

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR CAFFETTERIA E DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI PRESSO LA SEDE DELL'UNIVERSITÀ DELLA VALLE D'AOSTA – UNIVERSITÉ DE LA VALLÉE D'AOSTE, SITA IN AOSTA, IN VIA MONTE VODICE NONCHÉ DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDDE ED ALIMENTI SOLIDI PRECONFEZIONATI A MEZZO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI E DELLA FORNITURA ED INSTALLAZIONE DI REFRIGERATORI D'ACQUA A RETE IDRICA, IN NOLEGGIO, PRESSO LE SEDI DELL'UNIVERSITÀ.

CAPITOLATO TECNICO

Art. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

1. L'Università della Valle d'Aosta – Université de la Vallée d'Aoste, di seguito denominata "Università", intende affidare in concessione ad un Operatore Economico, di seguito denominato "Concessionario", secondo quanto previsto dagli artt. 176 e seguenti del D.lgs. n. 36/2023, la gestione dei sottoelencati servizi da svolgersi nei locali e nelle sedi di seguito indicati, alle condizioni di cui al presente capitolato:
 - servizio bar caffetteria e somministrazione di alimenti, da erogare nei locali a tal fine destinati presso la sede di Via Monte Vodice – 11100 Aosta;
 - servizio di distribuzione automatica di bevande calde, fredde e snack presso le sedi dell'Università site in Strada Cappuccini, 2/A, e in Via Monte Vodice, in Aosta.
 - fornitura ed installazione di refrigeratori d'acqua a rete idrica, completi di servizio di assistenza e di ricambio di bombole di CO2.

Art. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE

1. La Concessione ha una durata di 5 anni decorrenti dalla data del verbale di avvio dei servizi.
2. L'Università si riserva la facoltà di valutare i servizi erogati e di verificarne la qualità, a proprio insindacabile giudizio. In caso detta verifica risulti positiva, la durata contrattuale potrà essere rinnovata per un ulteriore quinquennio.

Art. 3 - SPAZI

Sede del Nuovo Polo Universitario - Via Monte Vodice

1. L'edificio che ospiterà il nuovo polo universitario è costituito da quattro piani fuori terra e da due piani interrati, per un totale di circa 9.000 mq, esclusi gli spazi adibiti ad autorimessa.
2. L'immobile di cui al precedente comma 1 è costituito da n. 19 aule didattiche, dall'Aula Magna e da 8/9 uffici e può ospitare contemporaneamente circa 1.500 persone.
3. Il bar caffetteria è situato al piano terreno, come meglio descritto nell'Allegato 1, e comprende una saletta con tavolini e sedie, un bancone e retrobancone in acciaio, attrezzati con refrigeratori, lavello e lavabicchieri, un locale cucina, un deposito, un locale spogliatoio e un servizio igienico. Lo spazio dedicato è, complessivamente, di circa 140 mq.

Sede di Strada Cappuccini

1. L'edificio è costituito da tre piani fuori terra e da un piano seminterrato, per un totale di circa 2.300 mq.

2. Ai piani terreno, primo e secondo trovano spazio gli uffici del personale docente e del personale tecnico-amministrativo, per un totale di circa 60 dipendenti.
3. Ai piani primo e secondo vi sono due spazi, provvisti di attacchi idrici e prese elettriche.

Art. 4 - DESCRIZIONE E CONDUZIONE DEI SERVIZI

1. I servizi di cui al presente Capitolato sono destinati a soddisfare un'utenza composta prevalentemente da studenti universitari, attualmente circa 1.000 iscritti, oltre che da personale docente e tecnico amministrativo, circa 120 unità, e dai collaboratori dell'Ateneo, attualmente circa 90 unità.
2. Il locale dedicato al servizio di bar caffetteria e di somministrazione alimenti sarà raggiungibile anche dall'utenza esterna e, a tal riguardo, un doppio ingresso e una parete amovibile consentiranno il funzionamento del predetto servizio in maniera indipendente rispetto alle attività dell'Ateneo.
3. Il servizio di bar caffetteria e di somministrazione alimenti, erogato dal Concessionario, dovrà prevedere le seguenti attività principali:
 - gestione del servizio bar caffetteria con tavola calda;
 - rifornimento, preparazione e somministrazione al pubblico di bevande e prodotti alimentari;
 - catering per eventi organizzati dall'Università quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, welcome coffee, coffee break, al buffet, dinner buffet.
4. Il servizio di distribuzione automatica di bevande calde, fredde e snack, erogato dal Concessionario, dovrà prevedere le seguenti attività principali:
 - progettazione e realizzazione dell'allestimento degli spazi concessi, previo parere positivo dell'Università, e con l'obbligo tassativo di recepire le eventuali integrazioni e modifiche progettuali richieste dall'Università stessa. Il numero e il tipo di distributori automatici di bevande e snack, da installare nelle sedi, compatibilmente con gli impianti idrici ed elettrici presenti, nonché le tipologie, le caratteristiche e la 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 aggiudicatrice, con l'applicazione dei criteri specificati nel disciplinare di gara, fermo restando che i distributori da installare dovranno essere in perfetto stato, tale da garantirne la piena funzionalità ed efficienza, continuativamente 24 ore su 24, per tutto il periodo previsto dalla concessione, nonché tali da possedere una capacità di erogazione adeguata all'utenza potenziale, in relazione alle sedi di collocazione e che dovranno essere garantiti i prodotti minimi indicati all' Allegato 4 – Listino prodotti base con i prezzi riportati;
 - gestione del servizio di somministrazione di bevande calde, fredde ed alimenti solidi preconfezionati a mezzo di distributori automatici e semiautomatici;
 - la fornitura ed installazione di refrigeratori d'acqua a rete idrica, completi di servizio di assistenza e di bombole di CO₂, per almeno quattro refrigeratori nella sede di Testafochi e uno nella sede di Cappuccini.
5. L'Università non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti e studenti/studentesse indicati al comma 1. La fruizione dei servizi da parte degli utenti sarà del tutto libera, per cui l'Università non assume alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni che saranno somministrate quotidianamente e in totale. Il Concessionario, pertanto, non può vantare pretese, né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte degli utenti.
6. L'Università si riserva la facoltà di:
 - rimodulare gli spazi secondo le eventuali future esigenze logistiche e/o organizzative;
 - destinare nuovi spazi al servizio bar caffetteria con tavola calda durante il periodo di vigenza del contratto;

- procedere all'eventuale richiesta di installazione di nuovi distributori automatici di bevande e alimenti in altri locali, esclusi quelli dedicati al servizio bar caffetteria e somministrazione di alimenti oggetto del presente capitolato;
 - affidare a terzi altri locali interni agli immobili, fatta eccezione per quelli destinati al servizio di bar caffetteria e somministrazione di alimenti oggetto del presente capitolato, spazi esterni per attività di catering e buvette in occasione di meeting o convegni, senza che nulla possa essere eccetto dal Concessionario.
7. Il presente Capitolato Tecnico è stato redatto tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei Criteri Ambientali Minimi, CAM, di cui al D.M. 10 marzo 2020 n. 65, concernente *"Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"*, nonché delle disposizioni di cui al D.lgs. 08 novembre 2021 n. 196, di attuazione dalla Direttiva UE 2019/904, sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente.
8. Il presente Capitolato Tecnico intende promuovere un miglioramento in termini di sostenibilità ambientale dei servizi richiesti al concessionario, orientando al contempo il mercato verso comportamenti più virtuosi. A tal fine, il Concessionario dovrà presentare, con periodicità annuale, una proposta di abbattimento quantitativa dell'impatto ambientale degli stessi, contenente le soluzioni tecnologiche e organizzative nonché le relative misure attuative, volte a ridurre i consumi energetici, a prevenire la produzione dei rifiuti e a ridurre l'impatto della logistica o altri impatti ambientali durante il ciclo di vita degli stessi.
9. Le misure di cui al precedente comma 8 dovranno essere puntualmente attuate in accordo con l'Università.
10. Il Concessionario si impegna a condurre i servizi oggetto del presente Capitolato e le attività connesse con diligenza, professionalità e decoro, rispettando tutte le prescrizioni specifiche previste dalla normativa vigente, assicurando gli adempimenti descritti nel Capitolato e in coerenza con quanto offerto in sede di gara nell'Offerta Tecnica.
11. Le attività di rifornimento, preparazione, conservazione e somministrazione dei prodotti alimentari devono essere effettuate dal personale addetto nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e secondo la metodologia del Manuale HACCP adottato dal Concessionario.
12. Il Concessionario, inoltre, dovrà osservare tutte le disposizioni in materia di sicurezza del lavoro e di carattere igienico e sanitario previste per le attività specifiche della Concessione, garantendo in particolare:
- il rispetto del D. Lgs. n. 81/2008, in materia di sicurezza sul lavoro, nel testo vigente;
 - il rispetto del D. Lgs n. 193/2007, in materia di sicurezza alimentare, nel testo vigente;
 - l'applicazione delle modalità operative previste dallo standard UNI EN ISO 22000 in vigore e dal proprio Manuale HACCP;
 - l'adozione di eventuali modifiche operative che dovessero rendersi necessarie nel corso del Contratto ai fini igienico-sanitari, per modifiche normative o a seguito di specifiche richieste o disposizioni delle Autorità sanitarie competenti.
13. Il Concessionario dovrà prestare particolare cura e attenzione all'igiene, alla pulizia e al decoro dei locali, tenuto conto del contesto delle attività universitarie all'interno del quale è inserito.
14. In particolare, il Concessionario, tramite il proprio personale e a proprio carico, dovrà:
- eseguire le pulizie quotidiane dei locali, in tutte le loro parti utilizzando detersivi e disinfettanti appropriati, così come specificato al successivo articolo 9;
 - effettuare le pulizie periodiche, interne ed esterne, dei distributori automatici;
 - adottare accorgimenti allo scopo di rendere quanto più possibile gradevole la permanenza degli utenti nei locali, quali la pulizia e il riordino continuativi di tavoli e locali nonché la cortesia del personale;
 - prevedere e far rispettare il divieto di fumo all'interno dei locali del bar caffetteria e nelle relative pertinenze, secondo la normativa vigente in materia;

- organizzare i servizi in coerenza con quanto disposto dalle Direttive europee 2008/98/CE e 2019/904/CE nonché dal Circular Economy Action Plan, ai sensi dei quali la prevenzione nella produzione degli stessi è l'azione prioritaria;
 - provvedere alla raccolta dei rifiuti prodotti, in base a quanto previsto dalla normativa e dai regolamenti vigenti in materia, tramite il posizionamento di appositi contenitori differenziati ad uso esclusivo del bar caffetteria ed il conferimento presso gli appositi punti di raccolta differenziata, facilitando all'utente la corretta separazione dei rifiuti;
 - trattare e smaltire gli eventuali rifiuti tossici o pericolosi prodotti dal bar caffetteria secondo la normativa e i regolamenti vigenti in materia.
15. La fornitura di utensili da cucina, stoviglie, pentole, posateria, servizi di piatti, vassoi per il self-service e qualunque altra dotazione strumentale necessaria allo svolgimento dei servizi è a carico del Concessionario.

Art. 5 - EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI BAR CAFFETTERIA E DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI

1. Il servizio di bar caffetteria e di somministrazione di alimenti deve essere erogato dal lunedì al venerdì, dalle ore 8.00 alle ore 20.00, e il sabato dalle ore 8.00 alle ore 14.00. Resta ferma la possibilità, per i partecipanti alla procedura di cui al presente Capitolato, di offrire, in sede di gara, come miglioria, l'apertura del bar caffetteria anche ampliando l'orario settimanale o estendola al pomeriggio e/o alla sera del sabato, alla domenica e ai giorni festivi.
2. Il Concessionario può concordare con il Direttore dell'esecuzione del contratto, di seguito DEC, sulla base delle esigenze dell'Ateneo e coerentemente con il calendario delle attività universitarie:
 - eventuali periodi di riduzione dell'orario;
 - periodi di chiusura al pubblico.
3. Tutti i periodi di chiusura e/o riduzione dell'orario di erogazione del servizio devono essere, in ogni caso, programmati in anticipo e autorizzati dal DEC. Il Concessionario non può sospendere o interrompere il servizio con decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'Ateneo.
4. L'Università si riserva la facoltà di chiedere l'ampliamento temporaneo degli orari di servizio e/o l'eventuale apertura in giorni festivi, in occasione di eventi straordinari, con un preavviso di almeno 7 (sette) giorni naturali e consecutivi.
5. L'ampliamento e/o la riduzione degli orari di erogazione del servizio non comportano una variazione del canone di concessione.
6. L'eventuale sospensione unilaterale del servizio costituisce inadempienza contrattuale e può determinare l'applicazione delle penali nonché la risoluzione del Contratto.
7. L'Ateneo incentiva la promozione di azioni volte alla riduzione del consumo della plastica: è, pertanto, fatto obbligo, per il Concessionario, l'utilizzo degli erogatori di acqua, la quale dovrà essere somministrata al pubblico esclusivamente tramite caraffa.

Art. 6 - EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE CALDE, FREDE ED ALIMENTI SOLIDI PRECONFEZIONATI A MEZZO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI

1. Il servizio di somministrazione di bevande calde, fredde ed alimenti solidi preconfezionati a mezzo di distributori automatici e semiautomatici, dovrà essere assicurato in maniera continuativa, durante tutto l'anno. Parimenti, dovrà essere garantita una continua ricarica dei distributori oltre ad una loro corretta manutenzione al fine di scongiurare eventuali interruzioni del servizio in questione.

2. Il Concessionario si obbliga ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti con particolare riferimento alle bevande calde, fredde ed alimenti preconfezionati; si impegna, inoltre, a fornire prodotti di prima qualità e, ove possibile, a garantire la freschezza della materia prima utilizzata.
3. Tutti i periodi di eventuale riduzione dell'orario di erogazione del servizio, anche per attività di manutenzione, devono essere, in ogni caso, programmati in anticipo e autorizzati dal DEC. Il Concessionario non può sospendere o interrompere il servizio con decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'Ateneo.
4. L'Università si riserva la facoltà di modificare gli orari di apertura, anche temporaneamente, delle proprie sedi, prevedendo l'eventuale apertura in giorni festivi, in occasione di eventi straordinari, con un preavviso di almeno 7 giorni naturali e consecutivi, al fine di consentire un pronto rifornimento dei distributori.
5. L'ampliamento e/o la riduzione degli orari di apertura delle sedi, con conseguente modifica della richiesta di erogazione del servizio, non comportano una variazione del canone di concessione.
6. L'eventuale sospensione unilaterale del servizio costituisce inadempienza contrattuale e può determinare l'applicazione delle penali e la risoluzione del Contratto.
7. L'Ateneo incentiva la promozione di azioni volte alla riduzione del consumo della plastica: è, pertanto, fatto divieto per il Concessionario di commercializzare, anche tramite i distributori automatici e semiautomatici, acqua in bottiglie di plastica.

Art. 7 - INTERRUZIONE DEI SERVIZI

1. Previo congruo preavviso di tre mesi, comunicato per iscritto al Concessionario, salvo casi di indifferibile urgenza, l'Università si riserva di sospendere i servizi nel caso in cui venga accertata la necessità di procedere a interventi edilizi o impiantistici nello stabile o nei locali oggetto della concessione. In tale evenienza il canone dovuto dal Concessionario sarà ridotto in proporzione al periodo di interruzione.
2. In caso di sciopero del personale del Concessionario o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento dei servizi, l'Università, nella persona del DEC, deve essere avvertita con la massima sollecitudine.
3. Le interruzioni totali dei servizi per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Si intende per forza maggiore ogni situazione o evento imprevedibile ed eccezionale, indipendente dalla volontà delle parti e non attribuibile ad una loro colpa o negligenza, che impedisca di adempiere a uno degli obblighi derivanti dal contratto, senza possibilità di ovviare a tale impedimento nonostante tutta la diligenza dispiegata. Manchevolezze o ritardi nell'avere a disposizione attrezzature o materiali, vertenze di lavoro, sciopero del personale del Concessionario o difficoltà finanziarie non costituiscono cause di forza maggiore, salvo che il Concessionario non offra prova contraria. Se una delle parti si trova in caso di forza maggiore, avvisa l'altra parte a mezzo PEC senza indugio e nel più breve tempo possibile precisando la natura, la durata probabile e gli effetti prevedibili di tale avvenimento. Le parti sono comunque tenute ad adottare ogni provvedimento necessario per ridurre al minimo gli eventuali danni risultanti da un'interruzione dovuta a forza maggiore.
4. Nel caso di interruzione dei servizi per motivi diversi dalle cause di forza maggiore, l'Università si riserva il diritto al risarcimento dei danni subiti e l'applicazione delle penali.

Art. 8 - LOCALI E ALLESTIMENTI

1. I locali, gli impianti, gli arredi e le attrezzature concessi dall'Università per l'allestimento e la gestione dei servizi sono individuati nell'Allegato 1 – Planimetrie locali, nell'Allegato 2 – Planimetrie impianti e nell'Allegato 3 – Elenco arredi e attrezzature. Gli allegati di cui sopra sono resi disponibili nella

documentazione di gara esclusivamente per definire la consistenza dei locali, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature, la cui esatta e dettagliata conoscenza è demandata, in sede di Gara, al sopralluogo obbligatorio previsto per i concorrenti. Al termine delle attività di sopralluogo dovrà essere controfirmato da entrambe le parti apposito verbale.

2. Il Concessionario accetta i locali, gli impianti, gli arredi e le attrezzature concessi nello stato in cui si trovano al momento della consegna, assumendo la responsabilità della conservazione, della custodia e della manutenzione degli stessi, per tutta la durata della Concessione. Il Concessionario potrà accettare gli arredi e le attrezzature descritti nell'Allegato 3 – Elenco arredi e attrezzature se li riterrà idonei a garantire un regolare ed efficiente espletamento dei servizi e ne prenderà consegna nello stato di fatto in cui si trovano all'avvio dei servizi; sarà cura dell'Università rimuovere gli arredi e le attrezzature di proprietà non accettate dal Concessionario.
3. In ogni caso, il Concessionario è obbligato ad arredare e ad attrezzare i locali, fornendoli di tutto quanto necessario alla funzionale conduzione del bar caffetteria e alla somministrazione di alimenti, oltre che al corretto svolgimento di tutti i servizi oggetto del presente capitolato e secondo quanto descritto nell'Offerta tecnica.
4. L'Ateneo si riserva la facoltà, in occasione di specifici eventi, di richiedere la gestione del welcome coffee, coffee break o altri servizi di catering presso la terrazza sita al terzo piano, così come presso altri locali delle sedi dell'Ateneo.
5. Il Concessionario, nell'offerta tecnica, potrà proporre un progetto di allestimento dei locali che preveda differenti modalità di utilizzo degli spazi e dei layout degli stessi, senza vincolo di mantenerne l'attuale disposizione e modalità di servizio ed effettuando, a propri oneri e spese, tutti gli interventi necessari assicurando le migliori prescrizioni tecniche ed il rispetto di tutte le normative di riferimento vigenti in materia. In particolare, nell'offerta tecnica:
 - dovranno essere specificati gli arredi e le attrezzature di proprietà dell'Università che il Concessionario utilizzerà per l'allestimento dei locali;
 - il progetto di allestimento dovrà garantire la migliore dislocazione degli ambienti e l'ottimizzazione degli spazi, a favore dell'area destinata ai fruitori;
 - il perimetro degli spazi esterni, ove presenti, dovrà essere appositamente delimitato, sarà obbligatorio un allestimento sobrio e non invasivo e dovrà essere curata l'omogeneità tipologica degli arredi;
 - dovranno essere previste modalità specifiche di gestione del servizio take-away in relazione a quanto somministrato presso il bar caffetteria.
6. In sede di valutazione del progetto tecnico, la commissione aggiudicatrice valuterà, inoltre, positivamente eventuali iniziative volte a favorire una migliore accoglienza e capacità di aggregazione compatibilmente con gli spazi destinati.
7. Gli arredi forniti dal Concessionario per l'allestimento devono essere conformi alle specifiche tecniche definite nei criteri ambientali minimi di cui al D.M. n. 254 del 23 giugno 2022, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, Serie Generale, n. 184 del 08 agosto 2022, che ha adottato i criteri ambientali minimi per la fornitura di nuovi arredi per interni, per l'affidamento del servizio di noleggio di arredi per interni e per l'affidamento del servizio di estensione della vita utile di arredi per interni. Inoltre, con riferimento ai Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 relativo a "*Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*", tutte le attrezzature connesse all'uso di energia e dotate di etichettatura energetica dovranno essere conformi a quanto definito nel sub D, lett. b), punto 9.
8. Il Concessionario potrà, in ogni momento durante la durata del contratto, proporre eventuali modifiche o integrazioni alle attrezzature, agli arredi e al layout dei locali, che intenda realizzare senza oneri per l'Università.
9. Gli arredi e le attrezzature fornite dal Concessionario dovranno essere mantenuti in perfetto stato d'uso per tutta la durata della Concessione e ogni necessaria sostituzione degli stessi sarà a totale carico del

Concessionario. Resta implicito l'obbligo di mantenere funzionanti ed in buono stato anche gli arredi e le attrezzature di proprietà dell'Università già presenti nei locali, nel caso in cui vengano utilizzate dal Concessionario.

10. Tutte le attrezzature e tutti gli arredi forniti dal Concessionario resteranno di sua proprietà alla scadenza del contratto salvo diversi accordi che potrebbero intervenire tra le parti per l'eventuale riscatto da parte dell'Università.

Art. 9 - PULIZIA DEI LOCALI E IGIENE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI

1. Il Concessionario deve garantire tutte le operazioni di pulizia e di sanificazione ordinarie e straordinarie di tutti i locali di svolgimento dei servizi di propria competenza quali lo spogliatoio, i servizi igienici ad uso del personale, e dei relativi impianti, macchinari, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi e tutto quanto necessario all'espletamento del servizio, nonché le aree esterne di pertinenza del bar caffetteria. La pulizia dei servizi igienici al piano, utilizzabili dall'utenza, sarà a carico dell'Ateneo nei giorni di apertura e negli orari di attività universitaria.
2. Si specifica che, qualora il Concessionario abbia offerto, come miglioria, l'apertura di sabato pomeriggio, domenica e, eventualmente, nei giorni festivi, la pulizia dei servizi igienici, in quelle specifiche giornate, dovrà essere garantita dallo stesso.
3. Il Concessionario dovrà assicurare che tutti i locali siano mantenuti in condizioni ottimali di decoro e costantemente puliti, anche durante l'orario di svolgimento dei servizi. Inoltre, con particolare riguardo al servizio di bar caffetteria e somministrazione di alimenti, dovrà garantire lo sgombero e la pulizia dei tavoli durante l'orario di somministrazione dei pasti e alla fine della stessa.
4. Il concessionario effettuerà le pulizie periodiche interne ed esterne dei distributori automatici e semiautomatici. Egli si impegna, altresì, ad effettuare tutti i trattamenti di pulizia, con strumentazione e prodotti di consumo a proprio carico, con la diligenza necessaria ad assicurare il decoro dovuto al tipo di servizio specifico e comunque a regola d'arte al fine di salvaguardare lo stato igienico-sanitario dei distributori automatici e semiautomatici, oltre che dell'ambiente in cui i distributori saranno posizionati.
5. Dovrà essere gestito in modo corretto il sistema HACCP, anche in riferimento alla pulizia dei locali di produzione, distribuzione e consumo degli alimenti, utilizzando i prodotti di sanificazione corretti e con certificazione di qualità idonea. Deve essere sempre mantenuta a disposizione presso la sede di esecuzione del servizio la scheda di pulizie HACCP da compilare per certificare le attività di pulizia svolte, con dettaglio delle attività giornaliere, settimanali e mensili. A tal proposito, deve essere compilato un registro delle pulizie, tenuto a disposizione dell'Università in qualsiasi momento presso la sede di svolgimento dei servizi, che raccolga tali schede.
6. Il Concessionario dovrà, a propria cura e spese, svolgere gli interventi periodici necessari di disinfestazione e derattizzazione dei locali.
7. Con particolare riferimento ai *“Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti”*, approvati con D.M. n. 51 del 29 gennaio 2021, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, Serie Generale, n. 42 del 19 febbraio 2021 e successivo Decreto correttivo del 24 settembre 2021, il Concessionario dovrà rispettare i seguenti criteri minimi:
 - i detergenti utilizzati nelle pulizie ordinarie (detergenti multiuso, detergenti per cucine, detergenti per finestre e detergenti per servizi sanitari) dovranno essere conformi a quanto definito nel sub C, lett. B), punto 1. I detergenti devono essere usati solo con sistemi di dosaggio o apparecchiature (per esempio, bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici) che evitino che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio;

- per le pulizie periodiche e straordinarie, i detersivi per gli impieghi specifici (ceranti, agenti impregnanti e protettivi, deceranti, decappanti, i prodotti per moquette e tappeti, i detersivi acidi forti, detersivi sgrassanti forti; i prodotti per la manutenzione dei mobili; i prodotti per la manutenzione del cuoio e della pelle, i prodotti per la manutenzione dell'acciaio inox, i disincrostanti per la cucina e le lavastoviglie, i detersolventi, gli smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti) dovranno essere conformi a quanto definito nel sub C, lett. B), punto 2;
 - i prodotti ausiliari per l'igiene dovranno essere conformi a quanto definito nel sub C, lett. C), punto 3;
 - i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi a quanto definito nel sub C, lett. C), punto 4;
 - i materiali igienici come i prodotti di carta tessuto e i detersivi per l'igiene delle mani dovranno essere conformi a quanto definito nel sub C, lett. C), punto 5.
8. In relazione ai Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 relativo a *“Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”*, le pulizie dei locali e delle superfici dure e il lavaggio delle stoviglie dovranno essere conformi a quanto definito nel sub D, lett. B), punto 7.
9. I prodotti utilizzati dovranno essere compatibili nella destinazione d'uso con le superfici, gli arredi e le attrezzature dell'Università. I prodotti chimici utilizzati per la protezione dei pavimenti devono essere antiscivolo e non sono ammessi prodotti con funzione esclusivamente deodorante/profumante.
10. Al fine di evitare contaminazioni, tutti i prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi non accessibili a dipendenti e visitatori. È assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope, strofinacci ecc.
11. Tutto il materiale necessario per la pulizia dei locali è a carico del Concessionario.
12. L'Università si riserva la possibilità di valutare, in accordo con il Concessionario, anche dopo l'aggiudicazione e per tutta la durata della Concessione, la sostituzione di eventuali prodotti utilizzati in ordine a esigenze dovute a intolleranze o allergie.

Art. 10 - PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

1. La gestione dei rifiuti relativi ai servizi di cui al presente Capitolato è interamente a carico del Concessionario e dovrà essere conforme a quanto previsto dai regolamenti comunali, disponibili sul sito del Comune di Aosta, in materia di raccolta differenziata e alle norme vigenti per lo smaltimento dei rifiuti speciali (ad esempio olii e grassi alimentari esausti).
2. Il Concessionario dovrà mantenere, rendere disponibile e consegnare al DEC copia della documentazione comprovante la corretta gestione dei rifiuti speciali (ad esempio formulario), nel rispetto della normativa vigente nonché dei principi di trasparenza e di tracciabilità dei rifiuti.
3. L'Università autorizza il Concessionario a conferire i rifiuti presso gli appositi punti di raccolta differenziata; nessun sacchetto contenente rifiuti dovrà mai essere depositato al di fuori degli appositi cassonetti. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. In caso di intasamenti degli scarichi fognari ad uso esclusivo del Concessionario, i lavori di spurgo saranno addebitati allo stesso e dovranno essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti. L'Università si riserva la facoltà di applicare eventuali penali in caso di errato conferimento dei rifiuti. I contenitori per la raccolta dei rifiuti dovranno essere conformi alla UNI 11686 in vigore.
4. Con riferimento ai Criteri Ambientali Minimi relativi al *“Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”*:
 - la prevenzione e la gestione delle eccedenze alimentari dovrà essere conforme a quanto definito nel sub D, lett. b), punto 3;

- la prevenzione e la gestione dei rifiuti e i requisiti dei materiali e degli oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti dovranno essere conformi a quanto definito nel sub D, lett. b), punto 4 e nel sub D, lett. b), punto 5;
 - le tovaglie e i tovaglioli dovranno rispettare i requisiti previsti nel sub D, lett. b), punto 6.
5. Il Concessionario, entro un anno dall'avvio dei servizi, dovrà presentare una relazione contenente le azioni necessarie volte ad una riduzione dei rifiuti prodotti.
 6. Sono a carico del Concessionario gli adempimenti e gli oneri riguardanti la tassa sui rifiuti solidi urbani. In particolare, il Concessionario è tenuto all'autonoma e tempestiva comunicazione dell'inizio dell'attività commerciale al Comune di Aosta al fine del calcolo della tassa rifiuti e, successivamente, al suo pagamento a proprie spese. Il Concessionario si impegna, altresì, a fornire al DEC, entro due mesi dalla sottoscrizione del contratto, copia della documentazione di attivazione della posizione TARI rilasciata dai competenti uffici comunali per gli spazi oggetto del contratto.

Art. 11 - UTENZE

1. In relazione al servizio bar caffetteria e somministrazione di alimenti da erogare nei locali a tal fine destinati presso la sede di Via Monte Vodice – 11100 Aosta, sono a carico del Concessionario le spese relative ai consumi di energia elettrica e acqua, così come contabilizzate dall'apposito contakw installato.

Art. 12 - ADEGUAMENTO E MANUTENZIONE DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI

1. La manutenzione ordinaria dei locali, impianti, attrezzature e arredi è a carico del Concessionario per tutta la durata della Concessione.
2. Rientrano nella manutenzione ordinaria gli interventi di riparazione o sostituzione di macchinari, delle attrezzature e arredi e di quant'altro necessario per lo svolgimento dei servizi e l'ordinaria funzionalità degli impianti senza modificarne le caratteristiche strutturali. Di tali manutenzioni dovrà essere tenuto apposito registro, denominato "Registro delle Manutenzioni", da eseguirsi con le periodicità definite all'interno del piano di manutenzione HACCP. La frequenza e le caratteristiche degli interventi dovranno essere coerenti con le prescrizioni minime dei costruttori o alle normative UNI specifiche applicabili. Il piano di manutenzione ordinaria dovrà essere messo a disposizione e consegnato, su richiesta, al DEC in qualsiasi momento.
3. Nel caso si rendesse necessaria l'installazione di nuove attrezzature, il Concessionario è tenuto a darne comunicazione all'Ateneo. Questo provvederà ad effettuare le dovute verifiche in merito alla fattibilità degli interventi e, nel caso in cui questi comportino modifiche impiantistiche al fine della messa a norma degli impianti stessi, si riserverà di decidere se tali adeguamenti saranno a carico dell'Ateneo o del Concessionario.
4. Le attività di manutenzione straordinaria delle attrezzature e degli arredi sono a carico del Concessionario; mentre quelle dei locali e degli impianti sono a carico dell'Ateneo.

Art. 13 - PUBBLICITÀ

1. Il Concessionario non può esporre all'interno dei locali concessi, sulle pareti interne e sugli espositori dei prodotti, manifesti e/o messaggi pubblicitari esterni non finalizzati all'attività del Concessionario stesso.

Art. 14 - CHIAVI DI ACCESSO AI LOCALI

1. Al fine di consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione dei servizi, l'Ateneo conserverà copia di tutte le chiavi dei locali consegnati e, qualora lo stesso dovesse accedere ai locali a fronte di emergenze, si riserva di darne tempestiva comunicazione al Concessionario.

Art. 15 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEI LOCALI

1. Il Concessionario, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata del contratto ad utilizzare i locali esclusivamente per i servizi in oggetto e a non mutare, per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

Art. 16 - PRODOTTI

1. La qualità dei prodotti disponibili all'interno del bar caffetteria con tavola calda oltre che quella relativa agli snack e alle bevande offerte nei distributori automatici e semiautomatici dovrà essere di alto livello qualitativo, conforme alle disposizioni di legge in materia igienico sanitaria, ai requisiti minimi definiti nel presente Capitolato, nell'Allegato 4 – Listino prodotti base e a quanto previsto nell'Offerta Tecnica, anche al fine di garantire la continuità dei servizi ed a soddisfare le esigenze degli utenti.
2. Tutti i prodotti dovranno provenire da imprese autorizzate ed essere confezionati, etichettati, trasportati e conservati secondo la normativa vigente nazionale e comunitaria. Il Concessionario si impegna a comunicare al DEC, su richiesta, l'elenco dei fornitori utilizzati per la fornitura delle derrate alimentari e a mettere a disposizione per i controlli i documenti di trasporto e le fatture relative a tutti i prodotti alimentari utilizzati per l'erogazione dei servizi.
3. I servizi erogati dovranno essere conformi alle specifiche tecniche contenute nei già citati CAM relativi al *“Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”*. In particolare:
 - i menù proposti dal bar caffetteria dovranno essere conformi a quanto definito nel sub D, lett. a), punto 1;
 - gli alimenti, l'acqua e le bevande somministrate all'interno del bar caffetteria e per mezzo dei distributori automatici e semiautomatici dovranno rispettare i requisiti e dovranno essere erogati secondo quanto previsto nel sub D, lett. b), punto 1;
 - la comunicazione dei menù proposti al DEC e all'utenza dovrà essere conforme a quanto definito nel sub D, lett. b), punto 2.

I sopracitati menu dovranno prevedere almeno i prodotti base indicati nell'Allegato 4 – Listino prodotti base con almeno la seguente varietà:

- diversi tipi di insalate ogni giorno;
- almeno due tipologie diverse di piatti freddi (ad esempio roastbeef, vitello tonnato, taglieri di salumi e formaggi misti, ecc.) ogni giorno;
- almeno due tipologie diverse di panini/tramezzini ogni giorno;
- almeno due tipologie diverse di pizza/piadine ogni giorno;
- almeno due tipologie diverse di primi piatti caldi ogni giorno (incluse minestre e zuppe nei periodi invernali);
- almeno due tipologie diverse di secondi piatti caldi ogni giorno, con contorno;
- almeno una proposta di piatto vegetariano o per celiaci ogni giorno.

Dovrà essere prestata particolare attenzione ai seguenti aspetti:

- dovrà essere garantita la fornitura di almeno il 50% di prodotti freschi sul totale;

- per il condimento dei primi piatti dovranno essere messi a disposizione esclusivamente formaggi Parmigiano Reggiano o Grana Padano;
- per i condimenti a crudo delle verdure e delle pietanze cotte alla griglia dovranno essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, sale, aceto di vino, aceto balsamico, succo di limone, spezie.

Alcuni prodotti tra i più comuni proposti all'utenza come, ad esempio, i panini o le pizzette, dovranno essere sempre disponibili, o ne dovrà essere garantita la preparazione immediata.

4. Le etichettature dei singoli prodotti dovranno riportare l'elenco di tutti gli ingredienti presenti e le relative percentuali. In particolare, dovranno essere indicate le preparazioni contenenti ingredienti allergizzanti, glutine, latte e suoi derivati, ingredienti di origine animale e derivati.
5. Presso il bar caffetteria oggetto della Concessione dovrà essere esposto, ben visibile e leggibile, il menu giornaliero che dovrà risultare sempre conforme a quanto previsto nell'Offerta Tecnica.
6. I menu dovranno essere esposti obbligatoriamente sia in lingua italiana che in lingua francese.
7. È fatto assoluto divieto di somministrare generi alimentari scaduti, avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e di sanità.

Art. 17 - STRUMENTI DI PAGAMENTO DELLE CONSUMAZIONI PRESSO IL BAR CAFFETTERIA CON TAVOLA CALDA

1. Presso il bar caffetteria con tavola calda, oggetto della Concessione, dovranno essere accettati i seguenti sistemi di pagamento, come eventualmente integrati con quanto proposto nell'Offerta Tecnica:
 - contanti in moneta e in banconota;
 - buoni pasto in uso presso l'Università in formato elettronico;
 - strumenti di pagamento elettronico quali bancomat e carta di credito;
 - pagamenti attraverso apposite App (come, ad esempio, Satispay).

Art. 18 - STRUTTURA ORGANIZZATIVA E PERSONALE DEL CONCESSIONARIO

1. Al fine di garantire il corretto svolgimento dei servizi oggetto del presente Capitolato, il Concessionario dovrà predisporre un'organizzazione adeguata in termini di risorse impiegate e relative qualifiche coerentemente con quanto proposto nell'Offerta Tecnica.
2. Il Concessionario dovrà nominare due Responsabili del Servizio, uno per il servizio di bar caffetteria e di somministrazione di alimenti e uno per il servizio di somministrazione di snack e bevande tramite distributori automatici e semiautomatici e per i refrigeratori dell'acqua, in qualità di referenti nei confronti dell'Università per tutti gli aspetti inerenti alla gestione e al coordinamento delle attività previste nella Concessione, i cui riferimenti, comprensivi di indirizzo PEC e recapito telefonico, dovranno essere comunicati all'Università prima della data del verbale di avvio dei servizi. Tali figure dovranno essere dotate di adeguate competenze professionali, di esperienza in ruoli simili e analoghi, di idoneo inquadramento contrattuale con riguardo al Contratto Collettivo Nazionale di riferimento, di adeguato livello di responsabilità e di potere decisionale per la gestione dei servizi.
3. I due Responsabili, ciascuno per il proprio servizio di competenza, rappresentano il Concessionario a tutti gli effetti e, pertanto, tutte le comunicazioni a loro rivolte dall'Ateneo, dal RUP o dal DEC si intenderanno fatte al Concessionario; parimenti tutte le comunicazioni da parte del Concessionario all'Università dovranno pervenire esclusivamente dai Responsabili dei Servizi. Questi dovranno essere reperibili nell'arco dell'intera giornata lavorativa. In caso di loro assenza o impedimento temporaneo per ferie, malattia, infortunio, o altri accadimenti, il Concessionario dovrà provvedere alla loro sostituzione dando tempestiva comunicazione dei nominativi dei sostituti al DEC.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, ai Responsabili dei Servizi, ciascuno per il proprio ambito di competenza, sono affidate le seguenti attività:

- organizzare e coordinare tutte le attività previste per l'allestimento del bar caffetteria e per la somministrazione di alimenti, come l'installazione di nuove attrezzature con il relativo adeguamento impianti da concordare con l'Ateneo;
 - organizzare e coordinare tutte le attività previste per l'allestimento e la manutenzione dei distributori di alimenti e bevande e degli erogatori dell'acqua, garantendo il corretto funzionamento degli stessi durante tutta la durata della concessione;
 - programmare e gestire tutte le attività previste per la conduzione del servizio di bar caffetteria e di somministrazione di alimenti per il regolare funzionamento dei distributori automatici di snack e bevande nonché degli erogatori dell'acqua;
 - coordinare e dirigere il personale impiegato nelle attività della Concessione;
 - garantire il rispetto e l'osservanza da parte del personale addetto di tutte le prescrizioni contenute nel Capitolato e nelle norme che disciplinano le attività connesse con la Concessione;
 - trasmettere o rendere accessibile al DEC l'elenco aggiornato del personale addetto;
 - trasmettere o rendere accessibili al DEC copia delle quietanze di pagamento delle rate di canone;
 - informare costantemente il DEC sull'andamento dei servizi in Concessione, segnalando eventuali anomalie o disfunzioni e proponendo gli opportuni correttivi e soluzioni migliorative.
4. Nel caso di impedimento permanente dei Responsabili dei Servizi, oppure per propri motivi organizzativi, il Concessionario potrà nominare, nel corso di durata della Concessione, nuovi Responsabili dei Servizi con equivalenti capacità tecnico-professionali ed esperienza lavorativa, dandone preventiva notifica all'Ateneo e motivando le nuove nomine.
5. L'Ateneo può richiedere la sostituzione, dandone adeguata motivazione, dei Responsabili dei Servizi senza che il Concessionario possa opporre eccezione alcuna. In tal caso il Concessionario dovrà provvedere alla sostituzione degli stessi entro 15 giorni naturali consecutivi dalla richiesta.

Art. 19 - PERSONALE DEL CONCESSIONARIO

1. Il Concessionario dovrà garantire, per tutta la durata della Concessione, la presenza costante dell'entità numerica lavorativa utile a garantire la continuità e la regolarità dei servizi, in ogni periodo dell'anno, nei giorni e orari concordati, con particolare attenzione alle fasce orarie di maggiore afflusso dell'utenza, organizzando opportunamente le turnazioni e le sostituzioni del personale assente per malattie o ferie, coerentemente con la struttura organizzativa proposta in sede di gara nell'Offerta Tecnica.
2. Il personale dovrà essere provvisto di adeguata qualificazione, regolarmente inquadrato nei rispettivi livelli professionali del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di riferimento, nonché in possesso delle autorizzazioni sanitarie e dei requisiti previsti dalla normativa vigente per le specifiche mansioni da svolgere.
3. Il personale del Concessionario è obbligato a:
 - fornire e far indossare una divisa di lavoro appropriata ed omogenea, chiaramente riconoscibile, mantenuta sempre in perfetto stato di pulizia e decoro;
 - attenersi alle prescrizioni normative in vigore in materia e al Manuale HACCP adottato dal Concessionario;
 - mantenere un comportamento professionale, decoroso e irreprensibile, consono all'ambiente universitario, improntato alla massima educazione e correttezza nei confronti dell'utenza.
4. In occasioni in cui è prevedibile un particolare afflusso di utenza, ad esempio in occasione di convegni, meeting, lauree, o per giornate nelle quali l'Università ha richiesto un ampliamento degli orari dei servizi, il Concessionario è tenuto ad incrementare il numero di addetti destinati all'erogazione dello stesso.

5. Con particolare riguardo al personale addetto al servizio di bar caffetteria e di somministrazione di alimenti, il Concessionario dovrà tenere un elenco aggiornato, con indicazione delle ore di lavoro effettivamente svolte, da esibire ad ogni richiesta dell'Ateneo. In caso di variazioni del personale impiegato, il Concessionario si impegna a tenere aggiornato il suddetto elenco del personale. L'Ateneo potrà richiedere la sostituzione del personale a seguito di gravi fatti accertati e documentati, dandone adeguata motivazione, senza che ciò dia diritto al Concessionario di chiedere alcun onere aggiuntivo. In tal caso il Concessionario deve provvedere alla sostituzione entro 15 giorni naturali e consecutivi dalla richiesta.
6. Il Concessionario dovrà esibire, ad ogni richiesta dell'Università, il libro unico del lavoro e in ogni ipotesi di nuova assunzione o sostituzione di lavoratori adibiti ai servizi, copia del modello UNILAV.

Art. 20 - ULTERIORI DISPOSIZIONI IN RELAZIONE AL PERSONALE DEL CONCESSIONARIO

1. In merito al personale del Concessionario, lo stesso dovrà, altresì, garantire:
 - la sua informazione e formazione in merito alle procedure applicative di conservazione, preparazione e vendita degli alimenti, nonché di igiene e sanificazione delle attrezzature, previste in applicazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e del Manuale HACCP;
 - in ottemperanza alle disposizioni del Decreto Legislativo n. 81/2008 e s.m.i., assicurare l'adeguata informazione e formazione sui rischi specifici propri delle attività oggetto del presente Capitolato, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente;
 - il rispetto del Codice di comportamento e del Codice etico di Ateneo.
2. Con riferimento ai Criteri Ambientali Minimi, il rispetto di quanto previsto sia in relazione alla pulizia dei locali sia in relazione alla somministrazione degli alimenti; e segnatamente:
 - rispetto ai CAM denominati "*Affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti*", occorrerà provvedere alla formazione del personale addetto secondo quanto definito nel sub C, lett. c), punto 1;
 - riguardo ai CAM denominati "*Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*", occorrerà provvedere alla formazione del personale impiegato nel rispetto di quanto precisato nel sub D, lett. b), punto 8.
3. Il piano formativo del personale impiegato e il registro della formazione erogata dovranno essere mantenuti a disposizione e consegnati, su richiesta, al DEC in qualsiasi momento.

Art. 21 - OSSERVANZA CCNL E NORME DI DISCIPLINA DEL LAVORO

1. Il Concessionario è tenuto a:
 - dotare il proprio personale di adeguati dispositivi di protezione individuale e collettiva, in relazione alla tipologia delle attività oggetto dei servizi di cui al presente Capitolato, nonché adottare ogni misura per garantire la sicurezza e la salute dei propri dipendenti che svolgono le attività;
 - ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese le norme e le procedure in materia di retribuzione, previdenza, contribuzione, assistenza e assicurazione sociale, nonché quelle in tema di igiene e sicurezza dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
 - applicare, nei confronti dei propri lavoratori dipendenti, condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro di riferimento e dagli accordi integrativi territoriali, per la zona nella quale sono svolte le prestazioni;
 - rispettare tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente.

2. I suddetti obblighi vincolano il Concessionario indipendentemente dalla sua qualificazione giuridica, sociale, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.

Art. 22 - STRUTTURA ORGANIZZATIVA

1. Il Concessionario deve essere in possesso di tutte le licenze e autorizzazioni, previste dalla normativa nazionale e regionale, che consentano l'esercizio delle attività oggetto del presente affidamento. Dette autorizzazioni e licenze saranno intestate al Concessionario e non potranno essere trasferite, né alienate o cedute, anche parzialmente. Il Concessionario s'impegna a fornirne, dietro richiesta, copia all'Università.
2. È fatto assoluto divieto al Concessionario:
 - installare nei locali video giochi, video poker o altre apparecchiature analoghe nei locali oggetto della Concessione;
 - esercitare, all'interno del bar caffetteria, la vendita di prodotti e generi diversi da quelli previsti o ammessi per la Concessione, come ad esempio tabacchi o gratta e vinci.
3. Il Concessionario è responsabile di tutte le inosservanze a leggi, regolamenti e disposizioni in genere nella materia di cui alla presente Concessione; tale responsabilità comprende anche le inosservanze della normativa fiscale.

Art. 23 - AVVIO DELL'ATTIVITÀ

1. L'avvio dell'attività dovrà avvenire il prima possibile e comunque non oltre il giorno 1° dicembre 2024, considerata l'imminente apertura della nuova sede.
2. Al termine dei lavori di allestimento, l'Ateneo potrà eseguire una verifica dei locali e degli spazi allestiti, accertandone il rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza e conformità impiantistica, nonché al progetto presentato in offerta tecnica. L'Ateneo, sulla base della suddetta verifica, potrà richiedere o suggerire modifiche o integrazioni all'allestimento, purché non in contrasto con le specifiche delineate nel Capitolato e con il progetto presentato in Offerta Tecnica, condizionando l'avvio dei servizi all'attuazione delle modifiche o integrazioni richieste.
3. La concessione dei servizi decorrerà dalla data del verbale di avvio degli stessi, al quale dovrà essere allegata la seguente documentazione:
 - il Manuale di autocontrollo adottato dal Concessionario, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP;
 - il progetto di allestimento dei locali con l'elenco degli arredi e delle attrezzature che il Concessionario utilizzerà per l'erogazione dei servizi; tale elenco dovrà essere tenuto aggiornato anche in caso di modifiche che interverranno nel corso del contratto, ad esempio in caso di dismissione o sostituzione di attrezzatura;
 - le certificazioni e le omologazioni previste dalle normative vigenti o da specifiche norme di settore, come Certificazioni CE o UNI, relative a tutti gli arredi e a tutte le attrezzature installate;
 - la documentazione a comprova del rispetto dei seguenti Criteri Ambientali Minimi di cui ai seguenti Decreti Ministeriali:
 - D.M. n. 254 del 23 giugno 2022, relativo ai criteri ambientali minimi per la *"Fornitura di nuovi arredi per interni, per l'affidamento del servizio di noleggio di arredi per interni e per l'affidamento del servizio di estensione della vita utile di arredi per interni"*;
 - D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, relativo al *"Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"*;

- D.M. n. 51 del 29 gennaio 2021 e successivo decreto correttivo del 24 settembre 2021, concernenti i criteri ambientali minimi per l' "*Affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti*";
- l'elenco di tutti i prodotti che comporranno l'offerta gastronomica, i relativi prezzi e tutta la documentazione a comprova del rispetto dei requisiti minimi definiti nel presente Capitolato e delle eventuali proposte migliorative contenute nell'Offerta Tecnica; lo stesso dovrà essere tenuto aggiornato anche in caso di modifiche che interverranno nel corso del contratto;
- l'elenco del personale impiegato, i relativi ruoli e qualifiche ed eventuali indicazioni sugli orari per le turnazioni;
- quanto altro necessario a comprova del rispetto dei requisiti minimi definiti nel Capitolato Tecnico e di quanto proposto nell'Offerta Tecnica.

Art. 24 - AVVIO DEI SERVIZI IN PENDENZA DELLA STIPULA DEL CONTRATTO

1. Nelle more della stipula del contratto, e nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente, l'Università si riserva la facoltà di ordinare al Concessionario l'avvio delle prestazioni oggetto del contratto, in tutto o anche solo in parte. Il Concessionario dovrà dare immediato corso alle stesse, attenendosi alle indicazioni fornite dall'Università e nel rispetto delle disposizioni di cui al presente Capitolato.
2. In caso di mancata successiva stipula del contratto, il Concessionario ha il dovere di pagare all'Università solo una quota del corrispettivo proporzionale alla durata della effettiva gestione.

Art. 25 - RICONSEGNA DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE

1. Entro 10 giorni naturali e consecutivi successivi alla scadenza o dalla risoluzione del Contratto, il Concessionario dovrà liberare, a propria cura e spese, i locali, rimuovendo arredi, attrezzature, scorte e quant'altro di sua proprietà, e ripristinare tutti gli spazi oggetto di concessione, riconsegnandoli all'Ateneo nello stesso stato in cui sono stati consegnati all'inizio della Concessione, fatte salve le modifiche autorizzate dall'Università nel corso del Contratto, e tenendo conto del normale deterioramento derivante dal tempo e dall'uso. Qualunque miglioria apportata ai locali nel corso della Concessione e non recuperabile al termine della stessa come bene separato, resta a beneficio dell'Ateneo, senza che il Concessionario possa pretendere alcun indennizzo.
2. Con le stesse modalità e tempistiche dovranno essere riconsegnati gli arredi e le attrezzature di proprietà dell'Università. Decorso inutilmente il suddetto termine, l'Università provvederà direttamente allo sgombero dei locali e degli spazi, con addebito delle relative spese al Concessionario.
3. Al termine delle attività di sgombero e ripristino degli spazi, si procederà alla riconsegna degli stessi tramite un'ispezione dei locali e la redazione di un Verbale di Riconsegna, controfirmato da entrambe le parti. Nel Verbale di Riconsegna sono richiamate, altresì, le comunicazioni o le attestazioni di danni eventualmente accertati nel corso di durata della Concessione.
4. Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Concessionario ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto dei verbali di consegna e relativi allegati, il Concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese, agli interventi necessari per riparare i danni o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte del Concessionario a tale obbligo, l'Università potrà provvedere direttamente, con addebito delle relative spese al Concessionario, salvo il risarcimento dei maggiori danni.
5. È fatto obbligo al Concessionario di provvedere, al momento della riconsegna dei locali, alla tinteggiatura completa dei locali che ospitano il servizio bar caffetteria e di somministrazione di alimenti.

Art. 26 - PREZZI AL PUBBLICO

1. Il Concessionario è tenuto ad applicare nei confronti dell'utenza il listino prezzi posto a base di gara di cui all'Allegato 4 – Listino prodotti base. I prezzi di cui all'Allegato 4 si ritengono automaticamente compresi anche dell'eventuale costo dei condimenti e del "coperto".
2. Per la somministrazione di prodotti ulteriori e non previsti nel listino prezzi di cui sopra il Concessionario potrà fissare liberamente i prezzi.

Art. 27 - VERIFICHE DI CONFORMITÀ - SISTEMA DI CONTROLLO E MONITORAGGIO DEI SERVIZI EROGATI

1. Il Concessionario deve adottare un proprio sistema di controllo e monitoraggio finalizzato alla verifica:
 - della qualità dei servizi erogati;
 - della corretta gestione dei locali oggetto di Concessione, comprese la loro pulizia e la gestione dei rifiuti;
 - della conformità alla normativa vigente in materia per tutta la durata dell'esecuzione del contratto;
 - della corretta applicazione del proprio manuale di autocontrollo.
2. Il Concessionario deve, altresì, provvedere affinché tutto il personale impiegato sia formato sul sistema di controllo e monitoraggio e svolga le proprie mansioni per garantire un risultato in grado di soddisfare le prescrizioni ed i livelli qualitativi previsti nel Capitolato.
3. Con cadenza semestrale, o su richiesta del DEC, il Concessionario dovrà inviare all'Università un report dei controlli eseguiti con la connessa documentazione ed i relativi esiti.
4. Tra gli strumenti del sistema di controllo e monitoraggio dovrà essere prevista la somministrazione, con frequenza annuale, di un questionario di *customer satisfaction* per rilevare il grado di soddisfazione dell'utenza e, a titolo meramente indicativo e non esaustivo, in particolare:
 - il grado di apprezzamento dei prodotti somministrati all'interno del bar caffetteria, come ad esempio la varietà del menù, la disponibilità delle pietanze indicate nello stesso, le caratteristiche sensoriali delle pietanze, il grado di cottura e la temperatura dei cibi, la quantità delle porzioni;
 - il grado di apprezzamento degli snack e delle bevande disponibili nei distributori automatici e semiautomatici;
 - il grado di apprezzamento del servizio erogato dal bar caffetteria, con particolare riferimento al comportamento del personale in servizio e ai tempi di attesa;
 - il grado di apprezzamento della gestione del bar caffetteria, in particolare rispetto ai livelli di pulizia dei locali, delle stoviglie e degli arredi.
5. Gli esiti delle indagini di *customer satisfaction* dovranno essere condivisi con il DEC, al fine di porre in atto le azioni necessarie al miglioramento dei servizi erogati.

Art. 28 - VERIFICA DI CONFORMITÀ IN CORSO DI ESECUZIONE

1. L'Ateneo avrà la facoltà di svolgere tutte le attività di controllo e di verifica di conformità in corso di esecuzione che ritenga opportune con qualsiasi modalità e in ogni momento, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente e dalle disposizioni interne di Ateneo. L'Ateneo si riserva, altresì, di effettuare appositi controlli nel corso dell'esecuzione dei servizi oggetto della presente Concessione.
2. Nel caso di esito negativo dei predetti controlli, l'Ateneo, in contraddittorio con il Concessionario, prescriverà l'adozione delle necessarie azioni correttive. In caso di ulteriore esito negativo in relazione all'adozione delle sopracitate azioni o di ritardo nell'esecuzione delle stesse da parte del Concessionario, l'Università potrà applicare la risoluzione anticipata del Contratto.

Art. 29 – CANONE, FATTURAZIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO

1. Il pagamento del canone è previsto in quattro rate trimestrali anticipate, previa emissione di fattura da parte dell'Ateneo. Entro il quinto giorno lavorativo del primo mese del trimestre di riferimento - ovvero, se sabato o festivo, entro il primo giorno lavorativo successivo - il Concessionario versa all'Ateneo la quota parte trimestrale di canone annuo. In caso di mancato pagamento all'Ateneo di una delle rate del canone si applicherà clausola risoluta espressa di cui all'Articolo 1456 cc.
2. Il canone di concessione, pari a € 35.000,00 rialzato in sede di Offerta Economica, sarà soggetto ad aggiornamento annuale, in caso di rinnovo, a decorrere dal quinto anno di concessione. L'aggiornamento annuale successivo diverrà operante senza necessità di comunicazione alcuna.
3. In nessun caso il Concessionario potrà pretendere riduzioni degli importi da corrispondere, o rimborsi o indennizzi di alcun genere, per le eventuali minori entrate dovute a chiusure tecniche dell'Ateneo. Nessun indennizzo, a nessun titolo, verrà inoltre riconosciuto al Concessionario in caso di scioperi o analoghe manifestazioni poste in essere dagli studenti o dai dipendenti dell'Ateneo.

Art. 30 - REPORTISTICA

1. Il Concessionario è tenuto a rendere disponibile, con periodicità trimestrale, l'andamento economico-finanziario relativo alla gestione dei servizi con i dati utilizzati per la definizione del Piano Economico Finanziario e aggiornato con il dettaglio dei ricavi suddivisi per i servizi oggetto della Concessione.
2. Il Concessionario dovrà illustrare il resoconto attraverso dati, indicatori specifici, analisi quantitative e report, con cadenza annuale, al fine di evidenziare i punti di forza e le problematiche riscontrate e di proporre soluzioni di miglioramento e ottimizzazione. Tutte le soluzioni di miglioramento e ottimizzazione devono essere condivise con l'Università e, previo accordo, attuate entro i termini concordati tra le parti.

Art. 31 - RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO – ASSICURAZIONI

1. Il Concessionario sarà responsabile di ogni danno che potrebbe derivare alle strutture interessate, ai dipendenti ed ai terzi, conseguentemente all'espletamento dei servizi; esso è tenuto a darne immediata comunicazione scritta all'Università.
2. Il Concessionario 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). Tale polizza, allegata in copia al contratto, dovrà coprire tutta la durata del Contratto.

Art. 32 - DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

1. Il Concessionario sarà obbligato a costituire, nelle forme consentite dalla Legge, una garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale, ovvero il 10 per cento 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.
2. La garanzia coprirà gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cesserà di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione.

Art. 33 – PENALI E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

1. Le attività oggetto di concessione devono essere pienamente e correttamente eseguite nel rigoroso rispetto delle tempistiche e delle modalità previste dal presente Capitolato e nell'Offerta Tecnica

presentata in sede di gara. Fermo restando quanto previsto in altre parti del presente Capitolato, il Concessionario se non ottempera – per cause non dipendenti dall’Ateneo ovvero da forza maggiore o caso fortuito - alle prescrizioni contrattuali, sarà soggetto a penalità secondo gli importi e nei casi di seguito indicati:

- in caso di ritardo nell’apertura del servizio di bar caffetteria e di somministrazione di alimenti rispetto a quanto stabilito nel presente Capitolato o a quanto successivamente concordato nel Contratto stipulato col Concessionario, si applicherà una penale giornaliera pari ad Euro 400,00 (quattrocento/00);
- in caso di mancato rispetto degli orari e dei giorni di apertura del servizio di bar caffetteria e di somministrazione di alimenti, rispetto a quanto indicato nel presente Capitolato oppure in caso di mancato rispetto di quanto concordato con l’Università in caso di aperture straordinarie, si applicherà una penale pari ad Euro 250,00 (duecentocinquanta/00) per singola infrazione;
- in caso di mancata sostituzione del personale di servizio, a seguito di richiesta scritta da parte dell’Ateneo, trascorsi 15 giorni dal suo ricevimento, si applicherà una penale pari ad Euro 200,00 (duecento/00);
- per ogni giorno di ritardo nel pagamento del canone, rispetto alle tempistiche previste nel presente Capitolato d’Oneri, l’Ateneo avrà la facoltà di applicare una penale pari ad Euro 100,00 (cento/00);
- nel caso in cui il Concessionario esegua le prestazioni contrattuali in modo anche solo parzialmente difforme dalle prescrizioni contenute nel presente Capitolato e nel Contratto nonché – ove compatibili e/o migliorative per l’Università – nell’Offerta Tecnica presentata in sede di gara, si applicherà una penale commisurata alla gravità dell’inadempimento, fino ad un importo massimo di Euro 1.000,00 (mille/00).

2. L’Università si riserva il diritto di risoluzione del Contratto, nonché di rivalsa sulla cauzione, nei seguenti casi:

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali nonché di tutte le prescrizioni di cui al presente Capitolato, non eliminate a seguito di formale diffida da parte dell’Università;
- arbitraria sospensione o ingiustificata mancata esecuzione dei servizi o parte di essi;
- insufficiente impiego di personale al fine di garantire la prevista qualità dei servizi; al riguardo l’Università si riserva la facoltà di ricorrere a controlli a campione;
- fallimento del Concessionario;
- mancato pagamento di una delle rate del canone di cui al precedente articolo 29; in tal caso l’Università si riserva di dare regolare preavviso di mora al Concessionario inadempiente; qualora l’inadempimento si protragga oltre il termine previsto dal predetto preavviso, il Contratto sarà risolto di diritto.

3. La risoluzione del Contratto verrà notificata dall’Università tramite PEC, nella quale sarà comunicata anche la data per la cessazione dei servizi.

Art. 34 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. Il Concessionario dovrà adempiere agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla Legge n. 136/2010. L’Università risolverà il Contratto qualora il Concessionario non rispetti la suddetta legge.
2. Il Concessionario 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. n. 96/2003. Tali dati potranno essere utilizzati per finalità strettamente legate all’esecuzione del presente Contratto. Il Concessionario potrà citare i termini essenziali del Contratto nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione a gare od appalti.

Art. 35 – ONERI DELLA SICUREZZA

1. A seguito della valutazione dell'eventuale esistenza di interferenze, l'Ateneo ne ha escluso l'esistenza, pertanto, l'importo degli oneri della sicurezza risulta essere pari a zero.

Allegati:

Allegato 1 – Planimetrie locali

Allegato 2 – Planimetrie impianti

Allegato 3 – Elenco arredi e attrezzature

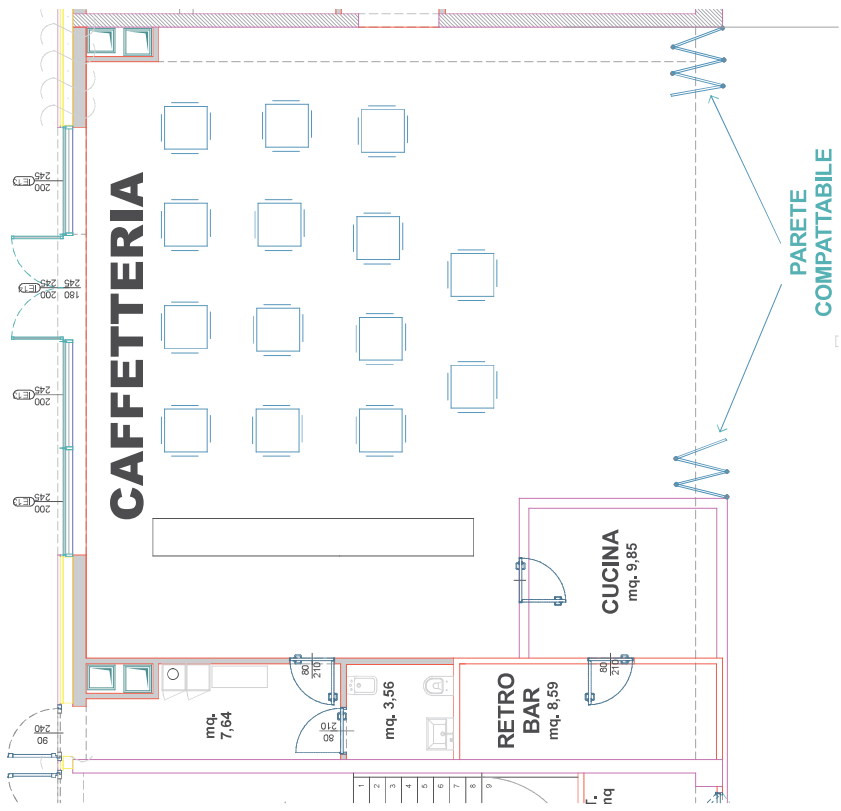
Allegato 4 – Listino prodotti base



UNIVERSITÀ DELLA VALLE D'AOSTA
UNIVERSITÉ DE LA VALLÉE D'AOSTE

Allegato 1

Planimetrie locali



CAFFETERIA

RETRO BAR
mq. 8,59

CUCINA
mq. 9,85

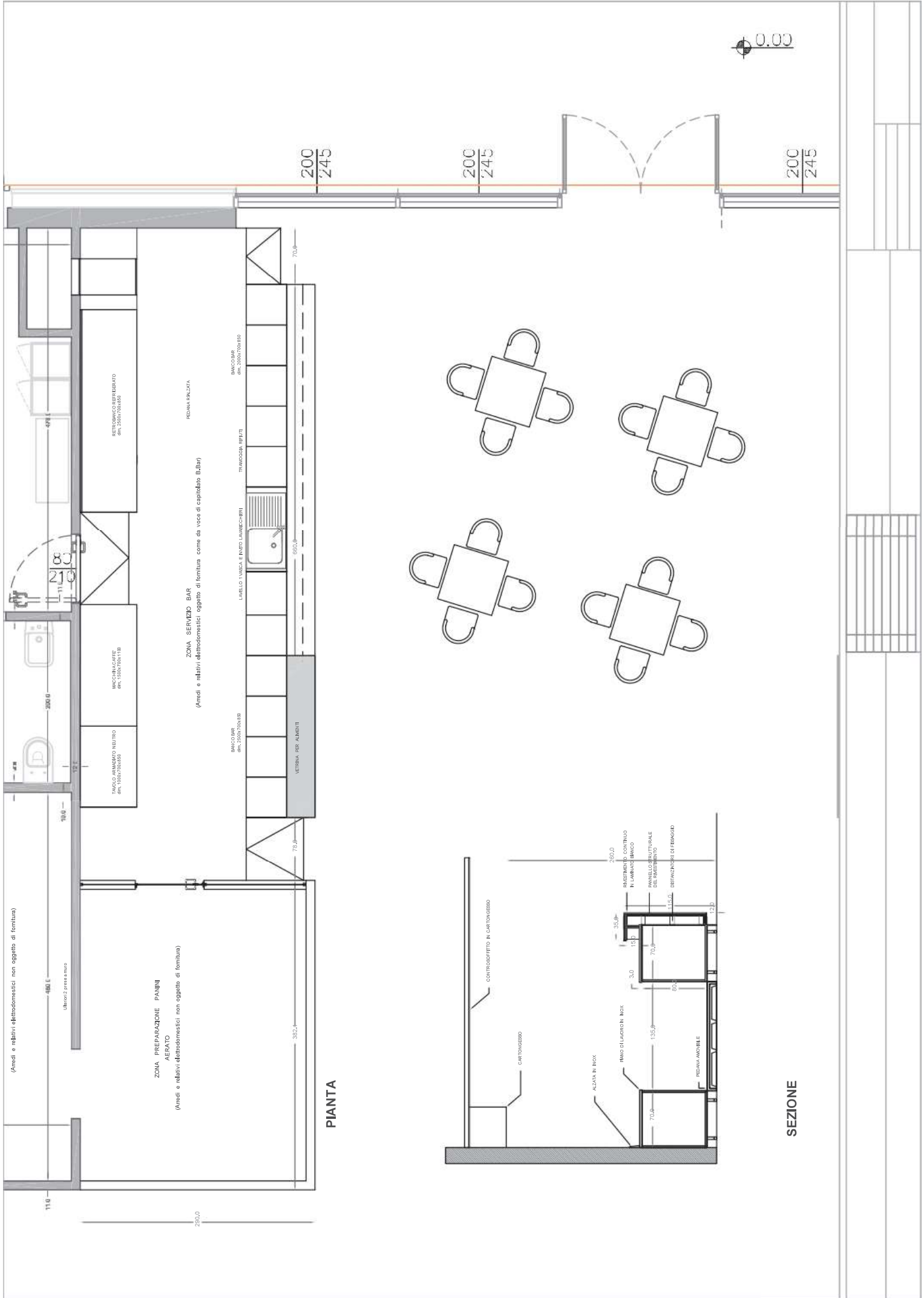
PARETE COMPATTABILE

mq. 7,64

mq. 3,56

mq





(Arredi e relativi elettrodomestici non oggetto di fornitura)

0.00

ZONA PREPARAZIONE PANINI AERATO

(Arredi e relativi elettrodomestici non oggetto di fornitura)

ZONA SERVIZIO BAR

(Arredi e relativi elettrodomestici oggetto di fornitura come da voce di capitolato B.Bar)

PEDANA RALZATA

119,0

230,0

PIANTA

SEZIONE

RETROVANO REFRIGERATO
dim. 2000/700/850

MACCHINA CAFFÈ
dim. 1500/700/110

TAGLIO ARABBIATO NEUTRO
dim. 1050/700/850

PANICO SOSP.
dim. 2200/700/80

LAVELLO LAVASCA E FREGO LAMBECCHIERI

TRAMOGGIA SFILATI

PANICO SOSP.
dim. 2000/700/850

VERBIA PER ALIBOTTI

660,8

70,9

200
245

CONTROSCOFFITO IN CARTONGESSO

CARTONGESSO

ALZATA IN INOX

RINGO DILAZIONI INOX

135,6

70,0

3,0

60,0

15,0

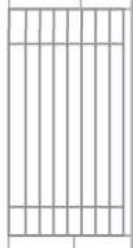
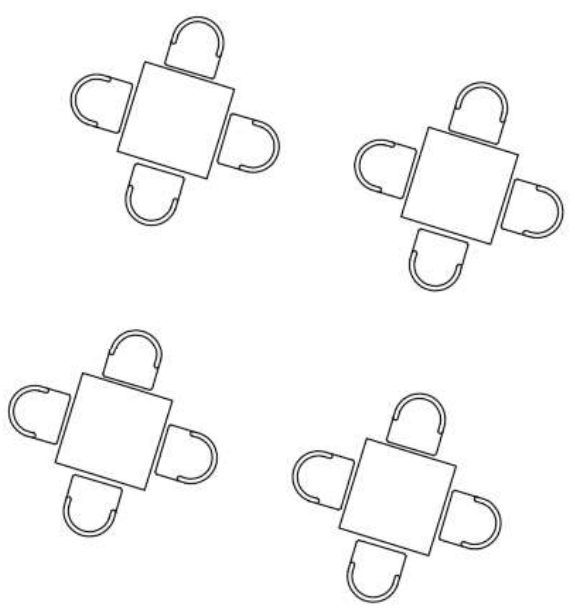
13,0

250,0

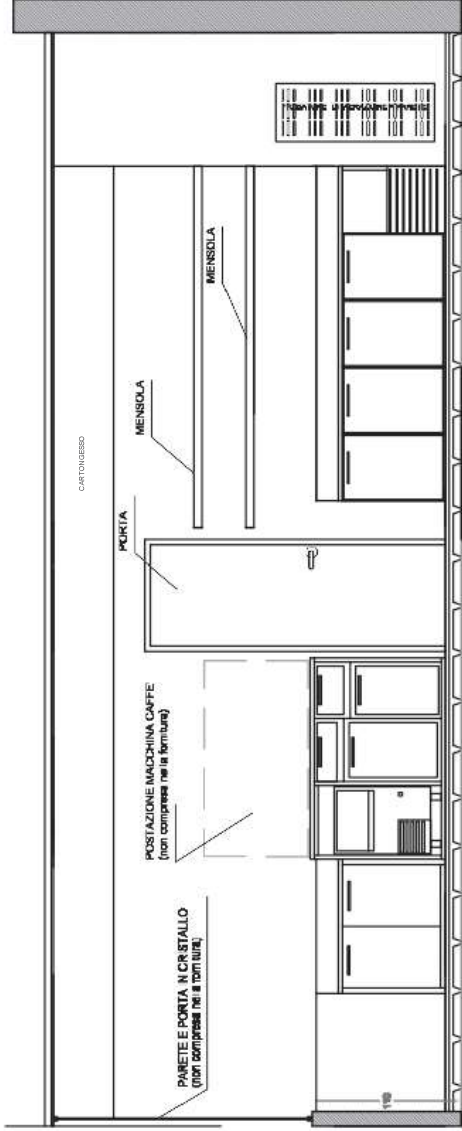
FINISTRATO CONTINUO IN LAMINATO BIANCO

PANNELLO STRUTTURALE DEL FRIGORIFERO

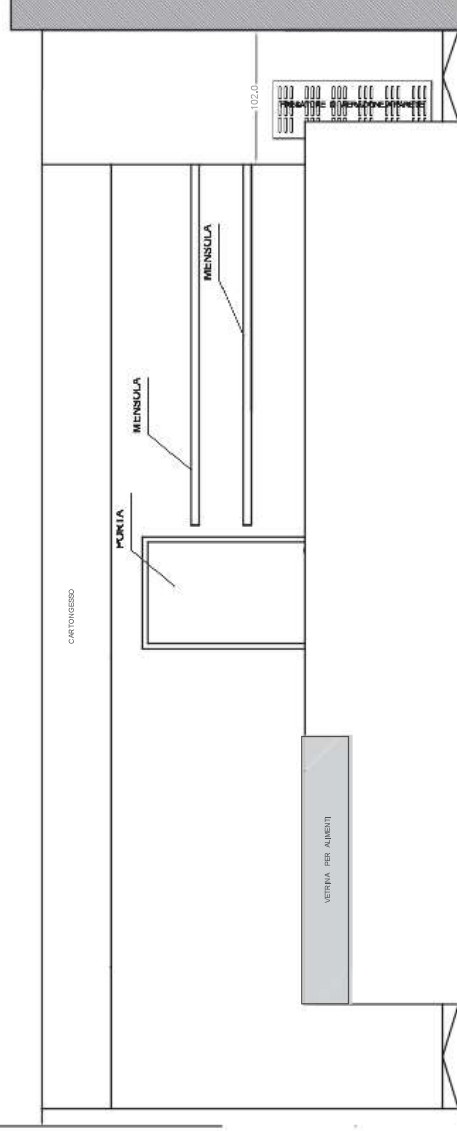
DISPARAZIONE DI FRECCO



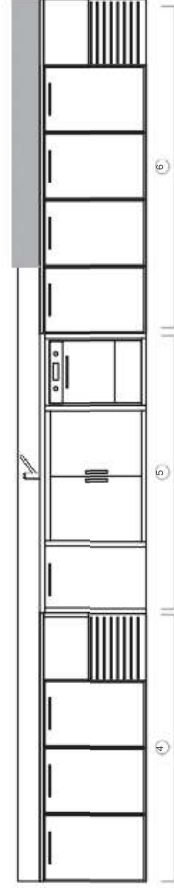
PROSPETTO RETROBANCO CON DETTAGLIO



PROSPETTO FRONTEBANCO



DETTAGLIO FRONTEBANCO



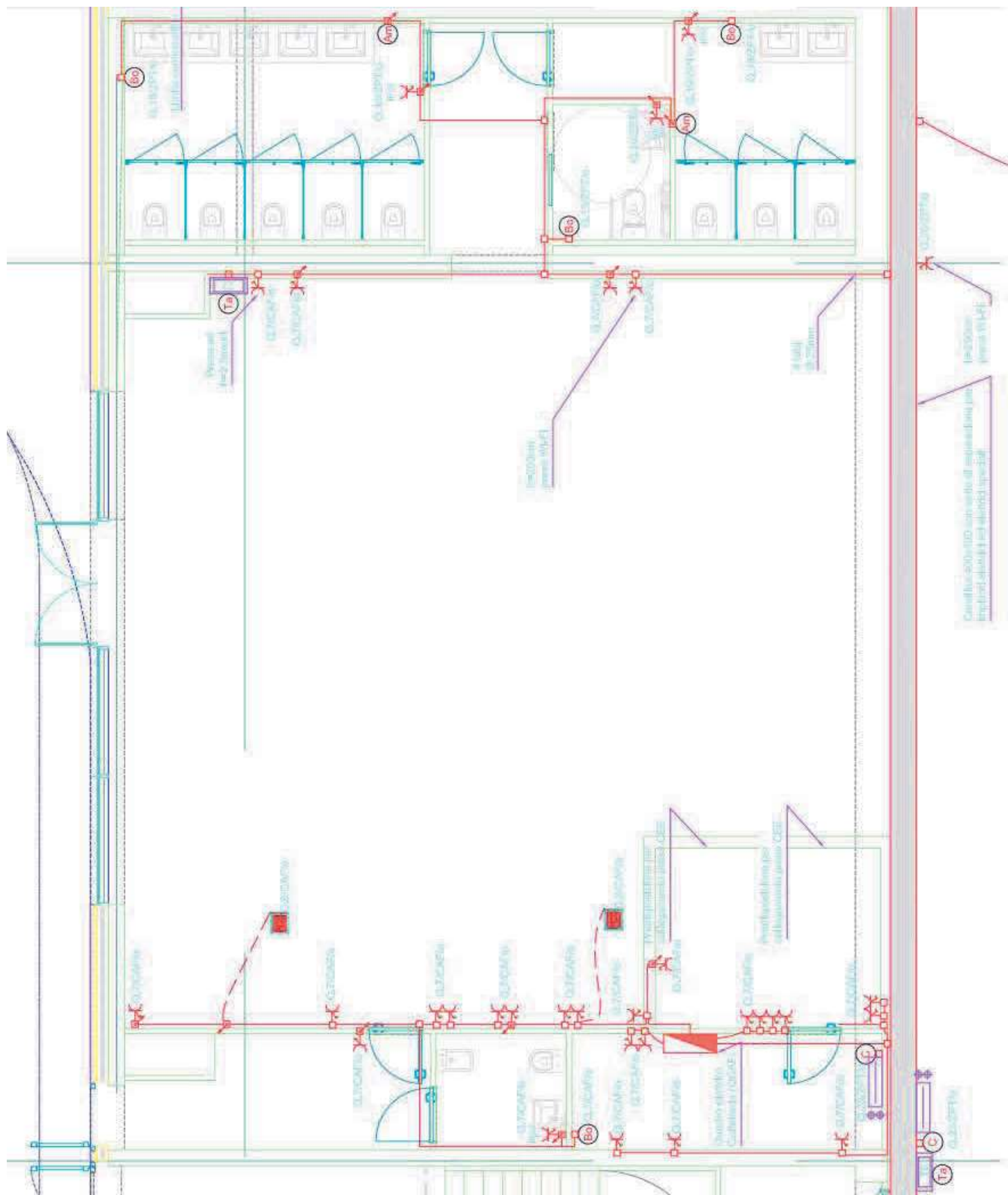
- 1 TAVOLO ARMADIO
N.2 ANTE BATTENTI
- 2 BASE MACCHINA CAFFÈ;
N.2 CASSETTI SERVIZIO
N.1 ANTA BATTENTE
N.1 TRAMOGGIA RIFIUTI
N.1 INVITO PER PRODUTTORE GHIACCIO +
PRODUTTORE GHIACCIO
- 3 RETROBANCO REFRIGERATO CON 4 VANI E
MOTORE A BORDO
- 4 FRONTEBANCO REFRIGERATO CON 3 VANI E
MOTORE A BORDO
- 5 LAVELLO A 1 VASCA
N.1 INVITO LAVABICCHIERI + LAVABICCHIERI
N.2 ANTE BATTENTI
N.1 TRAMOGGIA RIFIUTI
- 6 FRONTEBANCO REFRIGERATO CON 4 VANI E
MOTORE A BORDO
COMPENSIVO DI TECA PER ALIMENTI 2000 MM



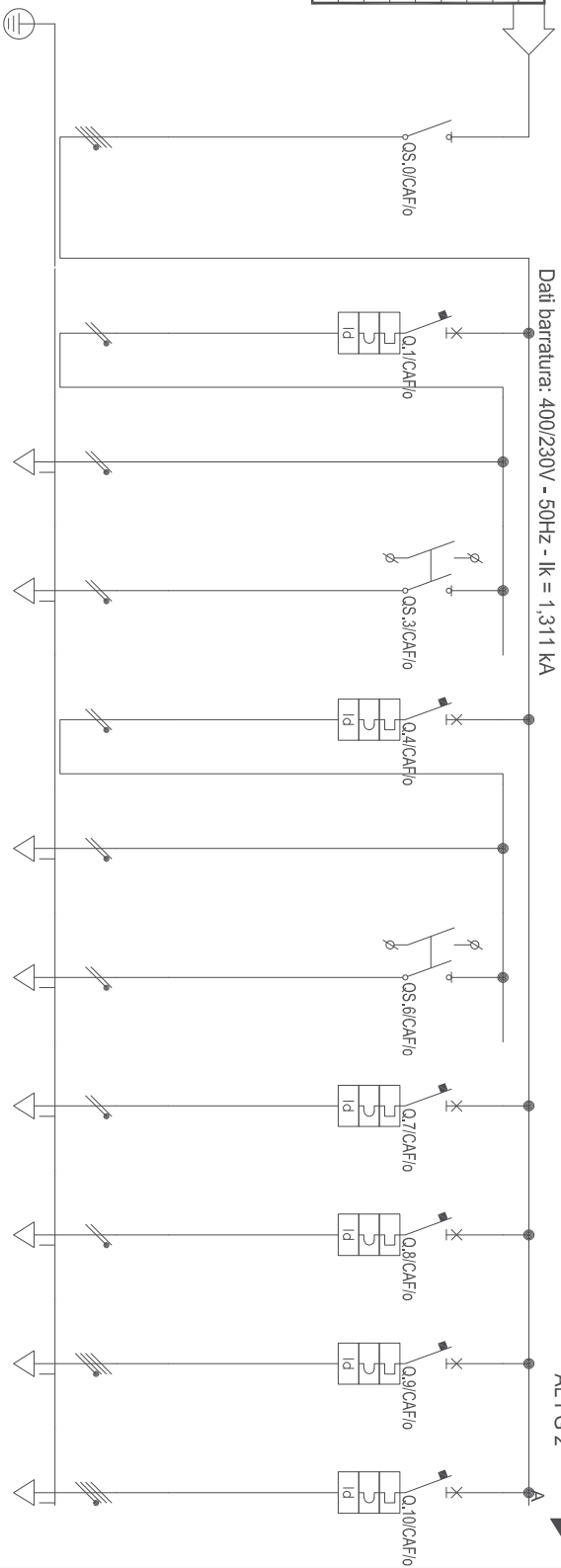
UNIVERSITÀ DELLA VALLE D'AOSTA
UNIVERSITÉ DE LA VALLÉE D'AOSTE

Allegato 2

Planimetrie impianti



Da Quadro:	Quadro Zerboglio piano terra QZPT
Partenza:	ZPT/O_3
Cavo [mm ²]:	1(4x3)+(1PE6)
Lunghezza [m]:	50
Frequenza [Hz]:	50
Tensione [V]:	400
Polarità:	Quadrifilare
Tipo morsetto:	
Numerazione morsetto:	



Sigla utenza	CAFO.0		CAFO.1	CAFO.2	CAFO.3	CAFO.4	CAFO.5	CAFO.6	CAFO.7	CAFO.8	CAFO.9	CAFO.10
	Descrizione	Polenza [kW]	Circuito luce 1 generale	Ordinaria	Emergenza	Circuito luce 2	Ordinaria	Emergenza	Prese di servizio	Prese bancone	Quadretti prese	Riserva
UTENZA	Polenza	15	1,15	1	0,15	1,15	1	0,15	3	3	6	3
	Ib [A]	28	5,533	4,811	0,722	5,533	4,811	0,722	14	14	9,823	4,811
Tensione	Tensione	400	230	230	230	230	230	230	230	230	400	400
	Polarità	Quadrifilare	Monofase L1+N	Monofase L1+N	Monofase L1+N	Monofase L2+N	Monofase L2+N	Monofase L2+N	Monofase L3+N	Monofase L1+N	Quadrifilare	Quadrifilare
PROTEZIONE	In max/min/seg [A]	--/--/63	--/--/10	--/--	--/--	--/--/10	--/--	--/--	--/--/16	--/--/16	--/--/16	--/--/16
	Im max/min/seg [A]	--/--/100	--/--/100	--/--	--/--	--/--/100	--/--	--/--	--/--/180	--/--/180	--/--/180	--/--/180
CONTATTATORE	Id [A]	--	0,03-CL-AC	--	--	0,03-CL-AC	--	--	0,03-CL-AC	0,03-CL-AC	0,03-CL-AC	0,03-CL-AC
	Tipo											
LINEA	Sezione [mmq]	--	--	1(2x1,5)+(PE1,5)	1(2x1,5)+(PE1,5)	--	1(2x1,5)+(PE1,5)	1(2x1,5)+(PE1,5)	1(2x1,5)+(PE1,5)	1(2x1,5)+(PE1,5)	1(2x1,5)+(PE1,5)	1(2x1,5)+(PE1,5)
	Lungh. [m]	--	--	15	15	--	15	15	15	15	15	--
NOTE	Tipo	--	1432M_3A3000,8	1432M_3A3000,8	1432M_3A3000,8	1432M_3A3000,8	1432M_3A3000,8	1432M_3A3000,8	1432M_3A3000,8	1432M_3A3000,8	1432M_3A3000,8	--

Quadro caffetteria QCAF
Sezione ordinaria

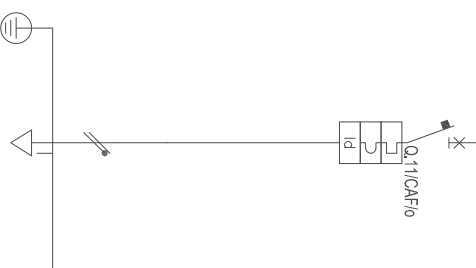


Golder Associates
Via Banfo, 43 - 10155 Torino
Tel: (011)2344211 - Telefax (011)8556950

Nuova Università Valdostana
Area ex Caserma Testafocchi
Aosta (AO)

FILE	00001801	Foglio	1	Segue	2
ELAB.		COMPR.		APPR.	
AOS_EI_4306					

A DAL FG 1  Dati barratura: 400/230V - 50Hz - Ik = 1,311 kA



Sigla utenza	CAF/0.11	
	Riserva	
Descrizione	Potenza [kW]	1
	Ib [A]	4811
	Tensione [V]	230
	Polarità	Monofase 12xN
UTENZA	In max/min/leg [A]	--/--/16
	Im max/min/leg [A]	--/--/160
	Id [A]	0.03-Cl.A
PROTEZIONE	Tipo	
CONTATTORE	Sezione [mmq]	

LINEA	Lungh. [m]	---
	Tipo	---
NOTE		

Quadro caffetteria QCAF
Sezione ordinaria



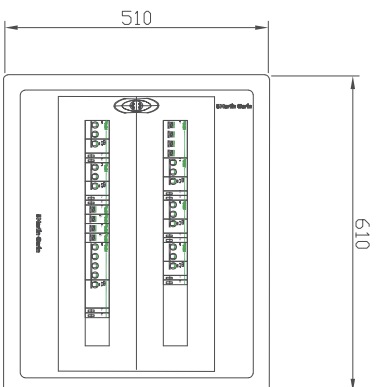
ISO 9001-2015
ISO 14001-2015
SISTEMI INTEGRATI
PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA
EN 15189
EN 15187
EN 15186
EN 15185
EN 15184
EN 15183
EN 15182
EN 15181
EN 15180
EN 15179
EN 15178
EN 15177
EN 15176
EN 15175
EN 15174
EN 15173
EN 15172
EN 15171
EN 15170
EN 15169
EN 15168
EN 15167
EN 15166
EN 15165
EN 15164
EN 15163
EN 15162
EN 15161
EN 15160
EN 15159
EN 15158
EN 15157
EN 15156
EN 15155
EN 15154
EN 15153
EN 15152
EN 15151
EN 15150
EN 15149
EN 15148
EN 15147
EN 15146
EN 15145
EN 15144
EN 15143
EN 15142
EN 15141
EN 15140
EN 15139
EN 15138
EN 15137
EN 15136
EN 15135
EN 15134
EN 15133
EN 15132
EN 15131
EN 15130
EN 15129
EN 15128
EN 15127
EN 15126
EN 15125
EN 15124
EN 15123
EN 15122
EN 15121
EN 15120
EN 15119
EN 15118
EN 15117
EN 15116
EN 15115
EN 15114
EN 15113
EN 15112
EN 15111
EN 15110
EN 15109
EN 15108
EN 15107
EN 15106
EN 15105
EN 15104
EN 15103
EN 15102
EN 15101
EN 15100
EN 15099
EN 15098
EN 15097
EN 15096
EN 15095
EN 15094
EN 15093
EN 15092
EN 15091
EN 15090
EN 15089
EN 15088
EN 15087
EN 15086
EN 15085
EN 15084
EN 15083
EN 15082
EN 15081
EN 15080
EN 15079
EN 15078
EN 15077
EN 15076
EN 15075
EN 15074
EN 15073
EN 15072
EN 15071
EN 15070
EN 15069
EN 15068
EN 15067
EN 15066
EN 15065
EN 15064
EN 15063
EN 15062
EN 15061
EN 15060
EN 15059
EN 15058
EN 15057
EN 15056
EN 15055
EN 15054
EN 15053
EN 15052
EN 15051
EN 15050
EN 15049
EN 15048
EN 15047
EN 15046
EN 15045
EN 15044
EN 15043
EN 15042
EN 15041
EN 15040
EN 15039
EN 15038
EN 15037
EN 15036
EN 15035
EN 15034
EN 15033
EN 15032
EN 15031
EN 15030
EN 15029
EN 15028
EN 15027
EN 15026
EN 15025
EN 15024
EN 15023
EN 15022
EN 15021
EN 15020
EN 15019
EN 15018
EN 15017
EN 15016
EN 15015
EN 15014
EN 15013
EN 15012
EN 15011
EN 15010
EN 15009
EN 15008
EN 15007
EN 15006
EN 15005
EN 15004
EN 15003
EN 15002
EN 15001

Golder Associates
Via Banfo, 43 - 10155 Torino
Tel: (011)2344211 - Telefax (011)856950

Nuova Università Valdostana
Area ex Caserma Testafocchi
Aosta (AO)

FILE 00001802 FOGGIO 2 SEQUE
ELAB. CONTIN. APPR.

AOS_EI_4306



Quadro caffetteria QCAF
 Fronte quadro



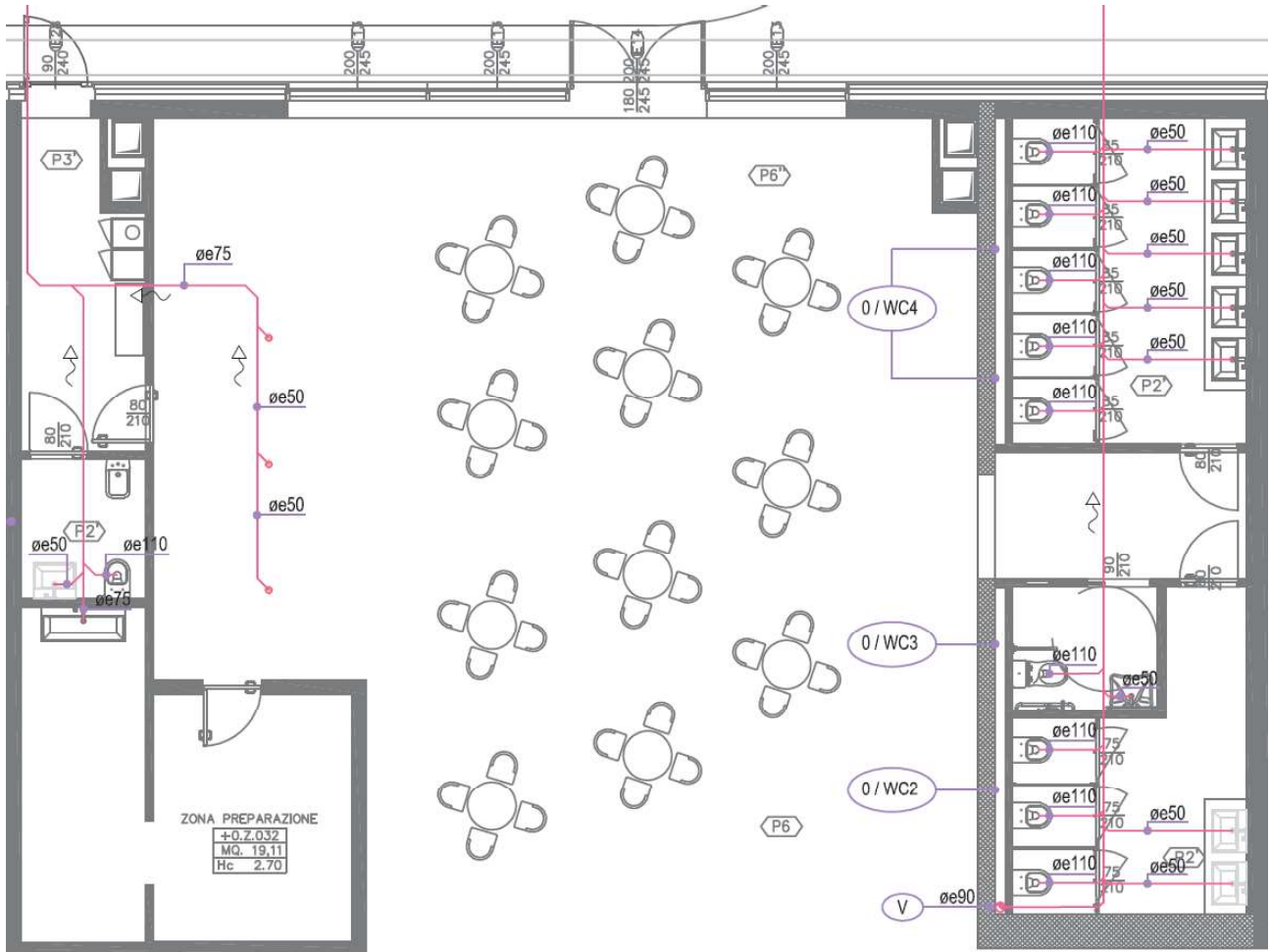
Indirizzo: Via Belfiore, 10 - 10135 Torino
 Tel. (011) 2344211 - Telefax (011) 856950
 E-mail: info@rapetec.it

Goldier Associates
 Via Banfo, 43 - 10155 Torino
 Tel: (011)2344211 - Telefax (011)856950

Nuova Università Valdostana
 Area ex Caserma Testafocchi
 Aosta (AO)

FILE	FOGLIO	SEQUE
ELAB.	1	
CONTR.		
APPR.		
AOS_EI_4306		

IMPIANTO IDRAULICO



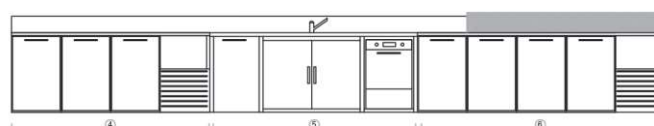
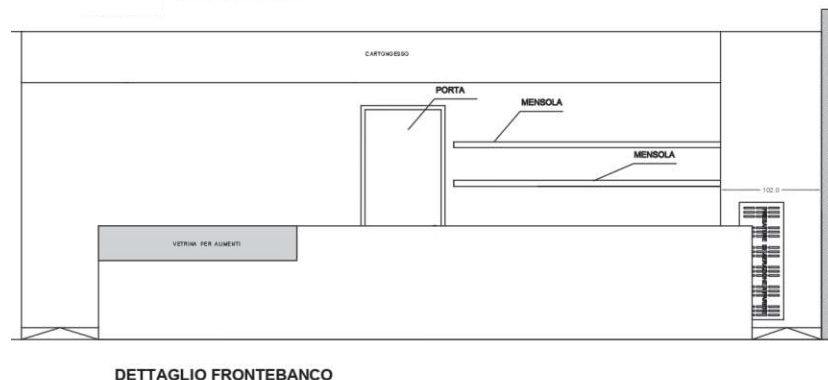
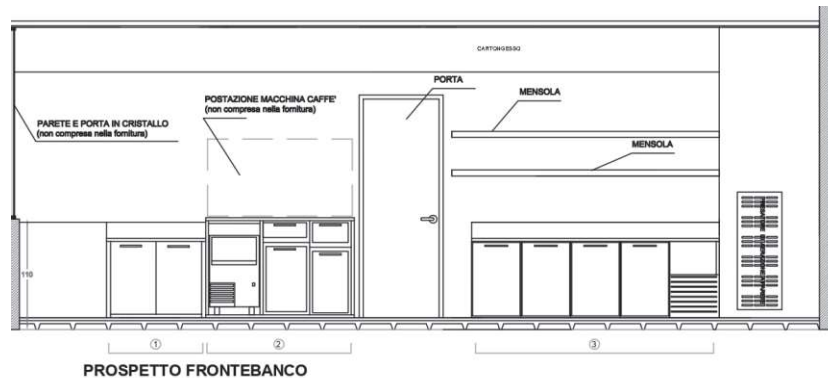
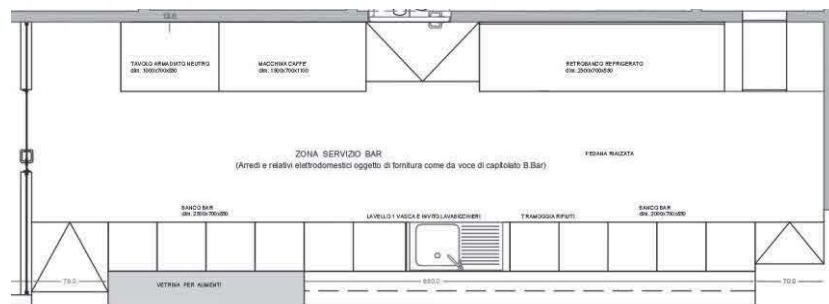


Caratteristiche costruttive

- Banco frontale realizzato come da progetto, struttura di base con piedini in metallo verniciato regolabili in altezza e pannellature di tamponamento in medium density idrofugo idrorepellente con incollaggio speciale AW 100, texture esterna in modemo nobilitato plastico bianco, colore a Vs. scelta, particolari come da Vs. richieste.
- Zoccolo di base di protezione, banalina di servizio in corian; tra la banalina di servizio ed il piano di lavoro in acciaio, verrà ricavato un vano per riporre i bicchieri.
- Nr 1 teca in vetro da cm 200x35xh. 20
- Retrobanco con mobile di base in medium density idrofugo idrorepellente con incollaggio speciale AW 100, chiuso da antine all'americana, top in acciaio (come da normative igieniche)
- mobile lavaggio in medium density idrofugo idrorepellente con in collaggio speciale AW 100 chiuso da antine all'americana, top in acciaio con incassato lavello quadrato completo di gocciolatoio, miscelatore a leva lunga e sottostante vano a giorno per inserire lavatazze
- mobile macchina caffè chiuso da antine apribili all'americana, dotato di tramoggia per fondi caffè con antina apribile rinforzata
- Alzata retrobanco in armonia con le linee ed i materiali del bancone bar, accessoriata con mensole in nobilitato per bicchieri e bottiglie
- Mobile per fabbricatore ghiaccio



Dimensioni



Caratteristiche costruttive elementi tecnici

CELLE REFRIGERATE

- cella ventilata, isolata con poliuretano ecologico (densità 40Kg/mc senza gas CFC), pareti e fondi interni in acciaio inox Aisi 304 18/10 finitura 2B, angoli raggiati come da normative igieniche, fiancate laterali esterne rivestite in lamiera
- chiusa da sportelli in acciaio inox, guarnizione con inserto magnetico e cornice con contromagnete per una chiusura ermetica,
- temperatura di esercizio +4 +6 °C regolata da termostato, sbrinamento ciclico automatico,
- impianto di refrigerazione ventilato funzionante con gruppo frigorifero ermetico raffreddato ad aria (gas R404 A) completo di accessori.
- Motore a bordo.
- Totale fornitura banco bar: nr.1 cella a 4 vani + nr.1 cella a 3 vani
- Totale fornitura retrobanco: nr.1 cella a 4 vani

LAVABICCHIERI

- lavabicchieri sottobanco cesto fisso 40*40 – lavaggio superiore comandi elettrici dosatore detergente da cm 45*53.5*71
- Dimensioni del passaggio bicchieri: cm.30,5 - piatti: cm.29,5
- Struttura in acciaio inox mono parete, display LCD multicolore con visualizzazione delle temperature di lavaggio e risciacquo, il programma scelto, lo stato di lavoro ed i principali codici di allarme.
- Comandi elettronici soft-touch con 4 programmi di lavaggio, ciclo di autopulizia, funzione soft-start.
- Vasca stampata ed inclinata, doppia porta, lavaggio superiore, gruppo di aspirazione/scarico integrato per scarico totale circuito lavaggio, filtri di superficie, tetto anti-sgocciamento.
- Ugelli e bracci di lavaggio e risciacquo di ultima generazione in polipropilene caricati con fibra di vetro, leggeri, indeformabili e resistenti ad urti accidentali, con ottimale rotazione anche in caso di una ridotta pressione dell'acqua, possibilità di regolare il getto d'acqua, facilità di rimozione e pulizia degli ugelli.
- Sicurezza porta con robusto ancoraggio.
- Dosatore brillantante e dosatore detergente in dotazione.
- Potenza elettrica (kW): 3.2

FABBRICATORE GHIACCIO

- monofase in acciaio inox kg 30/24h
- sistema a spruzzo
- capacità serbatoio Kg. 6 (oppure 290 cubetti)
- cubetto cavo (mm.35x29x36h)
- raffreddamento ad aria.
- Carrozzeria in acciaio inossidabile con finitura scotch brite, sistema di produzione a spruzzo, pompa verticale, doppio sistema di sbrinamento.
- Nuovo controllo di flusso e pressostato, sistema di lavaggio incorporato, componenti facilmente accessibili.
- Sistema di prevenzione accumulo calcare, costi di esercizio ridotti, ingombro minimo e notevole rapporto produzione macchina/capacità contenitore.
- Barra spruzzatrice con ugelli ad innesto fisso.
- Potenza elettrica (kW): 0.38



UNIVERSITÀ DELLA
VALLE D'AOSTA
UNIVERSITÉ DE LA
VALLÉE D'AOSTE

Allegato 4 - Listino prodotti base

BAR CAFFETTERIA CON TAVOLA CALDA			
Categoria prodotto	Descrizione prodotto	Caratteristiche tecniche minime	Prezzo unitario a base di gara
Caffetteria	Caffè (espresso/lungo/macchiato)		1,10 €
Caffetteria	Caffè decaffeinato		1,20 €
Caffetteria	Caffè d'orzo		1,20 €
Caffetteria	Caffè ginseng		1,20 €
Caffetteria	Caffè freddo		1,50 €
Caffetteria	Marocchino		1,80 €
Caffetteria	Crema al caffè (periodo estivo)		2,00 €
Caffetteria	Cappuccino		1,50 €
Caffetteria	Cappuccino vegetale		1,80 €
Caffetteria	Latte caldo/freddo	bicchiere 200 ml	1,30 €
Caffetteria	Bevande vegetali calde/fredde		1,80 €
Caffetteria	Latte/bevanda macchiato	bicchiere 200 ml	1,80 €
Caffetteria	Camomilla, tè e altri infusi		1,80 €
Caffetteria	Cioccolata calda in tazza senza panna		2,50 €
Bibite	Acqua minerale naturale/frizzante/leggermente frizzante in caraffa	1000 ml	0,50 €
Bibite	Acqua minerale naturale/frizzante/leggermente frizzante	200 ml (bicchiere)	0,20 €
Bibite	Bibite		2,50 €
Bibite	Birra		2,50 €
Bibite	Cocktail aperitivo (Spritz, ecc.)		5,00 €
Bibite	Succo di frutta	almeno 200 ml	2,50 €
Bibite	Spremuta (arancia, pompelmo, ecc.)	bicchiere 200 ml	2,50 €
Alimenti	Brioche/Croissants vuote/ripiene, paste frolle		1,50 €
Alimenti	Dessert (torte, dolci al cucchiaio, ecc.)		2,50 €
Alimenti	Yogurt		1,50 €
Alimenti	Toast		2,50 €
Alimenti	Piadina farcita		3,50 €
Alimenti	Panino/tramezzino semplice solo salume o pomodoro e mozzarella		2,50 €
Alimenti	Trancio pizza/focaccia/torta salata		2,50 €
Alimenti	Primo piatto caldo		6,00 €
Alimenti	Secondo piatto caldo		7,00 €
Alimenti	Menù completo (Primo – secondo – acqua)		12,00 €
Alimenti	Piatto vegetariano		6,00 €
Alimenti	Contorno		3,00 €
Alimenti	Insalatona base	Insalata verde e 4 ingredienti	5,00 €
Alimenti	Piatto freddo		5,00 €
Alimenti	Frutta/Macedonia fresca	almeno 200 gr	2,50 €



UNIVERSITÀ DELLA
VALLE D'AOSTA
UNIVERSITÉ DE LA
VALLÉE D'AOSTE

DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI	
Descrizione prodotto	Prezzo di vendita IVA inclusa
Caffè	0,40 €
Caffè di marca	0,50 €
Cioccolata calda	0,40 €
Succhi di frutta cc. 200	0,60 €
Lattine varie cc.330	1,00 €
Alimenti solidi confezionati	Da 0,60 € a 2,00 €