

## ALLEGATO 6

### BANDO PER L’AFFITTO D’AZIENDA RELATIVO AL BAR INTERNO DELLA SEDE UNIVERSITARIA DI PORDENONE NEI LOCALI DEL CONSORZIO UNIVERSITARIO DI PORDENONE

#### CAPITOLATO

##### Art. 1 Oggetto del bando

È oggetto del presente bando l’affitto d’azienda relativo alla “**gestione del servizio di bar interno**” presso la sede universitaria di Via Prasecco 3/A in Pordenone.

Il servizio di bar si svolgerà esclusivamente all’interno della sede universitaria nei locali assegnati per la gestione.

Il servizio è rivolto agli studenti, ai docenti, al personale amministrativo delle strutture in esso operanti e a tutti i visitatori e ospiti della sede.

La gestione del servizio sarà aggiudicata dal Legale Rappresentante o suo delegato a chi risulterà primo in una apposita graduatoria stilata dalla Commissione.

La graduatoria verrà stilata sulla base dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto Qualità/Prezzo, calcolata secondo i seguenti criteri:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE		Punteggio max attribuibile: 100 punti	
		DA	A
1	Offerta economica per canone	0	40
2	Listino prezzi	0	15
3	Precedenti esperienze nel settore bar/ristorazione	0	20
4	Attuale gestore mensa universitaria	0	10
5	Qualità delle materie prime (menù e assortimento)	0	15

##### Art. 2 Fonti del contratto

###### Disciplina

Il bando e i rapporti derivanti dall’aggiudicazione dello stesso sono regolati da:

- Normativa di settore;
- Norme contenute nel bando di gara;
- Codice Civile per quanto non espressamente previsto nelle predette fonti.

##### Art. 3 Documentazione necessaria e modalità per l’aggiudicazione definitiva

L’aggiudicazione definitiva è subordinata alla presentazione, da parte del soggetto aggiudicatario, della seguente documentazione:

1. Contabile versamento di una somma pari a due mensilità di canone di affitto comprensivo di I.V.A., a titolo di caparra;
2. Originali di tutta la documentazione atta a comprovare i requisiti dichiarati in sede di presentazione della domanda.

La suddetta documentazione dovrà pervenire alla società Consortium Service s.r.l. entro e non oltre 10 (dieci) giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della comunicazione di assegnazione provvisoria.

In caso di mancato rispetto del termine o di rinuncia a mezzo PEC, Consortium Service Srl procederà all'esclusione del concorrente e allo scorrimento della graduatoria. Tale modalità sarà adottata anche con i soggetti successivamente interpellati.

#### **Art. 4 Stipula e registrazione del contratto**

La stipula del contratto di affitto d'azienda relativo al bar interno presso i locali del Consorzio Universitario di Pordenone dovrà essere formalizzata entro 25 (venticinque) giorni naturali e consecutivi dalla data di notifica della comunicazione di aggiudicazione definitiva.

In caso di mancata sottoscrizione del contratto d'affitto d'azienda entro tale termine, l'aggiudicatario verrà dichiarato decaduto e la società Consortium Service Srl a socio unico potrà rivolgersi ai concorrenti risultati successivi in graduatoria.

La registrazione del contratto dovrà avvenire entro 20 (venti) giorni dalla data di stipula a cura e spese dell'aggiudicatario.

#### **Art. 5 Durata del contratto**

Il contratto avrà durata di quattro anni a partire dal 15/09/2022 con termine 14/09/2026.

Il contratto potrà essere rinnovato una sola volta per ulteriori 4 (quattro) anni, alla scadenza dei quali decadrà di diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora e non sarà in alcun modo ulteriormente tacitamente rinnovabile.

Alla scadenza contrattuale il locale dovrà essere lasciato libero da persone o cose nel termine di 10 (dieci) giorni lavorativi.

#### **Art. 6 - Caratteristiche, allestimento e attrezzature dei locali**

Il locale è situato presso il complesso universitario di via Prasecco n. 3/a a Pordenone.

Le superfici sono le seguenti:

- sala bar: mq. 56 ca
- deposito-magazzino: mq. 16,3 ca
- locali accessori: mq. 35 ca
- sala prospiciente il giardino: mq. 95,2 ca
- giardino: mq. 104 ca
- scale adiacenti al giardino

I locali verranno consegnati arredati e attrezzati con quanto di seguito indicato. Tutto ciò che non è elencato, è da considerarsi non fornito da parte della proprietà.

La manutenzione ordinaria e straordinaria di arredi ed attrezzature sarà a completo carico dell'aggiudicatario che dovrà, al termine del contratto, restituire gli stessi nello stato di consegna, salvo la normale usura.

I sopralluoghi potranno essere effettuati dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle 12.00 e dalle 14.30 alle 17.00 concordando un appuntamento, inviando una mail di richiesta a [info@consortiumservice.it](mailto:info@consortiumservice.it) o telefonando allo 0434 523072.

La dotazione del bar è così composta:

**Rete banco lungo ml 5,27 x 60 cm composto da:**

- 8 moduli con antine wengè
- 1 modulo a giorno
- 1 modulo con batti fondi e tramoggia rifiuti
- Top in acciaio con alzatina e lavello con rubinetto

**Alzata retro-banco composta da:**

- 2 file di mensole wengè per tutta la lunghezza del retro
- banco

**Pedana ispezionabile**

**Banco bar composto da:**

- Una cella frigo da ml 3 con 3 ante, 2 cassettiere doppie e gruppo a bordo con raffreddamento ad acqua
- Un modulo neutro a giorno
- Una vetrina neutra da ml 2 con vetri alti dritti con gruppo a bordo raffreddamento ad acqua
- Un modulo terminale a ripiani
- Una portina a vento
- Piani e zoccolo in marmo nero assoluto
- Fabbricatore di ghiaccio
- Frontale banco in wengè

**Lavabicchieri**

**Lavello con ripiano in acciaio inox a due ante**

**Impianto elettrico bar**

**Parete ispezionabile con anta**

**Tavolo snack a muro**

**Allacciamento frigorista**

**Tavoli e sedie:**

N° 40 tavoli quadrati di colore bianco 65 cm x 65 cm

N° 40 sedie di colore arancione

N° 39 sedie di colore verde

N° 39 sedie di colore verde chiaro

### **Art. 7 Autorizzazioni e licenze**

1. L'impresa aggiudicataria dovrà dotarsi, prima dell'inizio effettivo della attività di somministrazione, di tutte le prescritte autorizzazioni amministrative commerciali o di altra natura comunque necessarie alla regolare gestione del posto di ristoro in oggetto, pena l'impossibilità di inizio esercizio dell'attività.

2. Del mancato o ritardato rilascio da parte delle competenti istanze di autorizzazioni o comunque di quanto necessario sia al regolare funzionamento dell'attività di somministrazione in oggetto non potrà essere in alcun modo considerata responsabile Consortium Service Srl, restando quindi a totale carico del Gestore qualsiasi rischio connesso al mancato rilascio delle predette autorizzazioni ovvero qualsiasi incombenza connessa al rilascio o rinnovo delle dette autorizzazioni / licenze.

### **Art. 8 Canone d'affitto**

Per partecipare al bando, il concorrente, secondo le modalità indicate nel bando, dovrà presentare la propria offerta in aumento rispetto al canone minimo mensile, quantificato in € 1.500 + IVA, come da allegato n. 4.

Il canone di affitto dovrà essere corrisposto mensilmente in via anticipata entro il 10 (dieci) di ogni mese e sarà costituito dall'ammontare totale mensile indicato nell'offerta presentata.

Si intendono 12 (dodici) mensilità per anno solare.

Il canone verrà rivalutato di anno in anno, con decorrenza dal secondo anno, sulla base della variazione ISTAT intercorsa nell'anno precedente. La base per il calcolo sarà costituita dal canone di affitto comprensivo degli eventuali precedenti adeguamenti.

### **Art. 9 Utenze**

Le utenze (energia elettrica, acqua, riscaldamento e climatizzazione) sono incluse nel canone mensile di affitto.

Sono, invece, escluse e quindi a carico dell'aggiudicatario, le spese di pulizia e ogni altra utenza non espressamente indicata al presente articolo.

### **Art. 10 Disciplina del servizio di ristoro e disciplina della gestione dei locali e obblighi dell'aggiudicatario**

1. L'aggiudicatario dovrà garantire l'attuazione dei seguenti punti:

- Organizzazione, gestione e somministrazione di bevande, generi di caffetteria e piccola gastronomia, ivi compresa la fornitura di articoli complementari;
- Osservanza delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione.

2. Indicazioni

- I prodotti somministrati dovranno seguire le grammature prestabilite, se indicate nella tabella allegata;

- Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, di marche conosciute a livello nazionale e dovranno essere somministrate nelle quantità previste;
- Per quanto riguarda i prodotti alimentari freschi, si richiede una varietà minima di almeno 3 (tre) tipologie diverse di panino e tramezzino;
- È fatto divieto di somministrare Organismi Geneticamente Modificati (OGM);
- È richiesta l'esposizione degli allergeni relativi ai singoli prodotti;
- È da privilegiare la fornitura di frutta e verdura fresca provenienti da produzione biologica e a km 0;
- Formaggi e salumi non devono contenere polifosfati aggiunti;
- La composizione dei prodotti non confezionati e gli allergeni devono essere chiariti ed esposti al pubblico;
- Gli alimenti non confezionati dovranno essere distribuiti mediante apposite pinze;
- Il latte utilizzato per il servizio di banco dovrà essere del tipo "fresco" Intero e di Alta Qualità;
- I dolcificanti dovranno essere distribuiti in apposite confezioni monodose.

3. Dovrà prevedere l'erogazione delle seguenti prestazioni essenziali e comunque deve attenersi alle seguenti disposizioni:

- l'attività dovrà essere garantita dal 1° settembre fino alla metà del mese di luglio (termine sessione estiva esami) – fatta eccezione per l'anno 2022 per il quale l'attività dovrà essere garantita dal 19 settembre fino alla metà del mese di luglio, dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 18.00, fatta eccezione per i giorni di sospensione dell'attività didattica o della chiusura della sede universitaria per le festività di calendario, che verranno comunicati con congrui tempi organizzativi;
- periodi e orari diversi, in aggiunta ai precedenti, dovranno essere concordati con Consortium Service Srl per ragioni organizzative, di apertura e di sorveglianza della sede.
- l'uso dell'immobile è destinato esclusivamente per le finalità e con le modalità indicate nel presente Capitolato, è vietata ogni variazione d'uso non espressamente autorizzata da Consortium Service S.r.l.

A Consortium Service Srl spetta il controllo sul rispetto degli orari e della qualità dei prodotti.

In ogni caso il servizio di cui sopra non potrà interferire arrecando disturbo o essere di turbativa con l'attività didattica.

4. L'aggiudicatario, inoltre, dovrà attenersi alle seguenti ulteriori disposizioni:

- a) contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria;
- b) scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti: pulizia delle stoviglie, dei banconi, delle attrezzature varie e dei macchinari;
- c) pulizia accurata dei locali oggetto di gara ovvero degli spazi antistanti al punto di ristoro e di quanto altro è presente all'interno e all'esterno di tutti i locali, indicati all'art. 6;
- d) il servizio di pulizia comprende anche lo svuotamento quotidiano dei bidoni pertinenti al locale bar e anche l'allontanamento dei rifiuti in conformità alle leggi vigenti in materia, provvedendo al loro corretto smaltimento secondo le disposizioni comunali vigenti. Ai fini della raccolta differenziata, non saranno utilizzabili i contenitori destinati al Consorzio Universitario;
- e) l'aggiudicatario dovrà, inoltre, provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali nonché delle strutture e delle attrezzature, arredi, ecc;
- f) l'aggiudicatario dovrà garantire il rispetto di tutte le norme vigenti in materia igienico sanitaria e di standard prestazionali di elevata qualità comunque nel rispetto del D.lgs 155/97 (sistema HACCP) e comunque di tutta la normativa vigente in materia di igiene degli alimenti;

- g) tutto il personale adibito alla vendita, alla distribuzione e alla manipolazione dei prodotti dovrà presentare costantemente, uno stato della più scrupolosa pulizia, con vestiario adeguato e a norma;
- h) è vietato effettuare trattamenti di pulizia nei locali durante le operazioni di preparazione e distribuzione dei prodotti;
- i) dovrà essere garantita la presenza continuativa di una o due persone, per l'esplicazione del servizio, dando opportuna comunicazione dei relativi dati anagrafici ad essi riferiti;
- j) le medesime persone dovranno possedere i requisiti previsti dall'autorità sanitaria per il tipo di prestazione in esame;
- k) l'aggiudicatario dovrà apporre in posizione visibile nei locali in oggetto il listino prezzi comprensivi di IVA (come depositato in gara) redatto con caratteri grafici che ne permettano una facile lettura all'utenza e dovrà provvedere al rilascio dello scontrino fiscale, ai sensi della norma vigente, dietro pagamento in contanti degli utenti del servizio bar;
- l) i prezzi di vendita sono quelli indicati in sede di offerta e non possono essere modificati nel primo anno di contratto; gli stessi potranno essere sottoposti a revisione annuale a richiesta dell'aggiudicatario facendo riferimento all'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai e di impiegati (indice FOI), elaborato dall'ISTAT, con arrotondamento al centesimo di euro. Ulteriori aumenti applicati, senza condivisione ed autorizzazione da parte di Consortium Service Srl potranno essere motivo di risoluzione del contratto;
- m) l'aggiudicatario dovrà attenersi alle condizioni riportate nella polizza assicurativa per eventuali danni a cose e a persone.

Il servizio non può comportare nessun tipo di onere e responsabilità per Consortium Service Srl.

Relativamente al codice di Condotta si specifica, inoltre, che per tutte le comunicazioni, promozioni, affissioni e scritte nei locali di cui all'art.1 e zone limitrofe, e ad ogni modo inerenti l'attività del Bar, la parte affittuaria accetta un Codice di Condotta relativo alle comunicazioni così come sotto specificato, e si impegna ad osservarlo e a comunicare preventivamente alla parte affittante ogni iniziativa che esuli dalla gestione ordinaria, chiedendone esplicito consenso per iscritto almeno 5 giorni lavorativi prima della realizzazione.

Nella fattispecie, relativamente al Codice di Condotta, è fatto espresso divieto di:

- apporre messaggi, cartelloni, locandine, scritte o altra comunicazione con messaggi offensivi, denigratori, o lesivi dell'altrui sensibilità;
- apporre messaggi, cartelloni, locandine, scritte o altra comunicazione con divieti di attività e/o comportamenti se non preventivamente concordati con la parte affittante.

È lasciata ampia e libera iniziativa alla parte affittuaria per quanto riguarda iniziative, comunicazioni e altre attività legate alla gestione del locale Bar, anche in orario extra apertura della sede, che non violino il sopra citato Codice di Condotta e che siano ad ogni modo concordate preventivamente con Consortium Service Srl.

### **Art. 11 Responsabile dei servizi**

L'aggiudicatario, nella persona del legale rappresentante, è responsabile di tutte le attività oggetto del presente capitolato.

In ogni caso la responsabilità rimane in capo all'aggiudicatario che è responsabile unico nei confronti di Consortium Service Srl o di terzi, per eventuali danni o inadempimenti.

## **Art. 12 Assicurazioni**

L'aggiudicatario è responsabile dei danni arrecati a persone o cose, in conseguenza dell'attività o omissioni svolte nell'esercizio della locazione.

Consortium Service Srl. non assume mai, in alcun caso, sia sul piano assicurativo che per qualsiasi altro rapporto giuridico, la qualità di coobbligato solidale per qualsivoglia obbligazione dell'aggiudicatario.

Su tutti i beni destinati direttamente o indirettamente alla gestione, l'aggiudicatario dovrà sottoscrivere un'adeguata polizza assicurativa e in particolare:

1. polizza contro i rischi incendio ed eventi accessori (incendio/scoppio, perdite e schizzi d'acqua o altri liquidi, contatti accidentali con parti attive di tensione, ecc.) anche di tipo catastrofale, nulla escluso;
2. assicurazione RCT verso terzi e prestatori d'opera, sulla base dell'afflusso medio del bar;
3. polizza rischio locativo.

Di seguito i massimali minimi richiesti:

- per danni a persone e a cose che potrebbero subire gli utenti a seguito della consumazione di alimenti e bevande;
- per danni a beni di proprietà del Concedente;

con i seguenti massimali:

### **Responsabilità civile verso terzi**

€ 5.000.000,00 per ogni sinistro

€ 5.000.000,00 per ogni persona lesa

€ 5.000.000,00 per danni a persone, animali o cose

### **Responsabilità civile verso i dipendenti**

€ 5.000.000,00 per ogni sinistro

€ 5.000.000,00 per ogni dipendente infortunato

Nelle polizze di assicurazione dei beni dovrà essere espressamente indicato che, in caso di sinistro, il risarcimento liquidato in termini di polizza dalla Compagnia Assicuratrice sarà a favore di Consortium Service Srl. a socio unico. Ove il valore da risarcire per danni arrecati a persone e/o cose ecceda i singoli massimali coperti dalle predette polizze, l'onere relativo dovrà intendersi a totale carico dell'aggiudicatario.

All'atto della presa in consegna dei locali – e ciò indipendentemente dalla data di effettivo inizio della attività di somministrazione – l'aggiudicatario dovrà depositare presso Consortium Service Srl. copia di dette polizze assicurative, per la cui consegna verrà stilato apposito verbale.

## **Art. 13 Spese, imposte e tasse**

Registrazione del contratto:

Per quanto concerne la stipula del contratto tutte le spese, imposte e tasse inerenti al contratto stesso, quali le spese di bollo, quietanza, diritti fissi, ecc. saranno a carico dell'aggiudicatario.

In ogni caso, la registrazione del contratto (da effettuarsi in almeno 3 originali) avverrà a cura e spese dell'aggiudicatario il quale dovrà dare prova a Consortium Service Srl dell'avvenuta registrazione.

L'attività di somministrazione non potrà avere corso se l'aggiudicatario non avrà dato prova dell'effettivo intervenuto deposito, per la registrazione, ai competenti uffici, del contratto. In ogni caso, non appena

disponibile, l'aggiudicatario dovrà consegnare a Consortium Service Srl n. 2 originali (dei 3 di cui sopra) debitamente registrati presso i competenti uffici.

Altre spese, imposte e tasse: saranno a carico dell'aggiudicatario tutte le spese, imposte e tasse che per legge o disposizione normativa/amministrativa, sono a carico del gestore dell'attività.

#### **Art. 14 Subappalto**

All'aggiudicatario è fatto espresso divieto di subappaltare e comunque cedere a terzi, anche in parte, l'attività di ristoro pena la risoluzione del contratto medesimo.

#### **Art. 15 Risoluzione del contratto**

Il contratto formalizzante l'intervenuto affitto d'azienda può essere risolto in qualsiasi momento, senza alcun preavviso, da Consortium Service Srl – con conseguente rilascio dei locali – da comunicare all'aggiudicatario con lettera raccomandata con avviso di ricevimento alternativamente a mezzo posta elettronica certificata, qualora siano riscontrate le seguenti inadempienze:

- a) qualora l'aggiudicatario incorra in abusi, illeciti o gravi e ripetute inadempienze contrattuali, incluso il subappalto non autorizzato, anche per fatti imputabili al personale dipendente o incaricato a svolgere servizi in nome e per conto del concessionario medesimo;
- b) in caso di cessione dell'impresa concessionaria o di cessazione attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o pignoramento a carico dell'impresa;
- c) se accertamenti da parte di autorità preposte dovessero riscontrare anomalie, inadeguatezze e qualità non adeguata di quanto somministrato (tali da compromettere la qualità complessiva del servizio e la sicurezza alimentare) e/o della normativa igienico-sanitaria.

Resterà, inoltre, salva per il locatore la possibilità di fare applicare tutte le norme di legge e di regolamento in materia di inadempienze contrattuali. La risoluzione comporterà la liberazione dei locali concessi da persone o cose entro 10 (dieci) giorni lavorativi.

#### **Art. 16 Verifiche e controlli sullo svolgimento delle attività**

Consortium Service Srl si riserva, anche mediante l'utilizzo di personale all'uopo incaricato, di effettuare verifiche e controlli circa la perfetta osservanza da parte dell'impresa stessa di tutte le disposizioni contenute nel presente capitolato. Qualora dal controllo qualitativo e quantitativo il servizio dovesse risultare non conforme, l'impresa dovrà provvedere, comunque e tempestivamente, ad eliminare le disfunzioni rilevate.

#### **Art. 17 Danni e rischi**

L'aggiudicatario dovrà obbligarsi in sede di contratto a garantire e sollevare Consortium Service Srl da qualunque pretesa, azione, domanda, molestia o altro che possa derivargli da terzi, in dipendenza delle forniture e servizi o per mancato adempimento degli obblighi contrattuali e per trascuratezza o colpa nell'adempimento degli stessi o comunque in conseguenza diretta o indiretta dell'appalto.

L'aggiudicatario resta unico responsabile di tutti i danni causati a terzi e a cose nell'esercizio della propria attività.

#### **Art. 18 Osservanza di leggi, regolamenti e norme**

L'aggiudicatario, sotto la sua esclusiva responsabilità, deve ottemperare alle disposizioni legislative vigenti, come pure osservare tutti i regolamenti, le norme e le prescrizioni delle competenti autorità in materia di contratti di lavoro, di sicurezza, igiene degli alimenti e di quant'altro possa comunque interessare il contratto, pena la revoca/nullità dello stesso.

#### **Art. 19 Pretese di terzi**

L'aggiudicatario garantirà in ogni tempo Consortium Service Srl da ogni e qualsiasi pretesa di terzi derivante da inosservanza da parte dell'impresa stessa, anche parziale, delle norme contrattuali e da inadempienze nell'ambito delle attività e rapporti comunque posti in essere dall'Impresa medesima per lo svolgimento del servizio oggetto del bando.

#### **Art. 20 Trattamento dati personali**

I dati raccolti saranno trattati al solo fine di procedere all'espletamento della gara nell'osservanza delle norme in materia, ai sensi del Regolamento UE 679/2016.

#### **Art. 21 Controversie – foro competente**

Per le controversie che dovessero eventualmente insorgere nell'interpretazione e nell'esecuzione del contratto sarà esclusivamente competente il Foro di Pordenone.

Pordenone, \_\_\_\_\_

Il legale rappresentante della Società o suo delegato

Firma

\_\_\_\_\_