

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE

“BAR 110 Caffè” periodo 2020-2026

CIG 81446856AE

(Bar-ristorante-cultura-animazione-intrattenimento)

Via Pascoli, Perugia

CAPITOLATO

Sommario

Capitolo 1.	CONDIZIONI GENERALI DELLA CONCESSIONE	3
Art. 1.1.	Premessa.....	3
Art. 1.2.	Oggetto della concessione.....	3
Art. 1.3.	Durata della concessione.....	3
Art. 1.4.	Canone di concessione.....	4
Art. 1.5.	Valore stimato della concessione	4
Art. 1.6.	Variazioni contrattuali	5
Capitolo 2.	SPECIFICHE TECNICHE MINIME	5
Art. 2.1.	Orari.....	5
Art. 2.2.	Prezzi.....	6
Art. 2.3.	Tutela dell’ambiente.....	6
Art. 2.4.	Divieto di installazione di videogiochi con vincita in denaro	6
Art. 2.5.	Autorizzazione amministrativa per l’esercizio dell’attività	7
Art. 2.6.	Spazi pubblicitari.....	7
Art. 2.7.	Eventi organizzati dall’ADISU	7
Art. 2.8.	Pulizia - prescrizioni	7
Art. 2.9.	Ulteriori specifiche.....	8
Capitolo 3.	LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI.....	9
Art. 3.1.	Strutture.....	9
Art. 3.2.	Consegna dei locali - Inventario.....	9
Art. 3.3.	Verifica periodica degli immobili e degli impianti.....	9
Art. 3.4.	Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature.....	9
Art. 3.5.	Modifiche locali, impianti, attrezzature e arredi	10
Art. 3.6.	Uso locali.....	10
Art. 3.7.	Accessi ai locali e chiavi.....	10
Art. 3.8.	Investimenti obbligatori.....	11
Art. 3.9.	Migliorie – Modalità e tempi di esecuzione.....	12
Capitolo 4.	ONERI INERENTI IL SERVIZIO	13
Art. 4.1.	Spese e tasse inerenti l'avvio e l'esecuzione del servizio.....	13
Art. 4.2.	Garanzie definitive relative alla fase di esecuzione del contratto	13
Art. 4.3.	Assicurazione RCT/O - Responsabilità verso terzi e per danni.....	14
Art. 4.4.	Licenze ed autorizzazioni	15
Art. 4.5.	Obblighi in materia di prevenzione e protezione sui luoghi di lavoro	15
Art. 4.6.	Manutenzione e verifiche periodiche	16
Art. 4.7.	Comunicazioni inerenti manutenzioni, visite ispettive e analisi.	18
Capitolo 5.	PERSONALE.....	19
Art. 5.1.	Personale	19
Art. 5.2.	Organigramma	19
Art. 5.3.	Il Referente del servizio	20
Art. 5.4.	Vestiaro e igiene personale.....	20
Art. 5.5.	Addestramento, formazione e informazione.....	21
Art. 5.6.	Responsabilità e obblighi derivanti da rapporti di lavoro.....	21

Art. 5.7.	Controllo sulla salute degli addetti	21
Art. 5.8.	Clausola sociale.....	22
Art. 5.9.	Codice di comportamento del personale dell'ADISU.....	22
Capitolo 6.	CONTROLLO DEL SERVIZIO	22
Art. 6.1.	Diritto di controllo dell'ADISU.....	22
Art. 6.2.	Personale preposto al controllo.....	22
Art. 6.3.	Penali	23
Capitolo 7.	OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	25
Art. 7.1.	Obblighi del Concessionario.....	25
Art. 7.2.	Fallimento	25
Art. 7.3.	Cessione del contratto	25
Art. 7.4.	Risoluzione del contratto per inadempimento e clausola risolutiva espressa	25
Art. 7.5.	Foro competente e controversie	27
Art. 7.6.	Tutela dei dati personali	27
Art. 7.7.	Tracciabilità dei flussi finanziari	27
Art. 7.8.	Norme di rinvio e riferimenti normativi.....	27
Capitolo 8.	ALLEGATI.....	29
Art. 8.1.	PEF- Piano economico-finanziario di massima	29
Art. 8.2.	Inventario.....	37
Art. 8.3.	Planimetria.....	41

Capitolo 1. CONDIZIONI GENERALI DELLA CONCESSIONE

Art. 1.1. Premessa

Il presente capitolato disciplina i rapporti tra l'Agenzia per il Diritto allo Studio Universitario dell'Umbria (in seguito denominata anche *ADISU* o *Agenzia* o *Stazione appaltante*) e l'operatore economico aggiudicatario dell'affidamento in concessione del servizio oggetto della gara (in seguito denominato anche *Concessionario* o *Affidatario*).

Art. 1.2. Oggetto della concessione

Il contratto ha per oggetto l'affidamento in concessione dei servizi di bar, ristorazione, paninetteria, pizzeria, ed eventuali eventi culturali, intrattenimento e animazione (ad esempio concerti, discoteca, eventi teatrali, etc) da realizzare nella struttura denominata "110 Caffè" sita a Perugia in via Pascoli.

Il contratto comprende l'esecuzione dei seguenti servizi connessi:

- custodia e gestione della struttura, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi concessi in uso;
- manutenzione ordinaria e straordinaria, con le limitazioni indicate nel presente documento, dei locali, impianti, attrezzature e arredi;
- disinfestazione;
- pulizia dei locali e di tutte le aree di pertinenza (l'intero piazzale esterno, scalini di accesso dalla strada, vie di esodo, scalini che portano nei magazzini/centrale termina...);

nonché gli investimenti indicati all'Art. 3.8 "*Investimenti obbligatori*" e quelli che l'operatore economico intenderà realizzare di cui all'Art. 3.9 "*Migliorie – Modalità e tempi di esecuzione*".

Il Concessionario deve eseguire i servizi in conformità alle specifiche tecniche minime riportate nel presente capitolato nonché a regola d'arte e in piena autonomia organizzativa.

Il servizio deve essere svolto in un'ottica di massimizzazione della soddisfazione dell'utente.

Secondo il sistema di classificazione unico per i contratti, il servizio di cui trattasi è identificabile con codice CPV (Common Procurement Vocabulary) come di seguito riportato:

Descrizione attività	Principale/accessoria	CPV
Servizi di gestione bar	Principale	55410000-7

Art. 1.3. Durata della concessione

Il contratto avrà durata di n.7 anni a decorrere dalla data di inizio della gestione del servizio.

Di seguito vengono elencati le possibili opzioni contrattuali relative alla durata:

- a) è ammessa la facoltà di ripetizione del servizio per ulteriori n.2 anni ai sensi dell'art.63, comma 5 del D.Lgs 50/2016. La facoltà di esercitare l'opzione la ripetizione del contratto è in capo esclusivamente all'ADISU. Il rinnovo del contratto avverrà alle medesime condizioni;

CAPITOLATO	Bar 110 Caffè 2020-2026 Affidamento in concessione CIG 81446856AE	Pagina 3 di 41
------------	---	----------------

- b) è ammessa la facoltà di proroga di ulteriori n.6 mesi ai sensi dell'art. 106 c.11 del DLgs 50/16 (c.d. "proroga tecnica");
- c) è ammessa l'esecuzione del contratto anticipata delle prestazioni contrattuali, nelle more della sottoscrizione del relativo contratto, nelle ipotesi e secondo le prescrizioni di cui all'art. 32 del d.lgs. n. 50/2016.

Art. 1.4. Canone di concessione

La concessione del servizio comporta il versamento in favore dell'ADISU di un canone di concessione annuo equivalente al valore offerto in fase di gara.

Il valore del canone annuo posto a base d'asta, rispetto alla quale ciascun concorrente deve offrire la propria offerta, è così articolata:

- quota fissa, sottoposta a rialzo in sede di gara (offerta economica), di € 35.000,00 (IVA esclusa) come importo annuo da corrispondere all'ADISU a titolo di canone concessorio fisso per l'utilizzo della struttura;
- quota variabile aggiuntiva, non sottoposta a rialzo in sede di gara, del 5% (cinque per cento) da applicare alla somma complessiva dei corrispettivi annui (fatturato al netto IVA), eccedenti il valore annuo stimato della concessione indicato all'Art. 1.5, derivanti dall'utilizzo della struttura.

La somma offerta a base d'asta dai concorrenti per la gestione del servizio in oggetto non potrà essere né inferiore né uguale a € 35.000,00/anno (IVA esclusa).

L'impresa concorrente, nella determinazione del rialzo da applicare alla sola quota fissa, deve tener conto di ogni costo connesso o derivante dalla gestione del servizio affidato in concessione, ivi compresi gli oneri per la sicurezza., eventuali allacci e lavori.

Il corrispettivo annuo stabilito in sede di gara resterà fisso ed invariato per i primi 24 mesi decorrenti dalla data di inizio effettivo del servizio; trascorso tale periodo il canone verrà adeguato nella misura del 100% della variazione dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati pubblicato dall'ISTAT.

Il canone di concessione deve essere corrisposto rispetto all'anno di riferimento X:

- per la quota fissa: in rate semestrali da versare anticipatamente entro dicembre dell'anno X-1 e maggio dell'anno X;
- per la quota variabile aggiuntiva: da versare a consuntivo entro il 30 settembre dell'anno X+1.

Qualora i presupposti e le condizioni di base che determinano l'equilibrio economico-finanziario della gestione subiscano variazioni a causa di circostanze impreviste ed imprevedibili e tali variazioni determinino una modifica o comunque incidano sull'equilibrio economico-finanziario, la Stazione appaltante, su richiesta motivata del concessionario e previa adeguata istruttoria, al fine del mantenimento dell'equilibrio economico-finanziario, potrà riconoscere, a suo insindacabile giudizio, una riduzione del canone concessorio per un importo non superiore al 15%, da calcolare sul canone concessorio offerto dall'aggiudicatario ai fini della partecipazione alla gara.

Art. 1.5. Valore stimato della concessione

Il valore stimato della concessione del servizio in questione, calcolato ai sensi dell'art.167 del DLgs 50/16, ricomprensente il flusso dei corrispettivi pagati dagli utenti per i servizi in concessione, ammonta come di seguito riportato:

CAPITOLATO	Bar 110 Caffè 2020-2026 Affidamento in concessione CIG 81446856AE	Pagina 4 di 41
------------	---	----------------

Corrispettivi (compresa IVA) [n.7 anni; stima; IVA compresa]	€ 4.200.000,00
Corrispettivi (esclusa IVA) [n.7 anni; stima; IVA esclusa]	€ 3.801.169,00
Corrispettivi (esclusa IVA) [n.1 anno; stima; IVA esclusa]	€ 543.024,14
Valore del contratto (7 anni)	€ 3.801.169,00
Durata contratto [anni]	7
[Eventuale] Ripetizione del contratto [anni]	0
[Eventuale] Proroga "tecnica" per la conclusione della procedura di individuazione di un successivo operatore [anni-stima]	0,5
[Eventuale] Corrispettivi [v.m. annuo; stima; IVA esclusa]	€ 543.024,14
"VALORE DEL CONTRATTO	€ 4.072.681,07

Garanzia Provisoria (2%)	€ 81.453,62
Garanzia Definitiva max (10%)	€ 407.268,11

Si precisa che l'importo di € 4.061.541,73 - pari al complessivo valore stimato dei corrispettivi pagati dagli utenti per l'intera durata del contratto - è stato determinato come riportato nel piano economico-finanziario in allegato al presente documento.

L'importo suddetto è puramente indicativo e dipendente da una pluralità di fattori legati anche alle scelte strategiche che il Concessionario adotterà per la gestione del servizio e a fattori gestionali relativi all'impresa. Variazioni di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte del Concessionario in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto.

Art. 1.6. Variazioni contrattuali

In corso di contratto potranno essere concordate fra le parti modificazioni e variazioni contrattuali non sostanziali unicamente finalizzate al miglioramento dell'andamento del servizio stesso, ai sensi dell'art. 175 D.Lgs. 50/2016, come ad esempio:

- variazione degli orari di apertura/chiusura;
- erogazione di ulteriori lavori/servizi analoghi/ complementari/supplementari;
- revisione dei prezzi secondo quanto stabilito dall'Art. 2.2 "Prezzi";
- variazioni del canone secondo quanto stabilito dall'Art. 1.5 "Valore stimato della concessione";
- variazioni in ordine alle prescrizioni relative alle manutenzioni e agli investimenti;
- variazioni in ordine ai contenuti dell'offerta tecnica;

Capitolo 2. SPECIFICHE TECNICHE MINIME

Art. 2.1. Orari

Il servizio deve essere svolto secondo il seguente orario minimo:

- dalle ore 7:30 alle ore 18:00, dal lunedì al venerdì (orario continuato);

L'eventuale variazione dell'orario del servizio, compresa la chiusura di una o più intere giornate (come ad esempio i periodi delle festività di natale, pasqua, ferie estive, etc), deve essere preventivamente e formalmente autorizzata dall'ADISU.

CAPITOLATO	Bar 110 Caffè 2020-2026 Affidamento in concessione CIG 81446856AE	Pagina 5 di 41
------------	---	----------------

E' fatto divieto di interrompere il servizio senza preventiva autorizzazione dell'ADISU.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dall'esecuzione del contratto a regola d'arte.

Art. 2.2. Prezzi

Per i prodotti che si trovano nel sottostante elenco non potranno essere praticati prezzi più alti di quelli di seguito indicati:

Prodotti	Costo unitario MAX al pubblico [IVA compresa]
caffè espresso/decaffeinato/lungo-corto/etc	€ 1,00
cappuccino/bicchiere latte/latte macchiato	€ 1,10
thè/camomilla	€ 1,00
caffè/thè freddo	€ 1,00
paste assortite ripiene e secche (cornetti compresi)	€ 1,00
acqua in bicchiere (rubinetto)	€ 0,00
acqua in bicchiere (minerale)	€ 0,20

Per tutti i generi non specificati nei precedenti punti, considerando gli stessi quali voluttuari, il Concessionario potrà applicare i prezzi correnti di mercato.

Il Concessionario potrà apportare una revisione in aumento dei prezzi solo se autorizzata, formalmente e preventivamente dall'ADISU, in base ad espressa richiesta del concessionario da trasmettere all'ADISU mediante posta elettronica certificata. In ogni caso i prezzi dei prodotti al sopraindicato elenco resteranno fissi e invariati per i primi 36 mesi di esecuzione del contratto.

Art. 2.3. Tutela dell'ambiente

Il Concessionario deve utilizzare tutte le possibili tecnologie e attivare tutte le possibili modalità operative per svolgere il servizio bar, per ridurre al minimo l'impatto con l'ambiente, fra cui, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- **utilizzo esclusivo di stoviglie (bicchieri, tazze, tazzine, posate,etc..) in vetro o in ceramica o in acciaio; si sottolinea che, in ogni caso, è tassativamente vietato l'utilizzo di stoviglie in plastica;**
- **vendita di bevande esclusivamente in contenitori di vetro o attraverso distributori alla spina opportunamente mantenuti al fine di garantire la sicurezza e l'igiene alimentare, nel rigoroso rispetto della normativa vigente ed applicabile in materia; si sottolinea che, in ogni caso, è tassativamente vietato l'uso di contenitori in plastica o in lattina;**
- per l'asporto è consentito l'uso di contenitori in carta.

Art. 2.4. Divieto di installazione di videogiochi con vincita in denaro

CAPITOLATO	Bar 110 Caffè 2020-2026 Affidamento in concessione CIG 81446856AE	Pagina 6 di 41
------------	---	----------------

E' fatto divieto tassativo, pena la revoca della concessione, di installare sia all'interno del locale che nello spazio esterno di pertinenza, apparecchi videogiochi con vincita in denaro di cui all'art. 110, comma 6 del R.D. 773/1931 (TULPS) in qualunque modo denominati e di qualunque tipo, anche se legali (a titolo meramente esemplificativo: new slot, videopoker, videolotteries cioè le così dette VLT).

E' ammessa l'installazione di videogiochi senza vincita in denaro.

Art. 2.5. Autorizzazione amministrativa per l'esercizio dell'attività

Il Concessionario è tenuto a acquisire tutte le possibili autorizzazioni/licenze/nullaosta necessarie per l'esercizio di qualunque attività che intende svolgere nella struttura in questione.

Le predette autorizzazioni/licenze/nullaosta devono:

- devono essere acquisite dal Concessionario a propria cura e spese;
- devono essere intestate al Concessionario;
- devono essere cedute gratuitamente - alla scadenza del contratto o all'atto dell'eventuale risoluzione anticipata del contratto – in favore dell'ADISU o di Ente, persona o Società che l'ADISU potrà indicare.

Sono inoltre a carico del Concessionario tutti gli adempimenti amministrativi e tutti gli oneri amministrativi ed economici relativi ad ogni altra tassa, imposta e contributo afferente la gestione nonché quelli derivanti da eventuali sanzioni connesse alla responsabilità civile nei confronti di terzi.

Art. 2.6. Spazi pubblicitari

Tutti gli spazi utilizzabili ai fini pubblicitari all'interno ed all'esterno dei locali adibiti a bar rimangono di disponibilità dell'ADISU la quale potrà insindacabilmente decidere di utilizzarli a scopo pubblicitario senza per questo dover riconoscere alcun compenso, di qualunque natura, al Concessionario.

Il Concessionario non potrà in autonomia utilizzare o concedere a terzi spazi a uso pubblicitario. Il Concessionario deve essere preventivamente e formalmente autorizzato dall'ADISU per stipulare contratti di concessione o vendita a terzi di spazi pubblicitari.

Il Concessionario potrà in autonomia utilizzare gli spazi dei locali per pubblicizzare il proprio marchio e/o prodotti e/o servizi.

Art. 2.7. Eventi organizzati dall'ADISU

L'ADISU si riserva la possibilità di organizzare e svolgere eventi nei locali in questione per un massimo di n.20 eventi/anno aperti al pubblico. In tali occasioni:

- il Concessionario è tenuto ad offrire i servizi ausiliari di base prima, durante e dopo l'evento (quali ad esempio pulizia dei locali, riscaldamento/raffrescamento dei locali, servizio bar/ristorazione con proprio personale, uso delle attrezzature audio/video, etc..) anche in orario serale-notturno.
- l'ADISU non è tenuto a corrispondere nessun compenso per l'uso dei locali e per i predetti servizi erogati (ad eccezione delle consumazioni usufruite del servizio bar/ristorante).

Art. 2.8. Pulizia - prescrizioni

Le operazioni ordinarie e straordinarie di pulizia devono essere eseguite secondo le normative in materia e seguendo anche le seguenti prescrizioni:

CAPITOLATO	Bar 110 Caffè 2020-2026 Affidamento in concessione CIG 81446856AE	Pagina 7 di 41
------------	---	----------------

- Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni e/o distribuzione alimenti;
- Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti;
- I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi;
- I servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale devono essere tenuti costantemente puliti in tutte le loro parti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere con gli opportuni contenitori;
- Tutte le aree esterne di pertinenza della struttura (l'intero piazzale, scale di accesso dalla strada), comprese le facciate esterne dei vetri, devono essere sempre perfettamente pulite e sgombre da materiali (imballi, neve, erbacce, cartacce, ecc.). Le pulizie esterne devono interessare, in particolare, le vie di accesso, le zone di parcheggio e le aree di scarico delle merci;
- La pulizia e il riassetto dei locali, dei macchinari, degli impianti, degli arredi e delle stoviglie deve avvenire continuamente negli orari di apertura del bar, in nessun caso deve essere lasciato alcunché di non perfettamente pulito e asciutto.
- Gli interventi di disinfestazione devono essere svolti da soggetti autorizzati. La documentazione degli interventi da parte di Ditta autorizzata deve essere trasmessa in copia all'ADISU. Deve essere effettuata almeno una derattizzazione l'anno;
- Prima degli interventi di disinfestazione dei locali, gli utensili e tutto il materiale in uso devono essere conservati in modo da preservarli dalla contaminazione dei prodotti disinfestanti; in ogni caso successivamente agli interventi si deve curare in modo particolare le pulizie, con prodotti appropriati, di tutte le superfici dei locali trattati, delle macchine e degli utensili;
- È facoltà dell'ADISU richiedere al Concessionario interventi aggiuntivi ordinari e straordinari di pulizia;
- Devono essere utilizzati prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Regolamento CE 648/2004 e DPR 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al Dlgs 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al DPR 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Art. 2.9. Ulteriori specifiche

- L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale del Concessionario deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica. Ogni responsabilità connessa resta esclusivamente a carico del Concessionario.
- Il Concessionario deve curare la corretta tenuta del registro di carico e scarico degli oli esausti e deve stipulare un apposito contratto con ditta autorizzata al ritiro degli stessi.
- Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/Ce).

CAPITOLATO	Bar 110 Caffè 2020-2026 Affidamento in concessione CIG 81446856AE	Pagina 8 di 41
------------	---	----------------

Art. 3.1. Strutture

L'ADISU, per l'espletamento del servizio, concederà al Concessionario, con le modalità e limiti definiti dal presente Capitolato, i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi del bar nelle quali deve essere realizzato il servizio oggetto della presente procedura.

Ciascun concorrente deve prendere visione - mediante apposito sopralluogo obbligatorio e preventivamente rispetto alla presentazione dell'offerta di gara - dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

Il Concessionario ha la responsabilità della conservazione e della custodia dell'area, della struttura, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi concessi in uso per tutta la durata del contratto ivi compresi i periodi in cui non viene effettuato il servizio. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico del Concessionario.

Art. 3.2. Consegna dei locali - Inventario

Con la sottoscrizione del contratto verrà contestualmente sottoscritto il verbale di consegna contenente l'elenco dei beni consegnati dall'ADISU al Concessionario, con indicazione dello stato d'uso in cui si trovano.

Una commissione composta da un rappresentante dell'Impresa e un rappresentante dell'ADISU redigerà preventivamente il suddetto elenco.

L'impresa, con riferimento alla proposta tecnica presentata in fase di offerta di gara e sulla base della relativa calendarizzazione ivi indicata, completerà - a sua cura e spese - la dotazione degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

Art. 3.3. Verifica periodica degli immobili e degli impianti

In qualunque momento, su richiesta dell'ADISU - ed, in ogni caso in occasione della scadenza del contratto- le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato.

In caso di danni cagionati direttamente o indirettamente agli immobili/impianti/attrezzature/arredi per qualunque causa procurati, il Concessionario provvederà al completo ripristino entro i successivi 10 giorni dal riscontro.

Eventuali sostituzioni o reintegri di materiali che si rendano necessari a causa di mancato funzionamento (anche per vetustà o caso fortuito) o danneggiamento o di furto sono a totale carico del Concessionario, che deve provvedervi direttamente entro 10 giorni dalla data del riscontro. Le eventuali sostituzioni o reintegri devono essere effettuati con beni che abbiano un livello di qualità e funzionalità almeno uguale a quelli preesistenti e sempre con preventiva autorizzazione dell'ADISU.

Trascorsi tali termini, in caso di inadempienza, l'ADISU provvederà agli interventi necessari previa comunicazione scritta al Concessionario ed addebiterà allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di indennizzo per spese generali.

Art. 3.4. Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature

Alla **cessazione del contratto** il Concessionario s'impegna a riconsegnare all'ADISU, previa stesura di apposito verbale di riconsegna, l'area, la struttura, gli impianti annessi, le attrezzature e gli arredi - e, comunque, tutto ciò che è stato offerto in sede di gara oppure successivamente realizzato o fornito dal

Concessionario – nel medesimo stato di fatto e di diritto in cui sono stati consegnati alla stipula del contratto fatto salvo il normale deperimento d’uso.

Alla scadenza del contratto – oppure in caso di interruzione anticipata dello stesso, dovuta a qualsiasi causa – tutte le attrezzature e tutti gli arredi, compresi quelli sostituiti o integrati, nonché le opere fisse e/o mobili e gli impianti resteranno di proprietà dell’ADISU.

È a carico e spese del Concessionario l’eventuale smaltimento di quanto sostituito e che l’ADISU riterrà di non dover conservare.

Lo smaltimento di qualunque bene, anche in caso di sostituzione con un bene avente caratteristiche analoghe, deve essere sempre preventivamente e formalmente autorizzato dall’ADISU.

I restanti beni (stoviglie, vasellame ecc.) rimarranno di proprietà del Concessionario, che provvederà a proprie spese alla loro rimozione entro la data che verrà indicata dall’ADISU alla scadenza del rapporto contrattuale. In mancanza, a tale rimozione provvederà l’ADISU, addebitando al Concessionario le spese a tal fine sostenute, oltre al 25% delle stesse a titolo di indennizzo per la mancata disponibilità dei locali.

Nel caso di **recesso dal contratto** in data anteriore alla sua scadenza naturale **da parte dell’ADISU** – ovvero sia in ipotesi che non derivino da responsabilità del Concessionario, ma da motivi funzionali o di disciplina universitaria o per norme intervenute successivamente– l’Agenzia si riserva, fatte salve le conseguenze di legge, la facoltà di divenire proprietaria di eventuali migliorie eseguite dal Concessionario relativamente ad attrezzature ed arredi, senza che questa possa rifiutarsi alla consegna. In tal caso l’ADISU corrisponderà al Concessionario un corrispettivo calcolato in base al valore documentato degli investimenti stessi (ad esclusione delle opere edili ed impiantistiche) in fase di offerta, con le seguenti riduzioni percentuali:

- 40% nel corso del primo anno di contratto;
- 60% nel corso del secondo anno di contratto;
- 80% nel corso del terzo anno di contratto;
- 90% nel corso del quarto anno di contratto;
- 100% nel corso del quinto anno di contratto.

Art. 3.5. Modifiche locali, impianti, attrezzature e arredi

Il Concessionario si obbliga, senza previa autorizzazione dell’ADISU, a:

- non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali;
- non apportare modificazioni, innovazioni a tutti gli impianti;
- non sostituire attrezzature e arredi ancorché con beni aventi analoghe caratteristiche.

Art. 3.6. Uso locali

È tassativamente vietato l’utilizzo dei locali per uso diverso da quello cui sono espressamente destinati. Il Concessionario per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata del contratto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d’uso dei locali.

Art. 3.7. Accessi ai locali e chiavi

Il Concessionario deve sempre garantire e consentire l’accesso agli incaricati dell’ADISU, per esercitare il controllo dell’efficienza e della regolarità dei servizi, durante le ore di esecuzione del servizio.

CAPITOLATO	Bar 110 Caffè 2020-2026 Affidamento in concessione CIG 81446856AE	Pagina 10 di 41
------------	---	-----------------

Per consentire l'accesso anche in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali consegnati devono essere lasciate in copia, in busta sigillata presso l'Ufficio dell'ADISU a ciò incaricato.

Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, il Concessionario ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, lo stesso è tenuto a comunicarlo preventivamente e per iscritto all'ADISU, provvedendo altresì a consegnare, prima della sostituzione, una copia delle nuove chiavi all'Ufficio dell'ADISU incaricato. Le conseguenze dirette ed indirette relative a mancanze a tale riguardo, sono ad esclusivo carico del Concessionario.

Art. 3.8. Investimenti obbligatori

Il Concessionario è tenuto a realizzare almeno i seguenti interventi:

- Tinteggiature dei locali;
- Impermeabilizzazione copertura;
- Pavimentazione – rifacimento completo;
- Bagni utenti – rifacimento completo;

I predetti interventi devono essere:

- realizzati dal Concessionario, a propria cura e spese (compreso l'ottenimento delle necessarie licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare previste dalla normativa vigente) e quindi senza oneri economici aggiuntivi a carico dell'ADISU;
- ultimati entro 45 gg naturali e consecutivi dalla data di consegna dei locali (a meno di proroga autorizzata dall'ADISU o di diverse decisioni prese dall'ADISU dettate da esigenze tecniche e/o amministrative e/o per garantire la continuità del servizio);
- effettuati a regola d'arte ed in ottemperanza alle norme vigenti;
- documentati già **in fase d'offerta** con:
 - *(nell'Offerta Tecnica)* relazione tecnica descrittiva;
 - *(nell'Offerta Tecnica)* elaborati progettuali grafici;
 - *(nell'Offerta Tecnica)* cronoprogramma;
 - *(nell'Offerta Tecnica)* computo **metrico dettagliato (SENZA indicazione dei prezzi unitari e/o del costo complessivo, pena l'esclusione dalla gara)** e firmato da professionista iscritto al relativo Albo professionale;
 - *(nell'Offerta Economica)* computo **metrico dettagliato (CON indicazione dei prezzi unitari e/o del costo complessivo, pena l'esclusione dalla gara)** e firmato da professionista iscritto al relativo Albo professionale;
- documentati **in fase di fine lavori**, su supporto cartaceo e informatico, con:
 - relazione degli interventi realizzati;
 - elaborati progettuali grafici;
 - computo metrico dettagliato e firmato da professionista iscritto al relativo Albo professionale;
 - rendicontazione contabile degli interventi effettuati con modalità e livello di dettaglio indicati dall'ADISU.

CAPITOLATO	Bar 110 Caffè 2020-2026 Affidamento in concessione CIG 81446856AE	Pagina 11 di 41
------------	---	-----------------

La stima dell'importo dei predetti interventi è indicata nel PEF-Piano economico-finanziario di massima allegato.

Art. 3.9. Migliorie – Modalità e tempi di esecuzione

Al fine di accrescere il livello di servizio, l'operatore economico può offrire, all'interno dell'offerta tecnica, migliorie relative ad aspetti materiali e immateriali del servizio; a titolo esemplificativo e non esaustivo: migliorie relative all'interno e all'esterno della struttura, migliorie relative agli arredi, alle attrezzature, all'immobile nonché migliorie relative ad aspetti organizzativi e di offerta del servizio all'utenza.

Le predette migliorie costituiscono esclusivamente manifestazione dell'offerta tecnica presentata dall'operatore economico, e la realizzazione delle stesse non comporterà oneri economici aggiuntivi – ad alcun titolo – a carico di ADISU.

Gli interventi di migliorie di carattere immateriale devono essere:

- documentati in fase d'offerta;
- realizzati dal Concessionario, a propria cura e spese e quindi senza oneri economici aggiuntivi a carico dell'ADISU;
- operativi fin dall'attivazione del servizio o secondo uno specifico il crono programma fornito in fase d'offerta.

Gli interventi di migliorie devono essere:

- realizzati dal Concessionario, a propria cura e spese (compreso l'ottenimento delle necessarie licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare previste dalla normativa vigente) e quindi senza oneri economici aggiuntivi a carico dell'ADISU;
- ultimati entro 45 gg naturali e consecutivi dalla data di consegna dei locali (a meno di proroga autorizzata dall'ADISU o di diverse decisioni prese dall'ADISU dettate da esigenze tecniche e/o amministrative e/o per garantire la continuità del servizio);
- effettuati a regola d'arte ed in ottemperanza alle norme vigenti;
- documentati già **in fase d'offerta** con:
 - *(nell'Offerta Tecnica)* relazione tecnica descrittiva;
 - *(nell'Offerta Tecnica)* elaborati progettuali grafici;
 - *(nell'Offerta Tecnica)* cronoprogramma;
 - *(nell'Offerta Tecnica)* computo **metrico dettagliato (SENZA indicazione dei prezzi unitari e/o del costo complessivo, pena l'esclusione dalla gara)** e firmato da professionista iscritto al relativo Albo professionale;
 - *(nell'Offerta Economica)* computo **metrico dettagliato (CON indicazione dei prezzi unitari e/o del costo complessivo, pena l'esclusione dalla gara)** e firmato da professionista iscritto al relativo Albo professionale;
- documentati **in fase di fine lavori**, su supporto cartaceo e informatico, con:
 - relazione degli interventi realizzati;
 - elaborati progettuali grafici;
 - computo metrico dettagliato e firmato da professionista iscritto al relativo Albo professionale;

CAPITOLATO	Bar 110 Caffè 2020-2026 Affidamento in concessione CIG 81446856AE	Pagina 12 di 41
------------	---	-----------------

- rendicontazione contabile degli interventi effettuati con modalità e livello di dettaglio indicati dall'ADISU.

In ogni caso è vietata ogni modifica, anche non permanente, alle strutture e agli impianti senza la preventiva e formale autorizzazione dell'ADISU.

L'ADISU in contraddittorio con il Concessionario eseguirà apposito sopralluogo, al fine di verificare la rispondenza di quanto eseguito durante la vigenza del contratto con quanto offerto in sede di gara, redigendo apposito verbale.

Capitolo 4. ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Art. 4.1. Spese e tasse inerenti l'avvio e l'esecuzione del servizio

Tutti gli oneri, senza alcuna eccezione, necessari per l'avvio e comunque connessi all'esecuzione del servizio nonché derivanti da fatti non prevedibili alla stipula del contratto stesso sono interamente a carico del Concessionario. L'ADISU resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Sono pertanto a carico del Concessionario, in via esemplificativa e non esaustiva, tutti gli oneri relativi ai seguenti ambiti:

- scritturazione, bolli e registrazione del contratto ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione;
- consumi e volture di tutte le possibili utenze (energia elettrica, acqua, gas, telefonia);
- tassa raccolta e smaltimento rifiuti (sarà a cura del Concessionario attivarsi verso la società incaricata della riscossione per il subentro nella posizione di gestore e per il pagamento della tassa);
- garanzia provvisoria e definitiva;
- conseguimento di certificazioni, nullaosta, licenze ed autorizzazioni;
- prevenzione e protezione sui luoghi di lavoro;
- manutenzione dei locali, impianti, attrezzature e arredi;
- qualunque altra tassa e imposta o spesa.

Art. 4.2. Garanzie definitive relative alla fase di esecuzione del contratto

A garanzia degli obblighi derivanti dal contratto che sarà stipulato, ivi compreso il pagamento delle penali e il risarcimento di tutti i danni derivanti dall'eventuale inadempimento, il Concessionario costituirà un deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo complessivo presunto, ai sensi c.1., c. 2, c. 3 e c. 4 dell'art. 103 del D.lgs. n. 50/2016 in una delle forme previste dalla vigente normativa.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2, del c.c.;
- l'operatività della garanzia medesima entro 15 gg a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- l'escussione della cauzione per il pagamento di penali;
- l'escussione della cauzione per il mancato pagamento verso il personale delle retribuzioni e tutti i relativi oneri quali ad esempio contributi previdenziali, trattamento di fine rapporto, etc;

CAPITOLATO	Bar 110 Caffè 2020-2026 Affidamento in concessione CIG 81446856AE	Pagina 13 di 41
------------	---	-----------------

- di aver preso visione di tutti i documenti di gara compreso lo schema di contratto e di accettare tutte le obbligazioni in essi contenute.

L'ADISU svincolerà e restituirà il deposito alla scadenza contrattuale, con apposita comunicazione formale, solo dopo che siano state regolarizzate e liquidate le eventuali pendenze e qualora non siano stati riscontrati danni o cause di possibili danni per l'ADISU stessa.

In caso di inadempienze da parte del Concessionario, l'ADISU ha piena facoltà di procedere, senza bisogno di diffida né procedimento giudiziario, all'incameramento del deposito cauzionale, fermo restando il diritto al risarcimento del maggior danno eventualmente derivante dalle predette inadempienze. Resta salvo per l'ADISU l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

Il Concessionario è obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'ADISU abbia dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La predetta garanzia deve essere sottoposta in bozza a preventiva approvazione dall'ADISU e deve essere fornita, attiva e valida, entro i termini previsti per la stipulazione del contratto.

Art. 4.3. Assicurazione RCT/O - Responsabilità verso terzi e per danni

Ogni responsabilità sia civile sia penale, per danni in relazione all'espletamento del servizio o causa ad esso connesse, che derivassero all'ADISU o a terzi, cose o persone, sono poste, senza riserve od eccezioni, a totale carico dell'Affidatario.

L'Affidatario è espressamente obbligato a tenere sollevata ed indenne l'ADISU e gli utenti da tutti i danni, diretti ed indiretti, che possano comunque ed a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente Capitolato.

A tal fine, l'Affidatario, con effetti dalla data di decorrenza di avvio del servizio, si obbliga a stipulare con primario assicuratore, una polizza assicurativa RCT/O rispondente ai seguenti requisiti:

1. Massimale RCT €5.000.000,00 unico per sinistro/anno
2. Massimale RCO €5.000.000,00 per sinistro/anno con sotto-limite di € 2.000.000,00 per persona

Le predette coperture assicurative devono comprendere le seguenti garanzie minime:

- a) RC committenza di lavori e/o servizi;
- b) danni a cose in consegna e/o custodia (tra cui incendio, scoppio, allagamento);
- c) danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con il Concessionario, che partecipino all'attività oggetto del contratto a qualsiasi titolo (tra cui tossinfezione alimentari e/o avvelenamenti);
- d) danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con il Concessionario - che partecipino all'attività oggetto del contratto a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
- e) interruzioni o sospensioni di attività di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza;
- f) malattie professionali;
- g) danno Biologico;
- h) buona fede INAIL.

La copertura assicurativa RCT/O deve essere mantenuta in vigore per tutta la durata del servizio con obbligo in capo all’Affidatario di dimostrare ad ogni scadenza annuale il rinnovo della polizza mediante regolare quietanza firmata o presentazione di nuova polizza con le medesime caratteristiche.

L’ADISU deve essere in ogni caso tenuta indenne dall’Affidatario per i danni eventualmente non coperti in tutto o in parte dalle polizze assicurative stipulate dall’Affidatario.

L’esistenza, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale per l’ADISU e pertanto, qualora l’Affidatario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui trattasi, il contratto si risolverà di diritto ai sensi dell’Art. 7.4 *“Risoluzione del contratto per inadempimento e clausola risolutiva espressa”*, con conseguente ritenzione della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l’obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

La predetta polizza deve essere sottoposta in bozza per la preventiva approvazione dall’ADISU e deve essere fornita, attiva e valida, entro i termini previsti per la stipulazione del contratto.

Art. 4.4. Licenze ed autorizzazioni

Prima dell’avvio del servizio e l’esecuzione di eventuali interventi il concessionario deve autonomamente acquisire, presso le autorità preposte tutte le necessarie licenze, certificati, autorizzazioni, nullaosta e benestare previste dalla normativa vigente, qualora le stesse non siano state già rilasciate (provvedendo, se del caso, a volturarle a proprio nome). Tali licenze, certificati, autorizzazioni, nullaosta e benestare devono essere rinnovati, anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che possano essere emanate nel corso dell’esecuzione del contratto.

Tutta la documentazione di cui sopra deve permanere presso i locali del bar in questione ed essere sempre disponibile ad ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dall’ADISU di verificare la conformità del servizio agli standard di Capitolato e alle normative vigenti.

È fatto obbligo al Concessionario di prestare il più ampio consenso al trasferimento gratuito di autorizzazioni e licenze alla scadenza del contratto, o all’atto dell’eventuale risoluzione anticipata in favore dell’ADISU al soggetto che l’ADISU potrà indicare.

Art. 4.5. Obblighi in materia di prevenzione e protezione sui luoghi di lavoro

Tutte le prestazioni previste nei documenti contrattuali devono essere svolte nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza, compreso il D.Lgs. 81/2008, con particolare riguardo all’osservanza delle misure generali di tutela di cui all’articolo 15 del medesimo D.Lgs 81/2008.

Il Concessionario, fra l’altro, deve, pertanto:

1. redigere il DVR-Documento sulla Valutazione dei Rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro
2. ove necessario, il DUVRI - Documento unico per la valutazione rischi da interferenze;
3. individuare le figure previste dal D.Lgs. 81/2008, quali il RSPP, medico competente, il responsabile delle emergenze, gli addetti all’evacuazione, gli addetti ai mezzi antincendio, gli addetti al pronto soccorso, gli addetti alla chiamata soccorsi (titolari e vicari). Queste figure opereranno in coordinamento col personale incaricato dall’ADISU sia per il proprio personale che per i commensali (studenti e non) presenti all’interno della struttura. Tutte le predette figure devono essere individuate nominalmente e incaricate con atto formale: i nomi e gli incarichi devono essere comunicati all’ADISU;
4. predisposizione dei piani di evacuazione e di sicurezza;

5. effettuare le esercitazioni di emergenza simulata secondo quanto prescritto dalla normativa e dai piani di sicurezza;
6. controllare il rispetto delle norme di legge in materia del divieto di fumo;
7. dotare il personale dei Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza (es. zoccoli, guanti da forno, occhiali per friggere, grembiuli e guanti antitaglio, ecc.);
8. predisporre e far affiggere a proprie spese gli opportuni cartelli che illustrano le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti;
9. fornire al personale i cartellini di identificazione riportanti la denominazione dell'impresa (concessionario/subconcessionario/impresa ausiliaria), e gli elementi identificativi dell'operatore (nome, cognome, matricola, mansione, fotografia del dipendente, data assunzione, e quant'altro previsto dalla normativa in vigore); nonché vigilare che il proprio personale tenga costantemente in mostra i suddetti cartellini apponendoli sulla divisa;
10. comunicare anche all'ADISU ogni evento infortunistico.

Art. 4.6. Manutenzione e verifiche periodiche

Il Concessionario deve attuare, a propria cura e spese, una costante attività di manutenzione dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi seguendo i seguenti principali obiettivi:

- conservare le prestazioni del bene contenendo il normale degrado ed invecchiamento del bene stesso;
- ridurre i costi di gestione evitando disservizi;
- mantenere un alto livello di sicurezza;
- rispettare le disposizioni di legge.

Sono a carico del Concessionario tutti gli oneri della manutenzione per tutti i locali, macchine, attrezzature ed arredi di tipo:

- preventiva (manutenzione eseguita a intervalli predeterminati o in base a criteri prescritti e volta a ridurre la probabilità di guasto o il degrado del funzionamento di un'entità);
- programmata (manutenzione eseguita in base a un programma temporale o a un numero stabilito di grandezze - es. le ore di produzione, il numero di avvii o di fermate, ...);
- correttiva (manutenzione eseguita a seguito di un'avaria e volta a riportare l'entità nello stato in cui essa possa eseguire una funzione richiesta);
- di urgenza (manutenzione che è eseguita senza indugio dopo la rilevazione di un guasto in modo da evitare conseguenze inaccettabili).

Sono a carico del Concessionario tutti gli oneri relativi alla:

- **manutenzione ordinaria e straordinaria per le attrezzature, arredi e impianti;**
- **manutenzione ordinaria per i locali; la manutenzione straordinaria per i locali limitatamente a quanto di seguito riportato.**

Si riporta di seguito la lista, esemplificativa e non esaustiva, delle attività a carico del Concessionario:

- a) la gestione e la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli impianti; a titolo esemplificativo:
 1. impianto elettrico;
 2. impianto di climatizzazione e ricambio aria (riscaldamento ,raffrescamento, trattamento aria, etc);

CAPITOLATO	Bar 110 Caffè 2020-2026 Affidamento in concessione CIG 81446856AE	Pagina 16 di 41
------------	---	-----------------

3. impianti di estrazione aria viziata (servizi igienici, cappe cucina, etc);
 4. impianto TV;
 5. impianto trasmissione dati;
 6. impianti di sollevamento: montacarichi (ove presente);
 7. impianti speciali, apparati e dotazioni relativi alla sicurezza (a titolo esemplificativo: impianto di rilevazione fumi, impianto di rilevazione fughe gas ecc, porte tagliafuoco, cartellonistica, estintori, manichette, idranti, illuminazione di emergenza, impianto segnalazione allarme incendi, pulsanti di attivazione manuali per allarme incendi, valvole di intercettazione del gas, interruttori di emergenza per il distacco della corrente elettrica, uscite di emergenza dotata di maniglioni antipánico, etc.);
 8. etc..
- b) tutte le attività, compresa la sostituzione e ripristino, necessarie per mantenere i locali nelle condizioni di consegna o comunque necessarie per l'erogazione del servizio in efficienza, quali:
1. tinteggiature di pareti, soffitti e rivestimenti – per mantenere e/o ripristinare il decoro degli ambienti (interni ed esterni);
 2. manutenzione di infissi, porte e serramenti, strutture metalliche, vitree, lignee, ecc.; manutenzione delle pavimentazioni, delle controsoffittature e rivestimenti (con la sostituzione delle parti che dovessero rimanere danneggiate);
 3. manutenzione di rubinetterie e delle apparecchiature igienico-sanitarie (tavolette wc, porta sapone, porta rotoli, porta salviette, asciugamani ad erogazione aria calda, specchiere, ecc.);
 4. la sostituzione dei corpi illuminanti, comprese le lampade autoalimentate di sicurezza, inefficienti o non funzionanti con altri di maggiore efficienza energetica; Sostituzione di interruttori e qualunque altro dispositivo non funzionanti inerente l'impianto elettrico;
 5. la pulizia e/o disostruzione delle fognature ed impianti di scarico connessi alle attività della cucina e dei bagni;
 6. pulizia e sanificazione delle condotte aria e dei loro terminali in ambiente (bocchette e griglie di mandata e ripresa aria);
 7. pulizia e manutenzione ordinaria e straordinaria della copertura, pluviali e caditoie;
 8. manutenzione e pulizia delle celle frigorifere e delle motocondensanti ad esse asservite;
 9. la manutenzione ordinaria e straordinaria di qualunque elemento modificato o introdotto dal Concessionario durante la vigenza del contratto;
- c) la manutenzione e la pulizia del piazzale esterno e delle corti interne;
- d) eventuali adeguamenti prescritti in materia di sicurezza alimentare e fisica (tra cui il D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.);
- e) tutte le verifiche e i controlli previsti da specifiche normative come ad esempio
- a. I controlli dei presidi di prevenzione incendi e delle attrezzature da riportare nel registro delle manutenzioni e dei controlli antincendio;
 - b. Le verifiche di messa a terra dell'impianto elettrico;
- f) l'aggiornamento dei libretti di manutenzione dell'attrezzatura di lavoro;
- g) alla verifica della potabilità delle acque ad uso umano (D.Lgs. 31/2001), utilizzate per le preparazioni alimentari e per la somministrazione all'utenza;
- h) il reintegro delle attrezzature e degli arredi già presenti o forniti dal Concessionario e che nel corso del contratto si dovessero danneggiare o per usura o per non corretta gestione degli stessi; il

reintegro deve essere effettuato con beni di almeno pari o superiori caratteristiche tecniche, funzionali e qualitative;

- i) e ogni altro intervento che si rendesse necessario a garantire la corretta ed efficiente gestione del servizio mensa.

Il Concessionario si obbliga, senza previa autorizzazione dell'ADISU, a non apportare modificazioni o trasformazioni ai locali e agli impianti nonché sostituire attrezzature e arredi.

Il Concessionario è tenuto a dare tempestiva notizia all'ADISU, in forma scritta - anche via mail - del verificarsi di guasti di qualsiasi natura e/o della necessità di provvedere ad interventi di qualsiasi tipo. Il Concessionario è tenuto ad eseguire immediatamente i necessari interventi di sua competenza, che devono essere effettuati a regola d'arte, con pezzi originali di ricambio, o compatibili con il bene esistente, tramite le ditte concessionarie ufficiali del bene stesso. Del completamento di tale procedura d'intervento deve esserne data notizia all'ADISU nelle stesse forme.

La mancata, o tardiva, comunicazione all'ADISU della necessità di provvedere ad un intervento di manutenzione è sanzionata con l'applicazione della penale di cui all'Art. 6.3 "Penali".

Tutti gli interventi di manutenzione eseguiti dal Concessionario devono essere regolarmente annotati su apposito registro delle manutenzioni, che la stessa è obbligata a tenere aggiornato presso la struttura.

L'ADISU si riserva in ogni momento di controllare tale registro e l'effettivo stato delle attrezzature, degli arredi, degli impianti e delle strutture.

I costi relativi ai danni causati dalla mancata o ritardata esecuzione degli interventi sopra elencati saranno posti a carico del Concessionario.

Qualora il Concessionario non provveda puntualmente alla manutenzione di sua competenza, l'ADISU si riserva la facoltà di provvedere agli interventi necessari direttamente o tramite terzi; le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate al Concessionario con una maggiorazione del 25% dei costi sostenuti a titolo di indennizzo e dell'eventuale maggiore danno derivante da tali inadempienze anche tramite l'incameramento della cauzione definitiva.

Le manutenzioni specificate in quest'articolo s'intendono minimali e non esaustive di manutenzioni similari non specificatamente comprese nell'elenco.

Art. 4.7. Comunicazioni inerenti manutenzioni, visite ispettive e analisi.

Il Concessionario è tenuto a comunicare all'ADISU i seguenti eventi che avranno luogo presso la struttura in questione e di trasmettere, al termine degli stessi, al RUP il relativo report/verbale rilasciato, inerente:

- a) qualunque attività di manutenzione (locali, impianti, attrezzature e arredi) sia ordinaria che straordinaria [il report deve riportare le almeno le seguenti informazioni principali: attività eseguita, quale attrezzatura/bene è stato oggetto di manutenzione, problema riscontrato, soluzione adottata,...];
- b) l'inizio di qualunque attività ispettiva svolta dalle Autorità competenti (Es: ASL, NAS) [il report deve essere una copia della documentazione originaria prodotta dall'ente ispettivo];
- c) qualunque attività di disinfestazione sia ordinaria che straordinaria [il report deve riportare le almeno le seguenti informazioni principali: attività eseguita, problema riscontrato, prodotti utilizzati, soluzione adottata,...];
- d) l'esecuzione di tutti i controlli analitici (su campioni alimentari, superfici, acqua, distributori bevande, etc) [il report deve essere una copia della documentazione originaria prodotta dal laboratorio];

CAPITOLATO	Bar 110 Caffè 2020-2026 Affidamento in concessione CIG 81446856AE	Pagina 18 di 41
------------	---	-----------------

- e) l'esecuzione di tutte le visite ispettive nell'ambito delle certificazioni di gestione aziendale (ISO 9001, ISO 14000, etc) [il report deve essere una copia della documentazione originaria prodotta dall'ente certificazione].

La comunicazione dei predetti eventi deve avvenire:

- f) per gli eventi programmati o programmabili: attraverso una comunicazione, da far pervenire con congruo anticipo rispetto all'evento stesso, via email all'indirizzo fornito dal RUP; la comunicazione deve recare la data e ora dell'evento;
- g) per gli eventi urgenti e non programmati e/o non programmabili: attraverso una comunicazione telefonica rivolta direttamente al RUP;

Capitolo 5. PERSONALE

Art. 5.1. Personale

Le diverse fasi del servizio oggetto del presente Capitolato devono essere svolte da personale:

1. professionalmente adeguato;
2. regolarmente assunto e retribuito dal Concessionario (o dal subconcessionario per i servizi in subconcessione);
3. in possesso dei requisiti di legge per il particolare servizio da svolgere;
4. in numero adeguato al fine di garantire il servizio con costante efficienza e comunque tale che il tempo di attesa da parte dell'utenza non sia elevato;
5. costantemente aggiornato sulle norme e tecniche di:
 - a. igiene e sicurezza alimentare;
 - b. sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;
6. dettagliatamente informato circa le modalità di esecuzione del servizio previste dal contratto e dal presente Capitolato;
7. essere in possesso delle eventuali certificazioni sanitarie prescritte dalla normativa vigente;
8. che indossa una divisa, fornita dal Concessionario, di foggia e colore tale da rendere identificabili gli operatori;

Art. 5.2. Organigramma

Il Concessionario è tenuto a comunicare formalmente all'ADISU in maniera preventiva rispetto all'entrata in servizio, almeno con sette giorni di anticipo, l'elenco dei nominativi del personale impiegato e le relative informazioni (anagrafica, CCNL applicato, qualifica, inquadramento, orario settimanale – svolto preso la mensa in questione-, data assunzione, ecc...). Il Concessionario ha altresì l'obbligo di comunicare preventivamente ogni variazione intercorrente all'interno dell'organigramma. In particolare ogni variazione di personale deve essere comunicata all'Amministrazione prima della presa in servizio dell'operatore.

Il Concessionario riconosce all'ADISU la facoltà di richiedere la sostituzione del personale addetto allo svolgimento delle prestazioni contrattuali qualora fosse ritenuto non idoneo alla perfetta e regolare esecuzione del contratto. In tal caso il Concessionario si impegna a procedere alla sostituzione delle risorse con figure professionali di pari inquadramento e di almeno pari esperienza e capacità, entro il termine di 7 sette giorni dal ricevimento della comunicazione inviata dall'ADISU e a garantire la continuità

CAPITOLATO	Bar 110 Caffè 2020-2026 Affidamento in concessione CIG 81446856AE	Pagina 19 di 41
------------	---	-----------------

dell'erogazione delle prestazioni oggetto del contratto. L'esercizio di tale facoltà da parte dell'ADISU non comporta alcun onere per l'ADISU stessa.

Il Concessionario deve garantire per tutta la durata del contratto ed in ogni periodo dell'anno, la presenza costante dell'entità numerica lavorativa utile ad un compiuto e corretto espletamento del servizio, provvedendo ad eventuali assenze con una immediata sostituzione. A fronte di eventi straordinari e non previsti, il Concessionario si deve impegnare a destinare risorse umane e strumentali aggiuntive al fine di assolvere gli impegni assunti. Il Concessionario deve provvedere al regolare pagamento di salari e stipendi per il personale impiegato, ivi comprese le assicurazioni sociali e previdenziali di legge, nonché ogni prestazione accessoria prevista dal CCNL.

L'Amministrazione rimane estranea ad ogni rapporto, anche di contenzioso, tra il Fornitore ed i propri dipendenti collaboratori.

Art. 5.3. Il Referente del servizio

Il Concessionario ha l'obbligo di nominare un proprio Referente del servizio a cui è conferita formalmente la delega a rappresentare il Concessionario stesso e a trattare in merito a qualsiasi fatto e problema che dovesse sorgere. Tutte le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'ADISU al Referente designato dal Concessionario si intendono come fatte direttamente al Concessionario. La delega espressa, univoca e specifica deve essere accompagnata dalla manifestazione del consenso del delegato e deve essere consegnata all'ADISU al momento della sottoscrizione del contratto.

Il Referente del servizio deve:

- essere dotato di adeguato titolo di studio, almeno di scuola secondaria di secondo grado, e adeguate competenze professionali in relazione ai servizi da svolgere;
- assicurare la reperibilità continua;
- recarsi presso gli uffici dell'ADISU almeno entro 4 ore dalla richiesta di convocazione.

In caso di assenza o impedimento del Referente:

- in maniera temporanea (ferie – malattia ecc.), il Concessionario deve provvedere alla sua sostituzione con un altro soggetto accettato dall'ADISU;
- in maniera permanente il Concessionario deve provvedere alla sua sostituzione con un altro soggetto-accettato dall'ADISU e che abbia caratteristiche di professionalità e di esperienza almeno equivalenti a quelle del soggetto dichiarato in fase di offerta;

In ogni caso il nominativo del sostituto completo di indirizzo e recapito telefonico mobile e periodo di sostituzione deve essere comunicato all'ADISU.

Art. 5.4. Vestiario e igiene personale

Il Concessionario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro in conformità a quanto prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti devono essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti il nome e cognome del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale durante le ore di lavoro non deve avere smalti sulle unghie - che devono essere sempre corte - né indossare anelli, monili pendenti, braccialetti ed orologi, al fine di evitare la contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

CAPITOLATO	Bar 110 Caffè 2020-2026 Affidamento in concessione CIG 81446856AE	Pagina 20 di 41
------------	---	-----------------

Art. 5.5. Addestramento, formazione e informazione

Il Concessionario deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato, presso la struttura oggetto del presente appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard qualitativi e di igiene previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali il Concessionario intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati anche all'ottemperanza di quanto previsto dalla normativa vigente relativa al servizio in questione, con particolare riguardo al D.Lgs. 81/2008 (*"Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro"*) e al D.Lgs. 193/2007 (*"Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore"*) e al punto 5.5.3 dei CAM. La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

Ai corsi potrà partecipare anche l'ADISU attraverso propri incaricati. A tale scopo il Concessionario ha l'obbligo di informare, con congruo anticipo, l'ADISU circa il giorno e il luogo in cui si terranno i corsi.

Art. 5.6. Responsabilità e obblighi derivanti da rapporti di lavoro

Il Concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene sul lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia, per malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili.

A tal fine l'ADISU si riserva il diritto di richiedere al Concessionario la documentazione attestante l'adempimento dei predetti obblighi.

Il Concessionario deve inoltre attuare nei confronti dei propri dipendenti e/o soci lavoratori, occupati nelle attività oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti di lavoro collettivi applicabili alla categoria alla data di stipulazione del contratto, nonché condizioni risultanti da ss. mm. e ii. e, in generale, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria (come previsto anche dall'art.36 della L.300/1970).

Gli obblighi di cui sopra vincolano il Concessionario anche se esso non aderisca alle associazioni stipulanti i contratti collettivi di lavoro o abbia receduto dalle stesse. In caso di violazione degli obblighi sopra menzionati, l'ADISU provvede a denunciare le inadempienze all'Ispettorato del lavoro, dandone comunicazione al Concessionario.

Il Concessionario esonera, pertanto, l'ADISU da qualsiasi responsabilità che dovesse derivare dalle omesse assicurazioni obbligatorie del personale addetto alle prestazioni di cui al presente capitolato e, comunque, da qualsiasi violazione o errata applicazione della normativa sopra richiamata.

In ipotesi di subentro ad un precedente diverso affidatario, l'aggiudicatario è tenuto, qualora previsto, al rispetto nelle prescrizioni contenute nei vigenti CCNL.

Art. 5.7. Controllo sulla salute degli addetti

Il Concessionario deve garantire all'ADISU che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

L'ADISU si riserva la facoltà di richiedere al Concessionario di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici.

I soggetti che risultassero positivi all'analisi devono essere allontanati per tutto il periodo di bonifica.

CAPITOLATO	Bar 110 Caffè 2020-2026 Affidamento in concessione CIG 81446856AE	Pagina 21 di 41
------------	---	-----------------

Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico deve essere immediatamente allontanato dal servizio.

L'ADISU si riserva comunque la facoltà di richiedere al Concessionario l'effettuazione di ulteriori accertamenti clinici (non esclusi dal CCNL) per i dipendenti impegnati nel servizio.

Art. 5.8. Clausola sociale

Ai sensi dell'art.50 del d.lgs. 50/2016, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, il Concessionario è tenuto ad applicare i contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D.Lgs. 81/2015. Detta applicazione deve essere intesa nel senso che il Concessionario subentrante, qualora per lo svolgimento dei servizi oggetto della presente gara, necessiti di maggior personale rispetto alla sua organizzazione, si impegna ad assumere prioritariamente gli stessi addetti che operavano alle dipendenze del Concessionario uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione del Concessionario prescelto dall'imprenditore subentrante.

Personale attualmente impiegato:

DATA ASSUNZIONE	LIVELLO RETR.	MANSIONI CONTRATTO	N.ORE/SETT	CCNL APPLICATO
01/04/2013	II LIVELLO	BANCONIERE	40	TURISMO E PUBBLICI ESERCIZI
05/05/2014	IV LIVELLO	CUOCO	30	TURISMO E PUBBLICI ESERCIZI
10/10/2005	V LIVELLO	BANCONISTA	40	TURISMO E PUBBLICI ESERCIZI
27/10/2008	V LIVELLO	BANCONISTA	30	TURISMO E PUBBLICI ESERCIZI
07/01/2008	V LIVELLO	OPERATORE PIZZA	30	TURISMO E PUBBLICI ESERCIZI
02/05/2012	V LIVELLO	BARISTA	40	TURISMO E PUBBLICI ESERCIZI

Art. 5.9. Codice di comportamento del personale dell'ADISU

Il Concessionario si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento del personale dell'ADISU" approvato con DAU 5 del 30.1.2014. La violazione degli obblighi di cui sopra può costituire causa di risoluzione del contratto.

Capitolo 6. CONTROLLO DEL SERVIZIO

Art. 6.1. Diritto di controllo dell'ADISU

È facoltà dell'ADISU effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per valutare la qualità del servizio offerto e verificarne la rispondenza alle prescrizioni contrattuali, del Capitolato d'appalto, del piano aziendale di autocontrollo di cui al D.Lgs. 193/2007 e in genere alle normative vigenti.

Le spese relative ai prelievi ed analisi affidati dall'ADISU a laboratori specializzati, fino ad un massimo di dieci controlli annui, saranno a totale carico del Concessionario.

Art. 6.2. Personale preposto al controllo

I controlli verranno affidati all'Ufficio preposto dall'ADISU, ai competenti servizi ASL, o ad un soggetto specializzato di fiducia dell'ADISU, alla commissione studenti e a tutti gli organismi istituzionali preposti ai controlli.

CAPITOLATO	Bar 110 Caffè 2020-2026 Affidamento in concessione CIG 81446856AE	Pagina 22 di 41
------------	---	-----------------

Il personale del Concessionario non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'ADISU.

Art. 6.3. Penali

In caso di riscontrata irregolarità nell'esecuzione del servizio o di mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato di appalto e nelle eventuali parti integrative e migliorative contenute nell'Offerta Tecnica, il Concessionario è tenuto al pagamento di una penale calcolata in rapporto alla gravità dell'inadempienza e alla recidiva fatta salva la risoluzione del contratto.

Le penalità saranno precedute da regolare contestazione dell'inadempienza. Il Concessionario è tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse. Se entro il termine previsto dall'ADISU, di massimo 5 gg – termine ridotto in casi di urgenza, in base al caso specifico -, il Concessionario non produce alcuna comprovata giustificazione, l'ADISU applicherà le penali previste dal presente capitolato.

Le penali non si applicano nel caso in cui l'inesatto o mancato adempimento del Concessionario sia determinato da cause di forza maggiore o impossibilità sopravvenuta alla stessa non addebitabili. Gli inadempimenti che il Concessionario ritiene ascrivibili a tali eventi devono essere segnalati, per iscritto, all'ADISU entro 3 giorni lavorativi dall'inizio del loro avverarsi sotto pena di decadenza dal diritto al risarcimento.

In ogni caso per forza maggiore si intende ogni situazione o evento imprevedibile ed eccezionale, indipendente dalla volontà delle parti e non attribuibile ad una loro colpa o negligenza, che impedisca ad una delle parti di adempiere ad uno degli obblighi derivanti dal contratto, senza possibilità di ovviare a tale impedimento nonostante tutta la diligenza dispiegata. Se una delle parti si trova in caso di forza maggiore, ne avvisa senza indugio e nel più breve tempo possibile l'altra parte, precisando la natura, la durata possibile e gli effetti prevedibili di tale avvenimento.

In caso di recidiva nell'arco di 30 giorni, la penalità già applicata potrà essere aumentata fino al raddoppio.

Per gli inadempimenti di seguito elencati, l'ADISU potrà applicare, anche in maniera additiva, le seguenti penali:

Euro 300,00

1. per ogni ritardo (minimo 15 minuti) nell'orario di erogazione del servizio, rispetto a quello previsto, imputabile al Concessionario;
2. per ogni chiusura anticipata (minimo 15 minuti) nell'orario di erogazione del servizio, rispetto a quello previsto, imputabile al Concessionario;
3. per ciascun giorno naturale e continuo di sospensione/o mancata esecuzione del servizio senza preventiva autorizzazione dell'ADISU. In tale inadempienza rientra anche il caso della mancata attivazione del servizio entro la data di avvio prevista nel contratto. Il ripetersi della suddetta inosservanza, accertata e contestata dall'Amministrazione, per più di 10 giorni, anche non consecutivi, nel corso del periodo contrattuale sarà causa di risoluzione contrattuale ai sensi dell'Art. 7.4;
4. per ogni caso di mancato rispetto delle condizioni associate ai punteggi riconosciuti in base all'offerta tecnica, accertata e contestata dall'Amministrazione. Il ripetersi della suddetta inosservanza, accertata e contestata dall'Amministrazione, per più di tre volte nel corso del periodo contrattuale sarà causa di risoluzione contrattuale ai sensi dell'Art. 7.4
5. per la mancata redazione della documentazione richiesta dalle vigenti normative in materia di sicurezza e igiene alimentare, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, ecc...;

CAPITOLATO	Bar 110 Caffè 2020-2026 Affidamento in concessione CIG 81446856AE	Pagina 23 di 41
------------	---	-----------------

6. per ogni rilevamento di non conformità rispetto al piano di autocontrollo;
7. per ogni caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, nonché delle corrette tecniche e procedure relative alle operazioni di pulizia e/o uso improprio o non conformità di prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti;
8. per ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
9. per ogni giorno in cui il Concessionario utilizza o concede a terzi, senza autorizzazione dell'ADISU, spazi pubblicitari all'interno ed all'esterno dei locali adibiti a mensa. In tale ipotesi si provvederà all'applicazione della sanzione per ogni giorno di violazione;
10. per ogni rilevamento di uso non diligente o mancata manutenzione della struttura, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e comunque di tutti i beni consegnati;
11. per ogni mancata o tardiva comunicazione della necessità di provvedere ad un intervento di manutenzione ordinaria/straordinaria;
12. per ogni caso di mancato rispetto – entro i termini stabiliti - delle prescrizioni impartite dal RUP/DEC.

Euro 400,00

13. per ogni caso di mancato rispetto dei prezzi massimi consentiti dall'Art. 2.2. Il ripetersi della suddetta inosservanza, accertata e contestata dall'Amministrazione, per più di tre giorni anche non consecutivi nel corso del periodo contrattuale sarà causa di risoluzione contrattuale ai sensi dell'Art. 7.4.
14. per ogni parametro non conforme ai limiti microbiologici di contaminazione delle superfici, degli utensili, delle attrezzature, degli ambienti di lavorazione e delle mani degli operatori;
15. per ogni parametro microbiologico, chimico e/o fisico non rispondenti alle norme vigenti in materia di alimenti;
16. per ogni caso di detenzione, utilizzo o distribuzione di derrate scadute;

Variabile

17. in caso di realizzazione di interventi/migliorie di valore economico inferiore rispetto a quelli dichiarati in fase di gara nell'Offerta, potrà addebitata una penale pari al doppio della differenza del valore economico;
18. per ciascuna violazione di norme contenute nel presente Capitolato o nell'Offerta Tecnica del Concessionario, non espressamente previste nelle penalità di cui sopra, l'ADISU si riserva l'applicazione di una penale di un valore minimo di euro 300,00 per ogni inadempimento. L'entità della penale è definita a discrezione dell'ADISU, in rapporto alla gravità dell'inadempimento.

L'imposizione delle penali non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

L'ADISU potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto al fornitore a qualsiasi titolo ovvero in difetto avvalersi della cauzione senza bisogno di diffida ulteriore, accertamento o procedimento giudiziario.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso il Concessionario dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

CAPITOLATO	Bar 110 Caffè 2020-2026 Affidamento in concessione CIG 81446856AE	Pagina 24 di 41
------------	---	-----------------

Il Concessionario prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'ADISU a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso d'inadempienza del Concessionario, resta ferma la facoltà dell'ADISU di ricorrere a terzi per l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato addebitando al Concessionario i relativi costi sostenuti.

Capitolo 7. OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 7.1. Obblighi del Concessionario.

Il Concessionario è responsabile della corretta esecuzione delle disposizioni e prescrizioni impartite dal Capitolato, Disciplinare e dal contratto di appalto, nonché dell'ottemperanza a tutte le norme di legge e regolamenti in vigore che disciplinano le attività del servizio oggetto del presente Capitolato. Il Concessionario ha l'obbligo di fornire all'ADISU, su richiesta, tutta la documentazione necessaria ad appurare l'effettività di tale ottemperanza.

Il Concessionario è inoltre direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone e/o cose che risultassero causati dal personale dipendente della ditta affidataria stessa, compresi i danni prodotti da negligenza e da una non corretta custodia. In ogni caso il Concessionario deve provvedere tempestivamente e a proprie spese al risarcimento dei danni, degli oggetti danneggiati, alla riparazione o sostituzione delle parti o delle strutture deteriorate.

L'ADISU non riconoscerà, né assumerà responsabilità alcuna per gli impegni assunti dal Concessionario verso i propri fornitori.

Il Concessionario deve eseguire il servizio con cura e diligenza, organizzare e dirigere lo svolgimento del servizio impartendo, al proprio personale, tutte le direttive necessarie ed adottando tutti i necessari accorgimenti al fine di garantire, in ogni caso, il risultato ottimale delle singole prestazioni e del servizio in generale.

Il Concessionario si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

Art. 7.2. Fallimento

In caso di fallimento o di altra procedura concorsuale che non determini continuità aziendale del Concessionario, l'affidamento si intende senz'altro risolto e l'ADISU provvederà nei termini di legge.

Art. 7.3. Cessione del contratto

Salvo i casi espressamente previsti per legge dal vigente codice dei contratti è vietata la cessione, anche parziale, del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso con perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'ADISU, fatti salvi i maggior danni conseguenti accertati.

Art. 7.4. Risoluzione del contratto per inadempimento e clausola risolutiva espressa

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento, e quindi la presente costituisce clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

CAPITOLATO	Bar 110 Caffè 2020-2026 Affidamento in concessione CIG 81446856AE	Pagina 25 di 41
------------	---	-----------------

- a) mancato pagamento del canone concessorio, e delle eventuali somme dovute a qualsiasi titolo all'ADISU, da oltre 5 mesi dal termine prescritto dall'ADISU;
- b) mancato rispetto delle condizioni di esecuzione contrattuale associate ai punteggi riconosciuti in base all'offerta tecnica, accertata e contestata dall'ADISU, per più di tre volte nel corso del periodo contrattuale;
- c) interruzione/mancata esecuzione del servizio, senza preventiva autorizzazione dell'ADISU, per oltre 10 gg, anche non consecutivi, durante l'intero periodo della concessione;
- d) mancato rispetto dei termini previsti dal contratto per l'inizio dell'attività di oltre 10gg;
- e) applicazione di prezzi diversi da quelli massimi consentiti dall'Art. 2.2 "Prezzi" per più di tre giorni anche non consecutivi nel corso del periodo contrattuale;
- f) mancato rispetto delle ingiunzioni o diffide fatte dall'ADISU nei termini imposti dagli stessi provvedimenti in relazione alla violazione delle disposizioni di legge e regolamentari nonché del presente capitolato;
- g) utilizzo di prodotti alimentari in violazione di norme di legge relative a produzione, etichettature, confezionamento e trasporto;
- h) verificarsi di un caso di intossicazione alimentare;
- i) gravi danni prodotti ad impianti, alla struttura, agli spazi aperti, agli arredi ed attrezzature;
- j) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- k) gravi negligenze nella conduzione dell'esercizio tali da compromettere la qualità dei servizi e/o la funzionalità dell'esercizio stesso e/o arrecare pregiudizio all'immagine dell'ADISU . Per tali effetti sono considerate gravi negligenze, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le eventuali carenze igienico sanitarie accertate dall'ADISU e/o da organi competenti; eventuali infrazioni accertate anche da ASL, Vigili Urbani, Carabinieri/NAS, Guardia di finanza o qualunque istituzione competente;
- l) mancata emissione di scontrini fiscali e comunque qualunque inosservanza di norme fiscali;
- m) violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- o) mancata stipulazione o rinnovo delle polizze assicurative previste dal presente capitolato;
- p) mancato rispetto degli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento del personale dell'ADISU" approvato con DAU 5 del 30.1.2014;
- q) aver accumulato, in corso d'anno, penali per un importo pari o superiore alla misura massima del 10% del valore del canone concessorio annuo.
- r) in ogni altro caso previsto dalla normativa vigente.

In tali ipotesi, il contratto potrà essere risolto di diritto, senza obbligo di costituzione in mora, con effetto immediato a seguito di comunicazione formale dell'ADISU di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa.

Qualora si verifichi la risoluzione contrattuale per i motivi sopra indicati o per altri gravi motivi da imputarsi al Concessionario o il recesso anticipato rispetto alla durata del contratto, l'ADISU provvederà non solo all'incameramento della cauzione - fino al 50% del valore della garanzia definitiva - ma anche al

CAPITOLATO	Bar 110 Caffè 2020-2026 Affidamento in concessione CIG 81446856AE	Pagina 26 di 41
------------	---	-----------------

trasferimento di proprietà dei beni senza che il Concessionario abbia nulla a pretendere, fatto comunque salvo il diritto al risarcimento dei danni procurati all'ADISU.

Sono fatte salve in favore della stazione appaltante le ipotesi di revoca o recesso ai sensi degli articoli 21 quinquies (*Revoca del provvedimento*) e 21 sexies (*Recesso dai contratti*) della legge n. 241 del 1990 e successive modificazioni e integrazioni.

Art. 7.5. Foro competente e controversie

Le eventuali controversie tra l'ADISU e il Concessionario, che non si siano potute definire in via amministrativa, sia durante l'esecuzione del contratto che al termine del contratto stesso, saranno deferite all'Autorità Giudiziaria, Foro di Perugia. È escluso il ricorso all'arbitrato.

Art. 7.6. Tutela dei dati personali

I dati personali conferiti per la gestione del contratto saranno raccolti e trattati secondo le modalità e le finalità di cui al Reg UE 679/2016 e D.Lgs 196/2003.

Art. 7.7. Tracciabilità dei flussi finanziari

Il Concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13.08.2010, n. 136 e ss.mm.ii. e si impegna a dare immediata comunicazione all'ADISU ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Perugia della notizia dell'inadempimento della eventuale propria controparte (subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria ai sensi dell'art. 3, comma 8, della legge n. 136/2010.

Art. 7.8. Norme di rinvio e riferimenti normativi

Per quanto non sia specificatamente contenuto nel presente Capitolato si fa espresso riferimento alle vigenti disposizioni legislative ed in particolare:

- a) Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (tra cui D.Lgs. 81/08);
- b) Normativa europea e nazionale in materia di sicurezza alimentare (tra cui DPR 327/80, Reg CE 178/2002, Reg CE 852/2004, Reg CE 1169/2011, Direttiva CE 41/2004, D.Lgs. 193/2007, ...);
- c) Regolamenti europei in materia di HACCP;
- d) Circolari Ministero della Sanità in materia di igiene e sicurezza degli alimenti;
- e) Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia (L. 123/2005);
- f) Disposizioni tecniche concernenti apparecchiature finalizzate al trattamento dell'acqua destinata al consumo umano (D.M. 7 febbraio 2012, n. 25);
- g) Linee guida sui dispositivi di trattamento delle acque destinate al consumo umano ai sensi del D.M. 7 febbraio 2012, n. 25;
- h) Criteri minimi ambientali applicati al settore della ristorazione (Allegato 1 del DM 25.7.2011 in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011 "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*") – ove compatibile;
- i) Codice Civile e Codice Penale;

Altra normativa comunitaria, nazionale, regionale e regolamentare disciplinante l'esecuzione del servizio oggetto del presente contratto, vigente e successiva alla data di inizio di esecuzione del presente contratto.

Art. 8.1. PEF- Piano economico-finanziario di massima

Premessa

Nei contratti di concessione di servizi, come definiti all'art. 3, c. 1, lett. vv), del D.Lgs. 50/2016, la maggior parte dei ricavi di gestione del concessionario proviene dalla vendita dei servizi resi al mercato. Tali contratti comportano il trasferimento al concessionario del rischio operativo, come definito alla successiva lett. zz) dello stesso comma, riferito alla possibilità che, in condizioni operative normali, non sia garantito il recupero degli investimenti effettuati o dei costi sostenuti per la gestione del servizio oggetto della concessione. L'equilibrio economico-finanziario definito all'art. 3, c. 1, lett. fff), del D.Lgs. 50/2016 rappresenta il presupposto per la corretta allocazione di detti rischi.

In tale ottica, ma anche al fine di agevolare la partecipazione alla procedura di gara e consentire la formulazione di un'offerta consapevole da parte dei concorrenti, l'Amministrazione ha redatto il presente piano economico finanziario di massima (PEF) anche sulla base dei dati a disposizione rispetto all'esperienza degli anni passati.

Si riportano di seguito, a puro titolo indicativo per permettere analisi di fattibilità tecnica-economica, alcune considerazioni fatte per la determinazione del PEF.

Stima delle entrate

Al fine di stimare l'importo delle possibili entrate sono stati considerati i seguenti elementi:

1. il fatturato annuo dichiarato dal Concessionario uscente:

	Fatturato [IVA compreso]
2014	592.305,87 €
2015	628.138,48 €
2016	647.768,00 €
2017	627.037,00 €
2018	520.651,00 €
valor medio	603.180,07 €

2. la stima dei corrispettivi è in ogni caso dipendente essenzialmente dalle seguenti variabili aleatorie che dipendono fortemente dai seguenti parametri:
 - % di utenti che intendono usufruire del servizio rispetto al bacino potenziale di utenza;
 - dai prodotti/servizi che il Concessionario intende offrire e dai parametri che li caratterizzano quali quantità e varietà dell'offerta, costi (che comunque devono soddisfare i limiti massimi imposti dall'ADISU all'1.8 del Capitolato), qualità, capacità di comunicazione dell'esistenza degli stessi, etc
 - dalle strategie di gestione del locale quali ad esempio: comfort; rapporto con l'utenza; grado di pulizia dei locali, degli arredi e dei bagni;
 - etc..

Stima delle uscite

Di seguito si riportano le considerazioni adottate per la stima dei principali costi.

Costi merce

Da analisi di mercato si è rivelato che il costo delle merci incide per circa il 20-33% sul fatturato (al netto dell'IVA) (A). Ai fini del presente piano – in un'ottica di valutare la situazione peggiore – si considera il coefficiente 30% (B).

FORMULA applicata: A*B

Costi del lavoro diretto

Al fine di stimare l'importo della voce di spesa in questione sono stati considerati i seguenti elementi:

- personale attualmente in servizio in termini di numero di unità, qualifica, nore/sett e CCNL;
- costi tabellari prodotti dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali in relazione al contratto "CCNL Pubblici Esercizi, ristorazione collettiva, e commerciale e turismo"
(fonte: D.D. 44 / 2019 - <https://www.lavoro.gov.it/documenti-e-norme/normative/Documents/2019/DD-n-44-del-27062019-costo-lavoro-ristorazione-collettiva-2019.pdf> -tabella gennaio 2020);
- il costo annuo senza considerare le sospensioni dei periodi di chiusura (stimabili in circa 8 sett/anno);

LIVELLO REPR.	MANSIONI CONTRATTO	N.ORE/SETT (A)	CCNL APPLICATO	Costo €/annuo da tabella ministeriale FULL TIME (B)	Costo €/annuo da tabella ministeriale PART TIME (C)
II LIVELLO	BANCONIERE	40	TURISMO E PUBBLICI ESERCIZI	€ 35.844,43	€ 35.844,43
IV LIVELLO	CUOCO	30	TURISMO E PUBBLICI ESERCIZI	€ 31.891,54	€ 23.918,66
V LIVELLO	BANCONISTA	40	TURISMO E PUBBLICI ESERCIZI	€ 29.958,05	€ 29.958,05
V LIVELLO	BANCONISTA	30	TURISMO E PUBBLICI ESERCIZI	€ 29.958,05	€ 22.468,54
V LIVELLO	OPERATORE PIZZA	30	TURISMO E PUBBLICI ESERCIZI	€ 29.958,05	€ 22.468,54
V LIVELLO	BARISTA	40	TURISMO E PUBBLICI ESERCIZI	€ 29.958,05	€ 29.958,05
				€ 187.568,17	€ 164.616,26

FORMULA applicata: C=B/40*A

Costi per serate/eventi

La stima del costo delle serate/eventi dipende fortemente dal numero e tipologia di eventi/serate. In base all'analisi effettuate si ritiene un valore complessivo congruo di €28.000,00/anno (comprensivo di costi del personale aggiuntivo, costi di eventuali ulteriori noleggi, pubblicità, etc).

Costi di manutenzione impianti, attrezzature e arredi

Da analisi effettuate - riguardanti lezioni di estimo e da indicazioni della letteratura scientifica (quale ad esempio "Manuale di progettazione edilizia", vol. VI, Hoepli, Milano)- si è rivelato che è ragionevole

ipotizzare che il costo per la manutenzione degli impianti, attrezzature e arredi ha una incidenza del 1,5%(A) sul valore dei predetti elementi.

La stima del valore degli impianti, attrezzature e arredi presenti è pari a € 343.949,34 (B). La predetta stima è basata sui valori indicati nel documento “stato finale dei lavori “ effettuati nel 2005.

FORMULA applicata: A*B.

Costi di manutenzione edili

Da analisi effettuate - riguardanti lezioni di estimo e da indicazioni della letteratura scientifica (quale ad esempio “Manuale di progettazione edilizia”, vol. VI, Hoepli, Milano)- si è rivelato che è ragionevole ipotizzare che il costo per le manutenzioni edili richieste ha una incidenza del 1,5%(A) sul valore delle opere oggetto di manutenzione.

La stima del valore delle opere oggetto di manutenzione è pari a € 734.397,27 (B). La predetta stima è basata sui valori indicati nel documento “stato finale dei lavori “ effettuati nel 2005.

FORMULA applicata: A*B.

In relazione al primo anno si prevedono un insieme di manutenzioni relative ai locali, agli impianti, attrezzature e arredi – ulteriori rispetto a quelle indicate alla voce investimenti - tipiche dell’avvio dell’attività (quali ad esempio pulizia a fondo, pulizia e sanificazione dei canali d’aria, sigillatura piccole lesioni, sistemazione attrezzature, etc) stimabili in €18.200,00.

Costi per amministrativi e generali

In base ad analisi comparative con tipologie di strutture/attività analoghe e ai bilanci di gestione dichiarati del Concessionario uscente sono stati stimati i seguenti costi:

- Utenze pari a €23.000/anno (principalmente per il vettore energia elettrica) con l’ipotesi di un aumento annuo del 2%;
- Imposta sui rifiuti (TARI): €6.0000/anno con l’ipotesi di un aumento annuo del 1%;
- Assicurazione RCT/O: €3.000/anno;
- Ulteriori costi amministrativi e generali: da analisi è stata riscontrata una incidenza del 10% sul valore del fatturato (al netto IVA).

Costi cauzione – garanzia definitiva

Al fine di stimare l’importo della voce di spesa in questione sono stati considerati i seguenti elementi:

- A. valore del contratto determinato ai sensi dell’art.167 del Dlgs 50/16 e quindi considerando le eventuali opzioni;
- B. valore da garantire pari al 10% del valore del contratto (ai sensi dell’art. dell’art.103 del Dlgs 50/16 che impone che la garanzia definitiva sia pari al 10% valore del contratto);
- C. sconto del 50% sul valore da garantire (ai sensi del c.7 dell’art.93 del Dlgs 50/16 in quanto il possesso della certificazione ISO 9001 è requisito di ammissione alla procedura di gara);
- D. costo medio di una cauzione pari al 1.8% della somma garantita (dato rilevato da analisi di mercato);

FORMULA applicata: A*B*C

Costi assicurazione RCT/O

Al fine di stimare l’importo della voce di spesa in questione sono stati considerati i seguenti elementi:

CAPITOLATO	Bar 110 Caffè 2020-2026 Affidamento in concessione CIG 81446856AE	Pagina 31 di 41
------------	---	-----------------

- A. valore del contratto determinato ai sensi dell'art.167 del Dlgs 50/16 e quindi considerando le eventuali opzioni;
- B. valore da garantire pari al 10% del valore del contratto (ai sensi dell'art. dell'art.103 del Dlgs 50/16 che impone che la garanzia definitiva sia pari al 10% valore del contratto);
- C. sconto del 50% sul valore da garantire (ai sensi del c.7 dell'art.93 del Dlgs 50/16 in quanto il possesso della certificazione ISO 9001 è requisito di ammissione alla procedura di gara);
- D. costo medio di una cauzione pari al 1.8% della somma garantita (dato rilevato da analisi di mercato);

FORMULA applicata: A*B*C

Stima degli investimenti

Da una analisi dei locali e degli impianti si reputa necessario effettuare almeno gli interventi di seguito riportati.

Tipologia di investimento	DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO	Importo [IVA escluso] - da computo metrico	Sconto	Importo [IVA escluso] - da computo metrico
Lavori	Tinteggiature	€ 20.739,39	35%	€ 13.480,60
Lavori	Impermeabilizzazione copertura	€ 14.742,82	7%	€ 13.710,82
Lavori	Pavimentazione rifacimento completo	€ 73.929,60	30%	€ 51.750,72
Lavori	Bagni utenti (uomini, donna, handicap) – rifacimento completo	€ 35.665,71	30%	€ 24.966,00
Lavori	TOTALE	€ 145.077,52		€ 103.908,14
Attrezzature e arredi	Beni vari - TOTALE			€ 20.000,00
TOTALE				€ 123.908,14

Il predetto investimento – in considerazione che rimane di proprietà dell'ADISU - viene considerato ammortizzato interamente nella durata di vigenza del contratto pari a n.7 anni.

I lavori in questione verranno realizzati – all'interno del primo anno di vigenza del contratto - presumibilmente in un periodo di consueta sospensione dell'attività (periodo estivo, natale, etc..) e quindi in un periodo di assenza di ricavi. La sospensione stessa non ha riflessi sui ricavi.

Stima degli oneri finanziari

Al fine di determinare gli oneri finanziari in capo al Concessionario per sostenere l'investimento previsto si è ipotizzato la spesa da sostenere venga coperta:

- per il 40% da capitale proprio
- per il restante 60% da capitale di terzi (bancario).

ed è stato determinato il seguente piano di investimento:

Investimento richiesto		€ 123.908,14
IVA		€ 27.259,79
Totale investimento		€ 151.167,93
Equity	40,00%	€ 60.467,17

Finanziamento per capex	60,00%	€ 90.700,76
Tasso di interesse	5,00%	

Metodo di Calcolo: Rata Costante (metodo francese)

Num. Rata	Importo Rata	Quota Interessi	Quota Capitale	Interessi Residui	Capitale Residuo
1	€ 15.674,88	€ 4.535,04	€ 11.139,84	€ 14.488,41	€ 79.560,86
2	€ 15.674,88	€ 3.978,04	€ 11.696,84	€ 10.510,37	€ 67.864,02
3	€ 15.674,88	€ 3.393,20	€ 12.281,68	€ 7.117,17	€ 55.582,34
4	€ 15.674,88	€ 2.779,12	€ 12.895,76	€ 4.338,05	€ 42.686,58
5	€ 15.674,88	€ 2.134,33	€ 13.540,55	€ 2.203,72	€ 29.146,03
6	€ 15.674,88	€ 1.457,30	€ 14.217,58	€ 746,42	€ 14.928,46
7	€ 15.674,88	€ 746,42	€ 14.928,46		
TOTALI	€ 109.724,15	€ 19.023,45	€ 90.700,70	€ 109.724,15	

- Modalità di Restituzione: 7 rate annuali
- Importo di ogni singola Rata: € 15.674,88
- Interessi complessivi calcolati: € 19.023,45
- Importo totale da restituire (capitale + interessi): € 109.724,15
- Incidenza % degli interessi sull'importo del finanziamento: 20,97%

La determinazione dei possibili costi e delle entrate è in ogni caso dipendente essenzialmente dalle strategie economiche-gestionali applicate dal Concessionario nella propria impresa per cui la presente stima è da considerarsi di massima.

PEF - 110Caffè 2020-2026 (stima)

PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO di massima

	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5	Anno 6	Anno 7	TOTALE
Fatturato (IVA compresa)	600.000,00 €	600.000,00 €	600.000,00 €	600.000,00 €	600.000,00 €	600.000,00 €	600.000,00 €	4.200.000,00 €
Ricavi (al netto IVA 22%)	22.278,69 €	22.278,69 €	22.278,69 €	22.278,69 €	22.278,69 €	22.278,69 €	22.278,69 €	155.950,82 €
Ricavi (al netto IVA 10%)	520.745,45 €	520.745,45 €	520.745,45 €	520.745,45 €	520.745,45 €	520.745,45 €	520.745,45 €	3.645.218,18 €
ENTRATE	€543.024,14	€543.024,14	€543.024,14	€543.024,14	€543.024,14	€543.024,14	€543.024,14	€3.801.169,00
Materie prime	-162.907,24 €	-162.907,24 €	-162.907,24 €	-162.907,24 €	-162.907,24 €	-162.907,24 €	-162.907,24 €	-1.140.350,70 €
Costo del lavoro diretto (bar/ristorazione)	-164.616,26 €	-164.616,26 €	-164.616,26 €	-164.616,26 €	-164.616,26 €	-164.616,26 €	-164.616,26 €	-1.152.313,82 €
Costi manutenzione (edile)	-18.200,00 €	-11.015,96 €	-11.015,96 €	-11.015,96 €	-11.015,96 €	-11.015,96 €	-11.015,96 €	-84.295,75 €
Costi manutenzione (impianti, attrezzature e arredi)		-5.159,24 €	-5.159,24 €	-5.159,24 €	-5.159,24 €	-5.159,24 €	-5.159,24 €	-30.955,44 €
Costi i per serate/eventi (noleggi, pubblicità, personale, etc)	-28.000,00 €	-28.000,00 €	-28.000,00 €	-28.000,00 €	-28.000,00 €	-28.000,00 €	-28.000,00 €	-196.000,00 €
Canone Concessione ADISU	-35.000,00 €	-35.000,00 €	-35.000,00 €	-35.000,00 €	-35.000,00 €	-35.000,00 €	-35.000,00 €	-245.000,00 €
Cauzione - costo rilascio	-3.665,41 €							-3.665,41 €
Utenze	-23.000,00 €	-23.460,00 €	-23.929,20 €	-24.407,78 €	-24.895,94 €	-25.393,86 €	-25.901,74 €	-170.988,52 €
TARI	-6.000,00 €	-6.060,00 €	-6.120,60 €	-6.181,81 €	-6.243,62 €	-6.306,06 €	-6.369,12 €	-43.281,21 €
Assicurazione RCT/O	-3.000,00 €	-3.000,00 €	-3.000,00 €	-3.000,00 €	-3.000,00 €	-3.000,00 €	-3.000,00 €	-21.000,00 €
Ulteriori costi amm.vi e generali	-54.302,41 €	-54.302,41 €	-54.302,41 €	-54.302,41 €	-54.302,41 €	-54.302,41 €	-54.302,41 €	-380.116,90 €
USCITE	-€ 498.691,33	-€ 493.521,12	-€ 494.050,92	-€ 494.590,71	-€ 495.140,68	-€ 495.701,04	-€ 496.271,97	-€ 3.467.967,76
EBITDA (Margine Operativo Lordo)	€44.332,81	€49.503,03	€48.973,23	€48.433,44	€47.883,46	€47.323,11	€46.752,17	€333.201,24

Investimento (-)	-17.701,16 €	-17.701,16 €	-17.701,16 €	-17.701,16 €	-17.701,16 €	-17.701,16 €	-17.701,16 €	-123.908,14 €
EBIT (Risultato operativo)	€26.631,65	€31.801,86	€31.272,06	€30.732,27	€30.182,30	€29.621,94	€29.051,01	€209.293,10
Proventi finanziari (+)	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Oneri finanziari (-)	-4.535,04 €	-3.978,04 €	-3.393,20 €	-2.779,12 €	-2.134,33 €	-1.457,30 €	-746,42 €	-19.023,45 €
EBT/RAI (Risultato ante imposte)	€22.096,61	€27.823,82	€27.878,86	€27.953,15	€28.047,97	€28.164,64	€28.304,59	€190.269,65

FLUSSI DI CASSA

EBT/RAI (Risultato ante imposte)	€ 22.096,61	€ 27.823,82	€ 27.878,86	€ 27.953,15	€ 28.047,97	€ 28.164,64	€ 28.304,59	€ 190.269,65
Ammortamenti	€ 17.701,16	€ 17.701,16	€ 17.701,16	€ 17.701,16	€ 17.701,16	€ 17.701,16	€ 17.701,16	€ 123.908,14
Accantonamenti	€ 8.204,13	€ 8.204,13	€ 8.204,13	€ 8.204,13	€ 8.204,13	€ 8.204,13	€ 8.204,13	€ 57.428,91
Flusso di cassa Attività Operativa	€ 48.001,90	€ 53.729,12	€ 53.784,16	€ 53.858,45	€ 53.953,26	€ 54.069,94	€ 54.209,88	€ 371.606,70
Investimenti richiesti	€ 151.167,93	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ 151.167,93
Contributo Equity	€ 60.467,17	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ 60.467,17
Flusso di cassa a servizio del debito	-€ 42.698,85	€ 53.729,12	€ 53.784,16	€ 53.858,45	€ 53.953,26	€ 54.069,94	€ 54.209,88	€ 280.905,95
Finanziamenti bancari	€ 90.700,76	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ 90.700,76
Rimborso finanziamenti bancari - quota capitale	€ 11.139,84	€ 11.696,84	€ 12.281,68	€ 12.895,76	€ 13.540,55	€ 14.217,58	€ 14.928,46	€ 90.700,71

Flusso di cassa ante imposte	€ 36.862,07	€ 42.032,28	€ 41.502,48	€ 40.962,69	€ 40.412,71	€ 39.852,36	€ 39.281,42	€ 280.906,00
	7%	0	1	2	3	4	5	6
tasso di attualizzazione								
Valore attuale netto - VAN	€ 36.862,07	€ 39.282,50	€ 36.249,87	€ 33.437,75	€ 30.830,67	€ 28.414,18	€ 26.174,87	€ 231.251,91
	payback	payback	payback	payback	payback	payback	payback	payback

Art. 8.2. Inventario

Di seguito si riporta la lista dei beni (arredi e attrezzature – compresa la strumentazione audio-luci acquistata nel 2014) messi a disposizione al Concessionario. La seguente lista è da considerarsi indicativa. E' a cura dell'operatore economico effettuare il riscontro e le verifiche di funzionamento in fase di sopralluogo.

Attrezzature audio-luci

DESC_CATALOGO	DESC_INTROITO	QUANTITA'
MIXER	MIXER DIGITALE MARCA ALLEN&HEAT MODELLO GLD-80	1
APPARECCHIATURE RADIOFONICHE	RACK MULTIEFFETTO MARCA ALLEN&HEAT MODELLO AR2412	1
APPARECCHIATURE RADIOFONICHE	DIFFUSORI ACUSTICI AMPLIFICATI MARCA Q.S.C. MODELLO KLA 12	1
APPARECCHIATURE RADIOFONICHE	DIFFUSORI ACUSTICI AMPLIFICATI MARCA QSC MODELLO KLA 12	1
APPARECCHIATURE RADIOFONICHE	DIFFUSORI SUBWOOFER AMPLIFICATI MARCA Q.S.C. MODELLO KW181	1
APPARECCHIATURE RADIOFONICHE	DIFFUSORI SUBWOOFER AMPLIFICATI MARCA Q.S.C. MODELLO KW 181	1
APPARECCHIATURE RADIOFONICHE	DIFFUSORI SUBWOOFER AMPLIFICATI MARCA Q.S.C. MODELLO KW181	1
APPARECCHIATURE RADIOFONICHE	DIFFUSORI SUBWOOFER AMPLIFICATI MARCA Q.S.C. MODELLO KLA 181	1
MONITOR - AUDIO VIDEO	MONITOR SPIA AMPLIFICATO MARCA Q.S.C. MODELLO K12	1
MONITOR - AUDIO VIDEO	MONITOR SPIA AMPLIFICATO MARCA Q.S.C. MODELLO K12	1
MONITOR - AUDIO VIDEO	MONITOR SPIA AMPLIFICATO MARCA Q.S.C. MODELLO K12	1
MONITOR - AUDIO VIDEO	MONITOR SPIA AMPLIFICATO MARCA Q.S.C. MODELLO K12	1
MONITOR - AUDIO VIDEO	MONITOR SPIA AMPLIFICATO MARCA Q.S.C. MODELLO K12	1
MICROFONO	SET COMPLETO MICROFONAGGIO BATTERIA MARCA SHURE MODELLO PGDMK6	1
MICROFONO	MICROFONO PER VOCE MARCA SHURE MODELLO SM58	1
MICROFONO	MICROFONO PER VOCE MARCA SHURE MODELLO SM58	1
MICROFONO	MICROFONO PER VOCE MARCA SHURE MODELLO SM58	1
MICROFONO	MICROFONO PER VOCE MARCA SHURE MODELLO SM58	1
MICROFONO	MICROFONO PER STRUMENTO MARCA SHURE MODELLO SM 57	1
MICROFONO	MICROFONO PER STRUMENTO MARCA SHURE MODELLO SM 57	1
MICROFONO	MICROFONO PER STRUMENTO MARCA SHURE MODELLO SM 57	1
APPARECCHIATURE RADIOFONICHE	D.I. BOX MARCA AUDIO TOOLS MODELLO DIA1 DI ATTIVO MONO	1
APPARECCHIATURE RADIOFONICHE	D.I. BOX MARCA AUDIO TOOLS MODELLO DIA1 DI ATTIVO MONO	1
APPARECCHIATURE RADIOFONICHE	D.I. BOX MARCA AUDIO TOOLS MODELLO DIA1 DI ATTIVO MONO	1
APPARECCHIATURE RADIOFONICHE	D.I. BOX MARCA AUDIO TOOLS MODELLO DIA1 DI ATTIVO MONO	1
APPARECCHIATURE RADIOFONICHE	D.I. BOX MARCA AUDIO TOOLS MODELLO DIA1 DI ATTIVO MONO	1
MICROFONO	ASTA MICROFONICA MARCA AUDIO TOOLS MODELLO MS1B	1
MICROFONO	ASTA MICROFONICA MARCA AUDIO TOOLS MODELLO MS1B	1
MICROFONO	ASTA MICROFONICA MARCA AUDIO TOOLS MODELLO MS1B	1
MICROFONO	ASTA MICROFONICA MARCA AUDIO TOOLS MODELLO MS1B	1
MICROFONO	ASTA MICROFONICA MARCA AUDIO TOOLS MODELLO MS1B	1
MICROFONO	ASTA MICROFONICA MARCA AUDIO TOOLS MODELLO MS1B	1

MICROFONO	ASTA MICROFONICA MARCA AUDIO TOOLS MODELLO MS1B	1
MICROFONO	ASTA MICROFONICA MARCA AUDIO TOOLS MODELLO MS1B	1
MICROFONO	ASTA MICROFONICA MARCA AUDIO TOOLS MODELLO MS1B	1
MICROFONO	ASTA MICROFONICA MARCA AUDIO TOOLS MODELLO MS1B	1
MICROFONO	CAVO MICROFONO MARCA AUDIO TOOLS MODELLI XLRM/XLRF MC102-5 XLRM/XLRF MC100-10	1
MICROFONO	CAVO MICROFONO MARCA AUDIO TOOLS MODELLI XLRM/XLRF MC102-5 XLRM/XLRF MC100-10	1
MICROFONO	CAVO MICROFONO MARCA AUDIO TOOLS MODELLI XLRM/XLRF MC102-5 XLRM/XLRF MC100-10	1
MICROFONO	CAVO MICROFONO MARCA AUDIO TOOLS MODELLI XLRM/XLRF MC102-5 XLRM/XLRF MC100-10	1
MICROFONO	CAVO MICROFONO MARCA AUDIO TOOLS MODELLI XLRM/XLRF MC102-5 XLRM/XLRF MC100-10	1
MICROFONO	CAVO MICROFONO MARCA AUDIO TOOLS MODELLI XLRM/XLRF MC102-5 XLRM/XLRF MC100-10	1
MICROFONO	CAVO MICROFONO MARCA AUDIO TOOLS MODELLI XLRM/XLRF MC102-5 XLRM/XLRF MC100-10	1
MICROFONO	CAVO MICROFONO MARCA AUDIO TOOLS MODELLI XLRM/XLRF MC102-5 XLRM/XLRF MC100-10	1
MICROFONO	CAVO MICROFONO MARCA AUDIO TOOLS MODELLI XLRM/XLRF MC102-5 XLRM/XLRF MC100-10	1
MICROFONO	CAVO MICROFONO MARCA AUDIO TOOLS MODELLI XLRM/XLRF MC102-5 XLRM/XLRF MC100-10	1
MICROFONO	CAVO MICROFONO MARCA AUDIO TOOLS MODELLI XLRM/XLRF MC102-5 XLRM/XLRF MC100-10	1
MICROFONO	CAVO MICROFONO MARCA AUDIO TOOLS MODELLI XLRM/XLRF MC102-5 XLRM/XLRF MC100-10	1
MICROFONO	CAVO MICROFONO MARCA AUDIO TOOLS MODELLI XLRM/XLRF MC102-5 XLRM/XLRF MC100-10	1
MICROFONO	CAVO MICROFONO MARCA AUDIO TOOLS MODELLI XLRM/XLRF MC102-5 XLRM/XLRF MC100-10	1
MICROFONO	CAVO MICROFONO MARCA AUDIO TOOLS MODELLI XLRM/XLRF MC102-5 XLRM/XLRF MC100-10	1
MICROFONO	CAVO MICROFONO MARCA AUDIO TOOLS MODELLI XLRM/XLRF MC102-5 XLRM/XLRF MC100-10	1
MICROFONO	CAVO MICROFONO MARCA AUDIO TOOLS MODELLI XLRM/XLRF MC102-5 XLRM/XLRF MC100-10	1
APPARECCHIATURE RADIOFONICHE	TRALICCIO MARCA PROTRUSS MODELLO ALSQ30100	1
APPARECCHIATURE RADIOFONICHE	KIT CABLAGGIO AUDIO POWER BOX MARCA MENNEKES MODELLO 931553	1
LUCI	PROIETTORE A LED. MARCA PSL , MODELLO COLOURSPOT 12/8	1
LUCI	PROIETTORE A LED. MARCA PSL , MODELLO COLOURSPOT 12/8	1
LUCI	PROIETTORE A LED. MARCA PSL , MODELLO COLOURSPOT 12/8	1
LUCI	FARETTI LED. MARCA PSL , MODELLO CLUB PAR	1
LUCI	FARETTI LED. MARCA PSL , MODELLO CLUB PAR	1
LUCI	FARETTI LED. MARCA PSL , MODELLO CLUB PAR	1
LUCI	FARETTI LED. MARCA PSL , MODELLO CLUB PAR	1
LUCI	FARETTI LED. MARCA PSL , MODELLO CLUB PAR	1
LUCI	FARETTI LED. MARCA PSL , MODELLO CLUB PAR	1
LUCI	TRALICCIO. MARCA PROTRUSS , MODELLO ALSQ30300	1
LUCI	TRALICCIO. MARCA PROTRUSS , MODELLO ALSQ30300	1
LUCI	PAR 56 CON LAMPADE. MARCA PSL , MODELLO PAR CAN P56 BLACK	1
LUCI	PAR 56 CON LAMPADE. MARCA PSL , MODELLO PAR CAN P56 BLACK	1

LUCI	PAR 56 CON LAMPADE. MARCA PSL , MODELLO PAR CAN P56 BLACK	1
LUCI	PAR 56 CON LAMPADE. MARCA PSL , MODELLO PAR CAN P56 BLACK	1
LUCI	CENTRALINA DMX. MARCA PSL , MODELLO LC-1216 W	1
LUCI	LAMPADA STROBOSCOPICA. MARCA PSL , MODELLO STROBE FLASH 1500W DMX V.07	1
LUCI	DIMMER. MARCA PSL , MODELLO P620-DMX DGT	1
LUCI	KIT CABLAGGIO LUCI: POWER BOX. MARCA MENNEKES, MODELLO 931553	1

Arredi e attrezzature

UBICAZIONE	TIPOLOGIA	DESCRIZIONE_02	MARCA	MODELLO	Qtà
SALA POLIVALENTE	Attrezzature	Palco acciaio - dimensioni 6x4m			1
	Attrezzature	Postazioni cocktail con lavabo			4
	Attrezzature	Postazioni cocktail senza lavabo			2
	Arredo	Tavoli bianchi 80x80	VERMOBIL	NO	3
	Arredo	Sedie plastica	VERMOBIL	NO	36
	Arredo	sgabelli alti bianchi	n.d	NO	2
SPOGLIATOI	Arredo	Armadietto spogliatoio - donne			3
	Arredo	Armadietto spogliatoio - uomini			2
MAGAZZINO	Arredo	Scaffalatura 250x50x120			4
	Arredo	Produttore ghiaccio	ELETTROLUX	NO	1
ESTERNO	Arredo	Tavoli quadrati bianchi 80x80	VERMOBIL	NO	3
	Arredo	Tavoli quadrati grigio scuro 80x80	VERMOBIL	NO	10
	Arredo	Tavoli alti bianchi	n.d.	NO	2
	Arredo	sedie per tavoli alti	n.d.	NO	6
	Arredo	Sedie ferro	VERMOBIL	NO	70
SALA INTERNA (davanti bancone BAR)	Arredo	Tavoli quadrati 60x60	n.d.	NO	21
	Arredo	Sedie legno	n.d.	NO	36
	Arredo	Sedie plastica	SAISCAB	227581	7
	Arredo	Tavolo quadrato bianco 80x80	n.d.	NO	1
	Arredo	sgabelli bar rotondo in acciaio con sedile in pelle	n.d.	NO	10
	Arredo	Panca con schienale	n.d.		5
	Arredo	Panca senza schienali	n.d.		6
	Arredo	Schermi da 55" in configurazione videowall	SAMSUNG		4
SALA INTERNA (adiacente sala polivalente) BAR	Arredo	Schermi da 40"	SAMSUNG		1
	Arredo	sgabelli bar rotondo in acciaio con sedile in pelle	n.d.	NO	10
	Arredo	Tavoli quadrati bianchi 80x80	n.d.	NO	24
	Arredo	Sedie plastica	SCAB	SAI	137
	Arredo	Tavoli quadrati grigio scuro 80x80	n.d.	NO	8
BANCONI fronte pubblico	Arredo	Frigo vetrina	ISA	Millenium VPTN	
	Attrezzature	Mobile acciaio spazio neutro per cassa	ISA		
	Attrezzature	Elemento frigo con vetrina	ISA	VPTN Bar Excelsior	

	Attrezzature	Elemento frigo con vaschetta, vasca lunga, 3 sportelli, 4 cassetti	ISA	ARR PROJET	
	Attrezzature	Elemento refrigerato con cassa 2 cassetti, 2 sportelli	ISA	ARR PROJET	
	Attrezzature	Elemento frigo con vetrina	ISA	VPTN Bar Excelsior	
	Attrezzature	Elemento caldo bagnomaria con spazio neutro, 6 vasche, 2 elementi caldo 3 vasche lunghe	ISA	NO	
BANCONI Retro	Attrezzature	Elemento espositore con 3 scaldapizza	E/I	P4646IR	
	Attrezzature	Bancone acc 8 sportelli lavabo 2 vasche con espositore a 2 piani	ISA	NO	
	Attrezzature	Banconi frigo 2 sport acc 3 sport vetro 4 cassetti con sopra:	ISA	NON LEGGIBILE	
	Attrezzature	Affettatrice lama da 28	ELETTROLUX		
	Attrezzature	Piastra scaldapanini	HENDI	Contact Grill 263709	
	Attrezzature	Scaldapanini	ELETTROLUX	HSPPEU	
	Attrezzature	Contenitore Frigo 7 vaschette	E/I	S25S2	
	Attrezzature	Bancone acc 4 sportelli-lavello 1 buca 2 aperture macc caffè 2 sport, 2 cassetti	ISA	NO	
	Attrezzature	Bancone acc frigo 6 sportelli acc 2 sportelli vetro 2 cassetti vetro	ISA	NO	
	Attrezzature	Dispaly menu 4 lavagne sopra scaldapizza			
CUCINA	Attrezzature	Forno pizza	ZANUSSI	SINTHESIS 10/75V	
	Attrezzature	Bancone prep pizza 2 sportelli 7 cassetti con sopra dispensa 2 ante scorrevoli	n.d.	NO	
	Attrezzature	Grattugia/Tritacarne	FAMA	FTGM126	
	Attrezzature	Abbatitore	ELETTROLUX		
	Attrezzature	Affettatrice lama da 35	RHEN4HAUS	MONDIAL	
	Attrezzature	Tavolo lavoro acc 2 sportelli			
	Attrezzature	Tagliaverdure	ELETTROLUX	TRK45VV	
	Attrezzature	Lavandino 2 vasche + appoggio 2 Metri			
	Attrezzature	Forno con addolcitore	ZOPPAS	775063-04	
	Attrezzature	Bollitore 1 vasca	ELETTROLUX	WM20EPC9 0	
	Attrezzature	Piastra (4) elettrica	ZANUSSI	NCE800	
	Attrezzature	Friggitrice 1 vasca 2 cestelli	ZANUSSI	NO	
	Attrezzature	Frytop Griglia Piastra	ELETTROLUX	E7FTEDSRIO	
	Attrezzature	Frigo banco lavoro refrigerato 3 sportelli WOC Induzione	ELETTROLUX		
	Attrezzature	Impastatrice	ELETTROLUX	BE8A	
	Attrezzature	Bilancia	OHAUS	ES SERIE	
	Attrezzature	Bancone lavoro acc 3 cass con sopra macchina sottovuoto	ELETTROLUX	Serie DITO/MV35I A42	
LAVAGGIO	Attrezzature	Lavandino 1 vasca acciaio			
	Attrezzature	Lavastoviglie cappottino	ELETTROLUX	WT5SP	
	Attrezzature	Scaffalature 5 ripiani			2
	Attrezzature	Carrello acciaio			1
CELLE FRIGO	Attrezzature	Cella frigo congelatore NEGATIVO	ELETTROLUX		1
	Attrezzature	Cella frigo congelatore POSITIVO	ELETTROLUX		1
	Attrezzature	Frigo 1 anta 2 sportelli	ELETTROLUX	ESP72HRC	1
	Attrezzature	Scaffali 5 ripiani			3

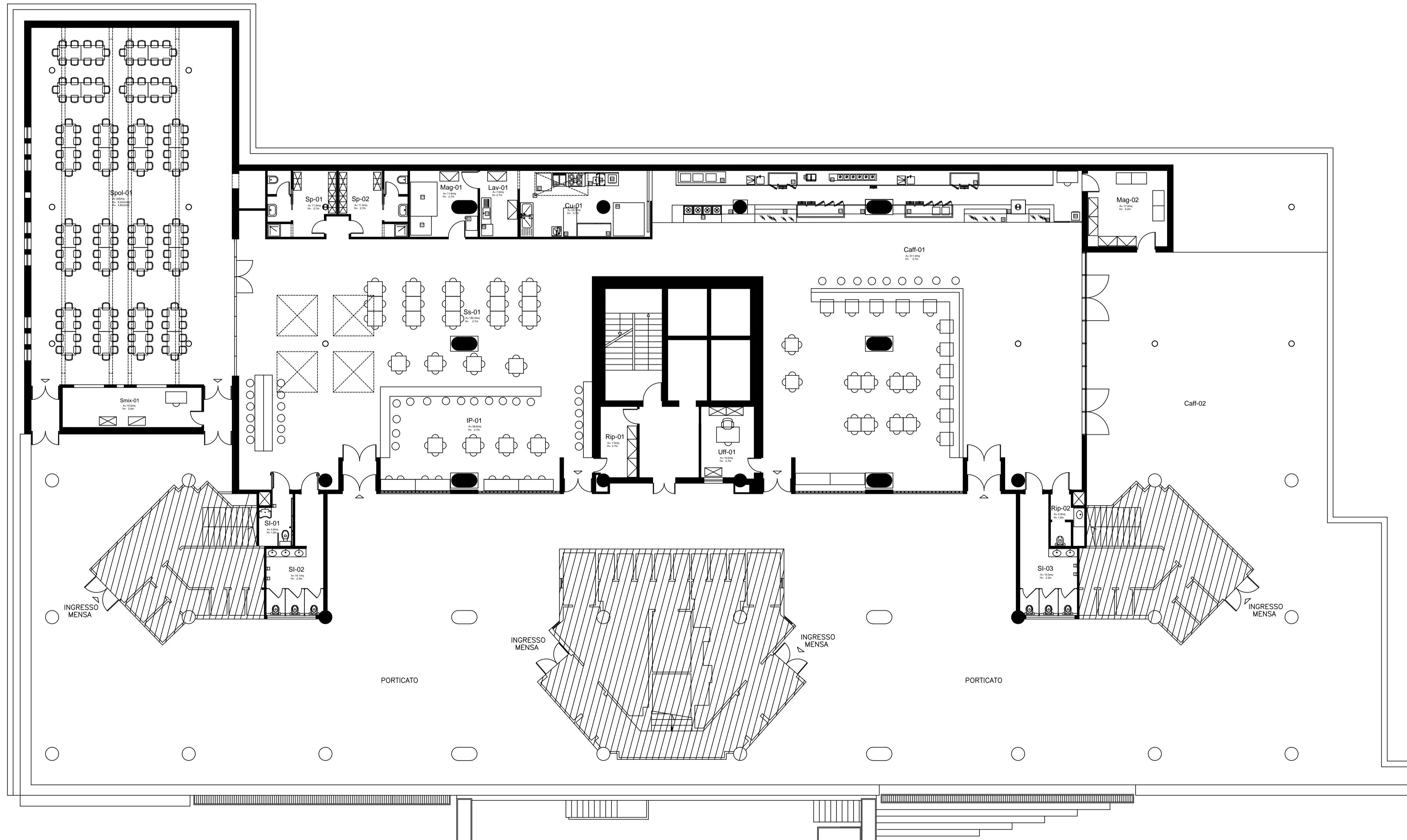
Art. 8.3. Planimetria

Si riporta di seguito la planimetria dei locali, le cui quote, gli elementi e la posizione degli elementi sono da verificare in sede di sopralluogo.

MENSA CENTRALE via Pascoli 35

Pianta Piano Terra_Bar100dieci

scala 1:100 1 2 5 m



DESCRIZIONE	Sigla	N°	Tot. mq
Caffetteria	caff-01	1	311.0
Cucina	Cu-01	1	24.0
Internet Point	IP-01	1	58.6
Lavaggio	Lav-01	1	7.0
Magazzino	Mag-01 Mag-02	2	28,6
Ripostiglio	Rip-01 Rip-02	2	11.3
Servizio Igienico	SI-01 SI-02 SI-03	3	34.7
Sala mixer proiezioni	Smix-01	1	15,5
Sala polivalente	Spol-01	1	200.0
Spogliatoio	Sp-01 Sp-02	2	23.2
Sala Studio	SS-01	1	182.0
Ufficio	Uff-01	1	10.5

Totale sup. netta mq. 906.4

LEGENDA delle APPARECCHIATURE

- | | |
|---|--|
| 1 computer | 33 lavastoviglie a nastro |
| 2 stampante | 34 lavatoio pentole 1 vasca |
| 3 carrello a pannello basso | 35 elemento cassa |
| 4 tavolo su gambe con cassetto | 36 elemento refrigerato con vetrina |
| 5 tavolo su gambe con alzatina | 37 elemento refrigerato con vasca |
| 6 carrelli su ruote per verdure | 38 elemento neutro |
| 7 lavatoio 2 vasche su gambe | 39 elemento caldo con piano vetroceramica |
| 8 cutter da tavolo | 40 bilancia elettronica |
| 9 armadio frigorifero | 41 piastra elettrica panini |
| 10 lavamani con sterilizzatore | 42 tavolo da lavoro armadiato |
| 11 ceppo batticarne | 43 elemento caldo con vasche bagnomaria |
| 12 lavatoio 1 vasca su gambe | 44 dispenser acqua |
| 13 motoriduttrice tritacarne | 45 griglia elettrica rigata |
| 14 affettatrice verticale per carni | 46 griglia elettrica liscia |
| 15 grattugia | 47 piano cottura infrarosso |
| 16 lavamani con comando a pedale | 48 cuocipasta elettrico 2 vasche |
| 17 affettatrice a gravità per salumi | 49 forno bicamera per pizza con cappa |
| 18 lavatoio 1 vasca gocciolatoio | 50 banco refrigerato preparazione pizza |
| 19 cella frigorifera | 51 formatrice pizza da banco |
| 20 brasiera a gas automatica | 52 elemento portavassoi e posate di arredo |
| 21 fry-top gas cromo liscia | 53 dispenser bevande |
| 22 cucina gas top 4 fuochi | 54 forno microonde |
| 23 friggitrice gas 2 vasche | 55 tavolo menage |
| 24 scaffale a 4 ripiani | 56 lavastoviglie a colonna |
| 25 cuocipasta automatico a vapore | 57 mobile inox con sportelli frigo |
| 26 abbattitore di temperatura | 58 mobile inox con ante scorrevoli |
| 27 forno convezione vapore gas | 59 elemento espositore scaldapizza |
| 28 cappa a parete | 60 forno elettrico |
| 29 pentola gas | 61 elemento vasche refrigerate |
| 30 mixer turbofrantumatore | |
| 31 cappa centrale | |
| 32 tavolo con canalina raccolta rifiuti | |

LEGENDA degli ARREDI

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------|
| ○ sgabello | □ scrivania+sedia |
| □ tavolo+sedia | □ poltrona ufficio |
| □ scaffale inox con ripiani | □ congelatore |
| □ armadietto spogliatoio triposto | □ mobile archivio alto |
| □ armadietto spogliatoio biposto | □ mobile archivio basso |