. Norme in materia di Criteri Ambientali Minimi

In merito ai CAM la normativa di riferimento è la seguente:

DM 6 novembre 2023 e successive modifiche e integrazioni "Adozione dei criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili", in particolare i punti inerenti le specifiche tecniche e le clausole contrattuali dei capitoli 2, 3 e 4 dell'allegato 1 (in vigore dal 7 giugno 2024).

13. Obblighi a carico dell'OEA

L'OEA dovrà assumere a proprio carico la gestione del bar-caffetteria, assumendo i seguenti oneri:

- uso degli spazi affidati espletando il servizio in maniera conforme al bando e all'offerta;
- custodia della struttura, conservazione degli spazi nonché delle attrezzature fornite con diligenza professionale, nel rispetto di tutte le norme di sicurezza, igiene, nonché dei regolamenti e delle norme di legge vigenti applicabili alle attività svolte;
- ottenimento, presso gli enti di vigilanza e controllo competenti, di tutte le autorizzazioni tecniche ed amministrative necessarie alle attività da svolgere, con l'onere di ottemperanza delle eventuali prescrizioni impartite;
- rigorosa osservanza delle normative a carattere fiscale e di pubblica sicurezza.
- rigorosa osservanza degli orari e dei periodi di apertura del servizio di caffetteria e piccola ristorazione come previste dal bando, descritte nell'offerta e regolate dal presente CSA;
- comunicazione scritta in merito ad atti vandalici o comunque a danni alla struttura di cui il OEA è venuto a conoscenza, con denuncia alle autorità competenti;
- pagamento delle spese relative al materiale di consumo somministrato nonché tutte quelle necessarie al ristoro dei clienti quali cibo, bevande, accessori stoviglie e materiali correlati;



Nel caso in cui l'OEA, per cause ad esso non imputabili, si trovi nella assoluta impossibilità di garantire il servizio, dovrà immediatamente comunicarlo all'Università, affinché questa possa adottare le misure del caso.

L'inosservanza degli obblighi previsti dal presente articolo è causa di risoluzione del contratto a insindacabile giudizio dell'Università e fa sorgere il diritto per la stessa al risarcimento di ogni conseguente maggiore danno.

L'OE ha l'obbligo di volturare a proprio carico, prima dell'inizio della gestione la Tari oltre a assicurare a propria cura e spese, la manutenzione ordinaria.

Sarà a cura del concessionario la previa trasmissione di apposita Segnalazione Certificata di Inizio Attività allo sportello unico per le attività produttive, all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ai fini della gestione del Bar.

Il Concessionario s'impegna ad osservare le prescrizioni normative vigenti in materia d'igiene, sanità e di sicurezza, in particolare, per quanto attiene il profilo igienico – sanitario e qualitativo dei prodotti alimentari, il rispetto del regolamento CE 852/2004 e relativa corretta applicazione del sistema di autocontrollo, basato sul metodo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), sistema di individuazione, valutazione e controllo dei rischi e pericoli specifici (microbiologici, chimici e/o fisici) di tutte le fasi del processo produttivo – dalla materia prima, alla distribuzione del prodotto finito fino al raggiungimento del consumatore finale - che possono determinare la non sicurezza degli alimenti.

Il servizio di bar caffetteria e piccola ristorazione (the, caffè, bevande calde e fredde in genere), con distribuzione di bevande analcoliche, panini, tramezzini, toast e piatti freddi e/o caldi preconfezionati dovrà essere prestato dalle ore 8,30 alle ore 14,30.

È facoltà del concessionario, previa autorizzazione del RUP, incrementare gli orari minimi per il servizio di bar caffetteria e piccola ristorazione, fino al limite massimo dell'apertura dei locali (h 18:00). contestualmente all'utilizzo degli spazi (dalle 14:00 alle ore 18:00) ad uso studio e aggregazione per gli utenti dell'Università.

Si richiede il sopralluogo nei locali nei quali dovrà svolgersi il servizio e sarà previsto come obbligatorio nella successiva fase di procedura negoziata, tenuto conto che è assolutamente imprescindibile che le offerte vengano formulate soltanto a seguito di una visita dei luoghi, di accertamento della complessa logistica e di cognizione dello stato delle attrezzature. La mancata effettuazione del sopralluogo in fase di gara sarà causa di esclusione dalla procedura di gara.

L'impresa non potrà rivendicare danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a sospensioni dell'erogazione di energia elettrica o di acqua interrotte per necessità tecniche o per altro motivo, comunque non imputabili all'Amministrazione.

La manutenzione ordinaria delle attrezzature, invece, sarà a carico dell'impresa aggiudicataria la quale, attraverso tecnico specializzato, dovrà effettuarle con cadenza mensile e tramite tecnico competente e specializzato.

14. Responsabilità e coperture assicurative

L'OEA è obbligato a costituire e consegnare alla Università, almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio, una polizza di assicurazione in caso di danni eventualmente arrecati a persone e cose tanto dell'Università che di terzi, nell'esecuzione delle prestazioni di cui al presente CSA. A tal fine, l'OEA è tenuto a sottoscrivere per l'intera durata dell'appalto apposita polizza assicurativa di Responsabilità



Civile Terzi (R.C.T) e responsabilità civile verso prestatori di lavoro (R.C.O). I massimali di garanzia per l'assicurazione R.C.T/R.C.O. non dovranno essere inferiori all'importo di € 500.000,00 per sinistro e per persona. In mancanza di tale polizza non si procederà alla stipula del Contratto, e ciò comporterà la decadenza dall'aggiudicazione; in tal caso l'Università si riserva la facoltà di procedere allo scorrimento della graduatoria.

La copertura assicurativa decorre dalla data di inizio del servizio e cessa alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione. L'omesso o il ritardato pagamento delle somme dovute a titolo di premio o di commissione da parte dell'OEA non comporta l'inefficacia della garanzia nei confronti della Università.

15. Garanzie definitive

Prima della stipula del contratto l'Appaltatore dovrà prestare una cauzione definitiva a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento di danni derivati dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché per il rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.

La cauzione definitiva è stabilita in ragione del 5% (cinque per cento) del valore stimato della concessione.

La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione. La stazione appaltante può richiedere all'aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere.

La cauzione definitiva dovrà essere prestata sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità previste dall'articolo 106 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i.

Lo svincolo della cauzione è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore, del documento in originale o in copia autentica, attestante l'avvenuta esecuzione.

Lo svincolo verrà disposto dall'Amministrazione concedente dopo la completa estinzione di tutti i rapporti contrattuali e comunque non prima dell'emissione del certificato di regolare esecuzione della fornitura.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria, ai sensi dell'art. 117, comma 6, del D. Lgs. 36/2023.

16. Tutela della privacy e trattamento dei dati

L'OEA ha l'obbligo di trattare i dati personali di cui verrà a conoscenza nell'esecuzione del contratto in qualità di "responsabile", e ai sensi del D. Lgs. 196/2003 assicurando il rispetto di tutte le prescrizioni di legge e con gli obblighi civili e penali conseguenti. L'OEA sarà nominato "Responsabile esterno del trattamento dei dati" successivamente alla stipula del contratto.

L'Amministrazione tratta i dati ad essa forniti esclusivamente per la gestione dell'appalto e per la sua



esecuzione, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, nonché per fini di studio, statistici e gestionali.

a) Oggetto trattamento dei dati

Lo scopo del presente articolo è definire le condizioni alle quali l'affidatario si impegna a svolgere per conto del Committente titolare del trattamento le operazioni di trattamento dei dati personali definite di seguito.

Nell'ambito dei loro rapporti contrattuali, le parti si impegnano a rispettare i regolamenti in vigore applicabili al trattamento dei dati personali e, in particolare, il regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016 applicabile dal 25 maggio 2018 (di seguito "regolamento europeo sulla protezione dei dati") e normativa nazionale di riferimento laddove applicabile.

b) Descrizione del trattamento

La ditta affidataria del servizio è autorizzata ad elaborare per conto del Committente i dati personali necessari per fornire i servizi descritti nel capitolato speciale d'appalto. A riguardo si precisa quanto segue:

1. Durata del trattamento: è pari alla durata del contratto.
2. Finalità del trattamento: sono esclusivamente quelle necessarie all'espletamento dei servizi descritti nel presente capitolato.
3. Natura del trattamento: il trattamento dei dati personali dovrà avvenire, mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente collegate alle finalità sopra descritte e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.
4. Tipo di dati personali: sono tutti e soli i dati necessari all'esecuzione del servizio.

c) Obbligazioni dell'affidatario nei confronti dell'Università

L'affidatario si impegna a:

1. Elaborare i dati solo per gli scopi che sono oggetto dell'appalto;
2. Elaborare i dati in conformità con le istruzioni documentate dell'Ateneo come descritti nel presente capitolato. Qualora l'affidatario ritiene che un'istruzione costituisca una violazione del regolamento europeo sulla protezione dei dati o di qualsiasi altra disposizione del diritto dell'Unione o della legge sulla protezione dei dati degli Stati membri, informa immediatamente l'ente. Inoltre, se l'affidatario è tenuto a trasferire dati verso un paese terzo o verso un'organizzazione internazionale, ai sensi del diritto dell'Unione o del diritto dello Stato membro a cui è soggetto, deve informare il responsabile del trattamento di questo obbligo legale prima del trattamento.
3. Garantire la riservatezza dei dati personali trattati nell'ambito del presente contratto.
4. Assicurare che le persone autorizzate a trattare i dati personali nell'ambito del presente contratto:
 - si impegnino a rispettare la riservatezza o ad essere soggette ad un vincolo contrattuale di riservatezza;
 - ricevere la formazione necessaria sulla protezione dei dati personali;
5. Prendere in considerazione, per quanto riguarda i propri strumenti, prodotti, applicazioni o servizi, i principi di protezione dei dati fin dall'inizio e la protezione dei dati di design e di default.

d) Diritto di informazione delle persone interessate

L'affidatario, al momento della raccolta dei dati, deve fornire alle persone interessate dalle operazioni di trattamento le informazioni relative al trattamento dei dati che esegue. La formulazione e il formato delle informazioni devono essere concordati con il titolare del trattamento della committenza prima della raccolta dei dati.

e) Esercizio dei diritti delle persone interessate

L'affidatario assiste il committente, nella misura in cui ciò sia possibile, per l'adempimento dell'obbligo di rispondere alle richieste di esercizio dei diritti dell'interessato: diritto di accesso, rettifica,



cancellazione e opposizione, diritto alla limitazione del trattamento, diritto a portabilità dei dati, diritto di non essere soggetto ad una decisione individuale automatizzata (inclusa la profilazione).

Qualora gli interessati sottopongano al responsabile richieste per l'esercizio dei loro diritti, l'affidatario deve inoltrare tali richieste al Responsabile della protezione dei dati dell'Ateneo.

f) Notifica di violazione dei dati personali

L'affidatario comunica all'Ateneo qualsiasi violazione dei dati personali entro e non oltre 8 ore dopo esserne venuto a conoscenza e a mezzo PEC. Tale notifica deve essere inviata insieme a tutta la documentazione necessaria per consentire all'Ateneo ove necessario, di notificare tale violazione all'autorità di vigilanza competente.

g) Assistenza prestata dall'affidatario all'Ateneo per l'adempimenti dei suoi obblighi

L'affidatario assiste gli enti committenti nello svolgimento delle valutazioni d'impatto sulla protezione dei dati. L'affidatario assiste gli enti committenti in merito ad eventuali preventive consultazioni del Garante della Privacy.

h) Misure di sicurezza

L'affidatario dovrà impegnarsi ad attuare misure minime di sicurezza con particolare riferimento alle misure tecniche e organizzative appropriate per garantire un livello di sicurezza appropriato al rischio e al riguardo. In particolare, dovrà essere garantita la capacità di garantire la riservatezza, l'integrità, la disponibilità e la resilienza di sistemi e servizi di elaborazione nonché la possibilità di ripristinare la disponibilità e l'accesso ai dati personali in modo tempestivo nel caso di eventi che comportino un incidente fisico o tecnico;

i) Destino dei dati

Al termine della prestazione relativa al trattamento di tali dati, l'affidatario si impegna in base e ad espressa indicazione dell'Università e nel rispetto delle leggi vigenti in materia di conservazione alla distruzione dei dati personali.

Una volta distrutto, l'affidatario deve dimostrare, per iscritto, che tale distruzione è avvenuta.

j) Responsabile della protezione dei dati

Il Responsabile della protezione dei dati dell'Università degli Studi dell'Insubria, designato ai sensi dell'art. 37 del Regolamento (UE) 2016/679, è l'Avv. Stefano Ricci, e-mail privacy@uninsubria.it.

Registro delle categorie di attività di trattamento

L'affidatario all'atto della stipula dovrà dichiarare di conservare una registrazione scritta di tutte le categorie di attività di trattamento svolte per conto dell'Università, contenente:

- il nome e i dati di contatto del titolare del trattamento dell'aggiudicatario per conto del quale agisce il responsabile del trattamento e del responsabile della protezione dei dati dell'aggiudicatario;
- eventuali trasferimenti di dati personali verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale, compresa l'identificazione di tale paese terzo o organizzazione internazionale e, nel caso di trasferimenti di cui all'articolo 49, paragrafo 1, secondo comma, del Regolamento (UE) 2016/679, la documentazione di adeguate garanzie. Tale dichiarazione dovrà essere aggiornata in corso di vigenza contrattuale in caso di variazione.

k) Documentazione

L'affidatario fornisce all'Università tutta la documentazione necessaria per dimostrare la conformità a tutti i suoi obblighi.

l) Obblighi del controllore rispetto al processore

L'Università si impegna a:

1. fornire all'affidatario i dati di cui al presente documento
2. documentare, per iscritto, tutte le istruzioni relative al trattamento dei dati da parte dell'affidatario



3. assicurare, prima e durante il processo, il rispetto degli obblighi previsti dal regolamento generale sulla protezione dei dati da parte del fornitore.
4. Supervisionare il trattamento, anche effettuando audit e ispezioni con l'affidatario.

m) Adeguamenti alla normativa privacy. Obblighi

L'Università si riserva di adeguare le clausole contenute nel presente capitolato al modello di atto giuridico e o clausole tipo predisposte dalla Commissione UE o da un'autorità di controllo per la disciplina del trattamento dei dati.

17. Controversie e foro competente

Qualunque contestazione dovesse eventualmente sorgere nel corso dell'esecuzione contratto, non si ammetterà alcun diritto in capo all'Appaltatore di sospendere unilateralmente il servizio, né di procedere alla riduzione o alla modificazione del medesimo.

La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'autorità giudiziaria competente presso il Foro di Varese ed è esclusa la competenza arbitrale. Ai sensi dell'art. 213, comma 2, del D.Lgs. 36/2023 si dichiara che il contratto conseguente all'aggiudicazione definitiva non conterrà clausola compromissoria.

L'organo che decide sulla controversia decide anche in ordine all'entità delle spese di giudizio e alla loro imputazione alle parti, in relazione agli importi accertati, al numero e alla complessità delle questioni.



II – CARATTERISTICHE DEI SERVIZI

18. Descrizione dei servizi

Il servizio principale consiste nella piccola ristorazione e caffetteria (the, caffè, bevande calde e fredde in genere), con distribuzione di bevande analcoliche, panini, tramezzini, toast e piatti freddi e/o caldi preconfezionati, all'interno della propria sede presso il Chiostro di S. Abbondio, via Regina Teodolinda 37, Como. È vietata la vendita per asporto di bevande in contenitori di vetro.

Si intendono tutti richiamati e vigenti, anche se non espressamente citati, i requisiti e le prescrizioni di cui alle vigenti normative in tema di:

- derrate alimentari e bevande;
- confezionamento ed etichettatura di derrate e bevande;
- produzione, conservazione, refrigerazione, rinvenimento, scongelamento, porzionatura, lavaggio, taglio e distribuzione di derrate e bevande;
- addetti al servizio e condizioni igieniche di svolgimento del servizio di preparazione e distribuzione di alimenti e bevande nonché alle operazioni di trasporto.

Allo stesso modo si intendono operanti automaticamente tutte le eventuali variazioni che dovessero intervenire a tali normative, senza che da ciò possa derivare alcun onere per l'Università.

Nei locali adibiti a magazzino e nei reparti adibiti alla preparazione e distribuzione degli alimenti non è consentito l'accesso a persone estranee al servizio, fatta eccezione per gli incaricati ai controlli. Qualsiasi responsabilità derivante dalla mancata osservanza di quanto sopra esposto sarà a carico dell'OEA. L'accesso del personale alle dipendenze dell'OEA viene regolamentato dall'OEA stesso.

Si richiede, inoltre, l'esecuzione del servizio di pulizia e sanificazione degli spazi assegnati nonché l'esecuzione di piccoli interventi di manutenzione che non richiedano una professionalità specifica, potrà essere eseguito prima dell'inizio o dopo la chiusura dei servizi di cui sopra.

19. Orari di apertura e chiusura

L'OEA dovrà assicurare il servizio nel suo complesso dalle ore 8.30 alle ore 14,30, nelle giornate lavorative, dal lunedì al venerdì garantendo il servizio di piccola ristorazione e caffetteria (the, caffè, bevande calde e fredde in genere), con distribuzione di bevande analcoliche, panini, tramezzini, toast e piatti freddi e/o caldi preconfezionati.

Resta ferma la facoltà dell'OEA di ampliare detti orari, fino al limite massimo dell'apertura del complesso denominato S. Abbondio, previa autorizzazione scritta rilasciata dal RUP.

L'Università si riserva la facoltà di comunicare per iscritto, con congruo anticipo e almeno 24 ore naturali e consecutive prima, eventuali modifiche da apportare al suddetto orario ovvero modifiche all'articolazione dei due servizi previsti, che si dovessero rendere necessarie per sopravvenute esigenze istituzionali. Per le stesse ragioni e con il medesimo anticipo l'Università potrà concordare l'apertura del bar anche in giorni



diversi da quelli previsti (sabato, domenica e festivi).

In ragione del fatto che l'afflusso di utenza al servizio di erogazione del servizio risulta fortemente influenzato dal calendario accademico, il servizio dovrà essere garantito nei periodi di attività didattica (circa 220 giorni all'anno) secondo il calendario predisposto annualmente dall'Università e comunicato tempestivamente dal RUP. Resta comunque escluso il mese di agosto ed i periodi delle festività pasquali e natalizie per il quale il servizio non è previsto.

L'OEA potrà concordare con il RUP eventuali variazioni ai periodi di chiusura/apertura del servizio.

20. Luogo di esecuzione del Contratto

Il servizio verrà espletato negli spazi all'uopo destinati presso la sede di "S. Abbondio" – Via Regina Teodolinda 37, Como.

I locali saranno consegnati nello stato di fatto in cui si trovano, del quale il OEA è edotto al momento del sopralluogo, e dotati dei seguenti arredi di proprietà dell'Università:

DESCRIZIONE	QUANTITÀ	DIMENSIONI
Banco bar	1	9,4 m
Vetrina snack 125	1	1,25 m
Cella frigo	1	1,50 m
Retrobanco	1	5,3 m
Pedana	1	4,5 m
Tavoli	9	
Piani snack-colonne	1	5,5 m
Sedie	36	
Sgabelli	6	
Mobile di servizio	1	1,5 m

21. Altre disposizioni

La concessione dei predetti spazi è strettamente finalizzata all'espletamento del servizio di ristorazione. Eventuali utilizzi diversi da quelli previsti nel presente CSA, se ritenuti gravemente difformi dall'utilizzo sopra indicato o comunque non preventivamente autorizzati dall'Università, saranno sanzionati con la revoca della concessione. Non è ammesso il posizionamento di strutture fisse di alcun tipo nell'area esterna.

Successivamente all'aggiudicazione, l'Università provvederà alla consegna dei locali all' OEA per l'allestimento del bar. Delle operazioni di consegna verrà redatto apposito verbale. L'OEA non potrà iniziare alcun intervento senza la predetta consegna.

Qualora l'OEA rifiuti di ricevere i locali, sarà facoltà dell'Università risolvere il Contratto mediante comunicazione scritta e provvedere senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo all'incameramento del deposito cauzionale, fatta salva l'azione per il risarcimento del



maggior danno subito ed ogni altra azione che l'Università ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

Entro il termine di giorni 15 (quindici), salvo proroga motivata, decorrenti dalla data di consegna dei locali, l'OEA si impegna ad avviare il servizio di ristorazione, previa eventuale integrazione dell'allestimento con arredi e attrezzature, a proprie cure e spese o come da offerta tecnica di gara.

Qualsiasi integrazione degli arredi e delle attrezzature dovrà essere conforme ai criteri di sicurezza più severi e adatti, per caratteristiche morfologiche e di decoro, ai locali nel rispetto della specifica destinazione d'uso e delle attività lavorative svolte. Arredi e attrezzature dovranno essere realizzati in conformità alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche. Al termine della concessione gli eventuali arredi forniti dall'OEA dovranno essere rimossi dal medesimo ripristinando lo stato dei luoghi.

L'OEA dovrà fare uso degli spazi, dei locali e di tutti gli impianti con ogni più attenta cura; eventuali danni arrecati per incuria o mancanze di varia natura dovranno essere risarciti all'Università.

22. Utenze

L'Università assicurerà la fornitura elettrica, idrica, di riscaldamento e climatizzazione, con spese a proprio carico.

23. Smaltimento rifiuti

I costi e la gestione di smaltimento dei rifiuti prodotti (urbani, organici e da raccolta differenziata) sono a carico dell'OEA. L'OEA si obbliga ad aprire a proprio nome, presso i competenti uffici del Comune di Como, la cartella esattoriale della tassa rifiuti entro 30 (trenta) giorni dalla data di consegna dei locali.

Le modalità di stoccaggio provvisorio e di esposizione dei suddetti rifiuti devono essere concordate con il RUP.

24. Pulizie

I locali dovranno essere tenuti in perfetto stato di pulizia. È a carico del OEA la pulizia ordinaria e straordinaria di locali, impianti, vetri, arredamenti, ivi inclusi i servizi igienici e l'area verde. Le operazioni di pulizia dei locali non devono essere svolte negli orari di apertura al pubblico.

Ove emerga la necessità, l'OEA dovrà provvedere a sua cura e spese ad eventuali interventi di derattizzazione/deblattizzazione dei locali.

25. Migliorie, addizioni e modifiche

In corso di Contratto l'OEA non potrà eseguire migliorie, addizioni o modifiche senza l'autorizzazione scritta da parte dell'Università Concedente. Il relativo silenzio o l'acquiescenza dell'Università Concedente non avrà alcun effetto favorevole per l'OEA. È fatta salva la facoltà da parte dell'Università di ritenere le migliorie, addizioni o modifiche apportate senza obbligo di corrispondere



alcun compenso, anche se autorizzate. Nel caso di opere non autorizzate è fatto salvo il diritto di ottenere l'eventuale riduzione in pristino ad esclusive cura e spese dell'OEA.

26. Interventi di manutenzione

Gli interventi di manutenzione ordinaria di cui agli artt. 1576 e 1609 del C.C., nonché quelli di manutenzione straordinaria sono a carico dell'Università.

Rimangono a carico del concessionario gli interventi di piccola manutenzione quali a titolo esemplificativo.

- piccoli interventi riguardanti lo stato d'uso di infissi e porte;
- piccoli interventi di natura idraulica;
- piccoli interventi elettrici relativi ai punti luce, cavi e prese di corrente;
- piccoli interventi di riparazione di suppellettili e arredi.

27. Restituzione locali

Alla scadenza del Contratto l'OEA sarà tenuto alla restituzione dei locali nelle migliori condizioni, salvo il normale degrado dovuto all'uso.

28. Ulteriori obblighi a carico del OEA

L'OEA si impegna a comunicare annualmente al RUP, mediante esibizione di documentazione contabile, il fatturato derivante dall'esecuzione del servizio oggetto di concessione relativo ad ogni annualità.

La preparazione dovrà avvenire nella stessa giornata del consumo, in loco. È vietata qualsiasi forma di utilizzo degli avanzi. La verdura fresca dovrà essere accuratamente lavata con l'utilizzo di mezzi idonei, atti a ridurre o eliminare eventuali residui. Su richiesta dell'utenza i prodotti obbligatori del bar (pizzette, panini, focacce, piadine) dovranno essere riscaldati. I Salumi non devono contenere polifosfati aggiunti e i formaggi devono essere di alta qualità.

La composizione dei prodotti confezionati deve essere dichiarata ed esposta al pubblico. Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, di marche conosciute a livello nazionale o regionale e di ambito CEE e comunque DOP, IGT.

L'OE dovrà prestare attenzione per i particolari consumatori intolleranti o allergici; a tal fine, affinché il consumatore riceva informazioni essenziali, leggibili e comprensibili per fare acquisti consapevoli, il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza secondo le normative vigenti.

L'OE dovrà prestare attenzione alla conservazione di insaccati, formaggi, salse etc che dovranno rispettare i 4° C. E' vietato utilizzare prodotti surgelati (tranne le brioches, per le quali deve essere indicato "prodotto surgelato" o prodotti impiegati nella preparazione di altri alimenti freschi) o surgelare i prodotti. La protezione di alimenti grassi (salumi, formaggi, ecc.) deve avvenire con pellicola di alluminio, idonea al contatto con gli alimenti. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda



stagnata, se il contenuto non viene immediatamente utilizzato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o di acciaio inox o di altro materiale non soggetto a ossidazione. Gli alimenti non confezionati dovranno essere distribuiti mediante apposite pinze oppure dovranno essere contenuti in appositi involucri in materiale riciclabile o materiale ecologico. I recipienti utilizzati per le bevande dovranno essere trattati con apposita macchina sterilizzatrice. A richiesta saranno utilizzati bicchieri monouso, biodegradabili e compostabili, secondo la normativa vigente.

L'OE Il Concessionario si impegna a pulire, quotidianamente, i locali destinati alla preparazione dei panini etc e di servizio bar.

L'OE dopo i periodi di chiusura per le vacanze estive, si impegna ad effettuare un'accurata pulizia dei locali, arredi ed apparecchiature.

L'OE dovrà utilizzare detersivi e gli altri prodotti d'igienizzazione sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi e in ogni modo la responsabilità nella scelta e nell'uso dei materiali di cui sopra, nonché il corretto uso. E' assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope ecc. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata in conformità con le indicazioni del gestore comunale del servizio di raccolta rifiuti.

Il mancato rispetto delle prescrizioni in materia di raccolta e gestione dei rifiuti comporterà l'applicazione della penale indicata nell'art. 8 del presente Capitolato Tecnico. Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al Gestore del bar, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario. Eventuali rifiuti speciali provenienti dal Servizio dovranno essere raccolti e smaltiti, a cura e spese del Concessionario, nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea. Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento saranno a totale carico del Concessionario

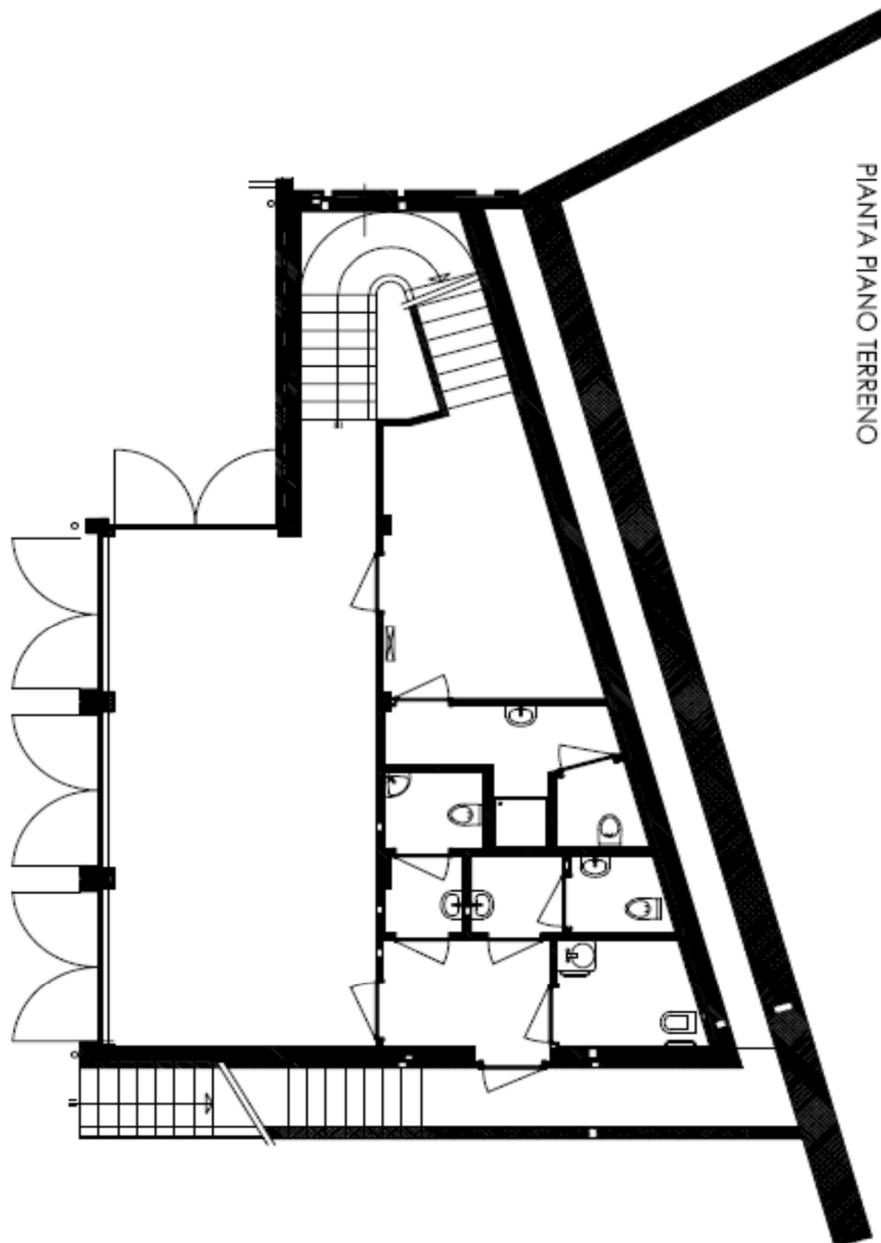
L'OE al personale incaricato all'espletamento del servizio dovrà essere munito, ove necessario, di adeguati strumenti di protezione ai sensi del D.Lgs 81/2008 e s.m.i., ed essere debitamente formato e sensibilizzato sui temi della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro essere qualificato ed esperto nello svolgimento delle mansioni cui è abilitato, e mantenere un comportamento decoroso e corretto nei riguardi degli utenti;

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria.

Il Gestore deve fornire a tutto il personale indumenti da lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti.

Il Concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e delle strumentazioni necessarie all'esercizio dell'attività di bar caffetteria.

ALLEGATO 1





ALLEGATO 2

